

杂粮养生粥加工技术

一、成果简介

杂粮养生粥以大米，燕麦、黑米、薏仁米、大麦、芸豆、黑豆、绿豆、红小豆等杂粮为主要原料，添加有养生作用的鱼肚、海参、中药成分等辅料，经高新工艺加工成方便灌装食品。产品具有杂粮特殊保健功效，特点为具有饱腹感，柔软滑腻，前味浓，余味长；食粥可以养生，益气生津、养脾胃、驻容颜等功效，适合不同人群消费的养生粥包括四个品系：亚健康调理系列养生粥、糖尿病患者养生粥、高血压患者养生粥、老年人专用养生粥。

二、合作方式

技术转让、合作开发。

三、市场前景分析

本项目融中华经典美食与现代快餐文化时尚于一体，集特色美食、时尚美味、养生文化、现代快餐文化之大成，以弘扬食疗文化为始，以布粥天下为道，市场前景广阔。按我国方便面食品消费量计算，2011 年我国消费方便面约 100 亿包，营养粥 7 元/份，预计未来营养粥年销售收入可达 700 亿。

四、工艺技术

杂粮养生粥以大米，燕麦、黑米、薏仁米、大麦、芸豆、黑豆、绿豆、红小豆等杂粮为主要原料，添加有养生作用的鱼肚、海参、中药成分等辅料，经高新工艺加工成方便灌装食品。该技术已达到国内领先水平。

五、经济效益分析

利润分析按照年产 3000 吨杂粮养生粥产品计算。经分析可得平均生产成本为 1.2 万元/吨，年生产成本为 $1.2 \times 3000 = 3600$ 万元，销售价格为 1.9 万元/吨，年销售收入总额 $1.9 \times 3000 = 5700$ 万元。年产杂粮养生粥毛利润总额 = 年销售收入总额 - 年生产成本 = 5700 万元 - 3600 万元 = 2100 万元。



不同品系的养生粥



生熟养生粥展示