



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105707275 A

(43)申请公布日 2016.06.29

(21)申请号 201610277427.5

(22)申请日 2016.05.02

(71)申请人 田佳乐

地址 415000 湖南省常德市武陵区建设西路湘北千禧园1栋401号

(72)发明人 田佳乐

(74)专利代理机构 常德市长城专利事务所
43204

代理人 蔡大盛

(51)Int.Cl.

A23C 11/10(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种保健抗衰强身的豆浆及其制法

(57)摘要

一种保健抗衰强身的豆浆及其制作方法,它的它的是:所述豆浆的原料中,除传统的黄豆原料外,还加入有能保健、延缓衰老和强身健体的湘莲、薏米、燕麦和冰糖原料;其中各原料的重量份(kg)配比为:黄豆4-6份,湘莲1-3份,薏米1-3份,燕麦1-3份,冰糖0.1-0.5份,食用水适量。由于本豆浆原料中保留有黄豆,因此这种豆浆保留有传统豆浆的营养和功能,它不但营养丰富,香甜可口,食用方便,还有防治冠心病、高血压、动脉粥样硬化,抗衰老、抗肿瘤和降低胆固醇,预防预防骨质疏松、心脑血管病、降糖、减肥和通大便的功效,经常食用有利于年轻女性健美减肥,也有利于中老年人强身健体和延年益寿。

1. 一种保健抗衰强身的豆浆,其特征是:所述豆浆的原料中,除传统的黄豆原料外,还加入有能保健、延缓衰老和强身健体的湘莲、薏米、燕麦和冰糖原料;所述豆浆各原料的重量份(kg)配比为:黄豆4-6份,湘莲1-3份,薏米1-3份,燕麦1-3份,冰糖0.1-0.5份,食用水适量。

2. 根据权利要求1所述保健抗衰强身的豆浆,其特征是:所述豆浆各原料的重量份(kg)配比为:黄豆4.5份,湘莲2份,薏米2份,燕麦1.5份,冰糖0.3份,食用水适量。

3. 一种权利要求1或2所述保健抗衰强身的豆浆的制作方法,其特征是:所述豆浆的制作方法包括如下步骤:

一、备料:、按重量份(kg)分别在市场上购买齐所原料:即:黄豆4-6份,湘莲1-3份,薏米1-3份,燕麦1-3份,冰糖0.1-0.5份,食用水适量。

4. 二、烘炒:将所备黄豆、湘莲、薏米和燕麦分别在炒锅内用文火炒熟、炒香;

三、粉粹:用打粉机分别将炒熟炒香的黄豆、湘莲、薏米和燕麦打成20-40目的颗粒状细粉;

搅拌:将所备冰糖溶化后与经步骤三打粹的细粉分别放入搅拌机内,加入适量开水,加电搅拌4-9分钟,使其充分混合均匀,即成为豆浆成品;

装瓶:用灌装机或用流水灌装生产线设备,将豆浆成品先后灌入事先准备的包装瓶或包装罐内,封口后进行消毒、灭菌和检测;

入库:将检测合格后的瓶装或罐装豆浆,作为合格成品入库,准备出厂销售。

一种保健抗衰强身的豆浆及其制法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆浆食品及其制法,具体说是一种保健抗衰强身的豆浆及其制法。

背景技术

[0002] 我国是传统的黄豆也称大豆的主产国,因黄豆中含有丰富的营养成分和多种微量元素,已被广泛的用来制作成多种豆制品供人们食用,其中以制成豆腐和豆浆最为普遍,而豆浆又因为营养丰富、味道鲜美和饮用方便,更加受到人们的喜欢,目前被越来越多的居民用来作早餐或晚餐的饮品。随着我国国民经济的发展和人民生活水平的提高,人们对自身的健康和保养越来越重视,当前,人们在饮食方面,对传统的以单纯黄豆为原料制成的豆浆,因营养成分较少,功能不多,越来越感到不太满足,迫切希望有一种营养更加丰富、功能更多、保健和防病效果更好的豆浆面市,以满足自己身体能健康和延年益寿的愿望。

发明内容

[0003] 为克服现有豆浆食品的上述不足,本发明的目的是提供一种保健抗衰强身的豆浆及其制法,用以满足人们特别是中老年人对身体保健和延年益寿的愿望。

[0004] 为解决其技术问题,本发明采用的技术方案是:由于本发明人在长期的研究和多次实验后,最后终于找到一种能保健抗衰强身的豆浆及其制法,从而完成本发明的技术方案;该技术方案是在豆浆的原料中,除传统的黄豆原料外,还加入有能保健、延缓衰老和强身健体的湘莲、薏米、燕麦和冰糖原料,再用现代化设备和科学的方法制作成能保健抗衰强身的豆浆;

一、其中:所述豆浆原料中保留黄豆的目的是因为黄豆味甘、性平,入脾、大肠经;具有健脾宽中,润燥消水、清热解毒、益气的功效;主治疝积泻痢、腹胀羸瘦、妊娠中毒、疮痈肿毒、外伤出血等;黄豆还能抗菌消炎,对咽炎、结膜炎、口腔炎、菌痢、肠炎有效。有关资料显示:食用黄豆有如下功效与作用:

1、增强机体免疫功能:大豆含有丰富的蛋白质,含有多种人体必需的氨基酸,可以提高人体免疫力;

2、防止血管硬化:黄豆中的卵磷脂可除掉附在血管壁上的胆固醇,防止血管硬化,预防心血管疾病,保护心脏;大豆中的卵磷脂还具有防止肝脏内积存过多脂肪的作用,从而有效地防治因肥胖而引起的脂肪肝;

3、通导大便:大豆中含有的可溶性纤维,既可通便,又能降低胆固醇含量;

4、降糖、降脂:大豆中含有一种抑制胰酶的物质,对糖尿病有治疗作用,大豆所含的皂甙有明显的降血脂作用,同时还可抑制体重增加;

5、大豆的异黄酮是一种结构与雌激素相似,具有雌激素活性的植物性雌激素,能够减轻女性更年期综合征症状、延迟女性细胞衰老、使皮肤保持弹性、养颜、减少骨丢失,促进骨生成、降血脂等;

因此,常吃以黄豆为原料的豆浆,可以防治冠心病、高血压、动脉粥样硬化等疾病;还可以长肌肤,益颜色,填精髓,增力气,补虚开胃,有利于人们健康长寿,是适合不同人群食用的传统佳品。

[0005] 二、其中所述豆浆原料中选择湘莲的目的是因为湘莲如下功能:众所周知:湘莲,即湖南产的莲子。中医认为,莲子性平味甘涩,归脾、肾、心经,有益心补肾、健脾止泻、固精安神的作用,主要用于脾虚久泻、遗精带下、心悸失眠、肾虚尿频、咳血崩漏、月经不调等症。一般人都可以食用莲子,中老年人、体虚、失眠、食欲不振及癌症患者更宜。莲子可以健脑,增强记忆力,提高工作效率,并能预防老年痴呆的发生;药理研究证实,莲子有镇静、强心、抗衰老、抗肿瘤的作用,其中含有丰富的钙、磷和钾,除可以构成骨骼的牙齿成分外,还有促进凝血,使某些酶活化,维持神经传导性,镇静,维持肌肉伸缩性和心跳节律等作用。

[0006] 三、其中所述豆浆原料中选择薏米的目的是因为薏米如下功能:薏米味甘淡,微寒,有健脾、补肺、清热等功效;临床有祛风湿、强筋骨、补正气、利肠胃、利尿、消水肿等作用。薏米所含的薏仁米素是中老年人日常滋补和美容佳品,且具有消热祛湿、消肿排浓和健脾等功效;能美白滋润,消斑,防止脱发,瘦脸,同时也有节食的效果。另外薏仁米素对面部粉刺及皮肤粗糙的有明显的疗效,同时还对紫外线有吸收能力,其提炼物加入化妆品中还可达到防晒和防紫外线的效果,可以有效阻止肌肤干燥又可使身体轻捷,还可减少患癌的几率。

[0007] 四、其中所述豆浆原料中选择燕麦,是因为燕麦有如下的功效与作用:1.燕麦可以有效地降低人体中的胆固醇,经常食用,即可对中老年人的主要威胁心脑血管病起到一定的预防作用,2.经常食用燕麦对糖尿病患者也有非常好的降糖、减肥的功效,3.燕麦粥有通大便的作用,很多老年人大便干,容易导致脑血管意外,燕麦能解便秘这忧,4.它还可以改善血液循环,缓解生活工作带来的压力;含有的钙、磷、铁、锌等矿物质有预防骨质疏松、促进伤口愈合、防止贫血的功效,是补钙佳品,5.燕麦中含有极其丰富的亚油酸,对脂肪肝、糖尿病、浮肿、便秘等也有辅助疗效,对老年人增强体力,延年益寿也是大有裨益的。

[0008] 五、其中所述豆浆原料中选择冰糖是因为:冰糖味甘、性平、无毒,归经:入肺、脾经;功效:养阴生津,润肺止咳;用于补中益气,和胃润肺,止咳化痰;主治:肺燥咳嗽,干咳无痰,咯痰带血。用于肺燥、肺虚、风寒劳累所致的咳喘、小儿疳疾、噤口痢、口疮、风火牙痛。冰糖性温,有止咳化痰的功效,冰糖的药理作用是:能补充体内水分和糖分,具有补充体液、供给能量、补充血糖、强心利尿、解毒等作用,广泛用于食品和医药行业生产的高档补品和保健品。

[0009] 本发明所述豆浆的原料各成分的重量份(kg)配比为:黄豆4-6份,湘莲1-3份,薏米1-3份,燕麦1-3份,冰糖0.1-0.5份,食用水适量。

[0010] 本发明所述豆浆的原料各成分的重量份(kg)的最佳配比为:黄豆4.5份,湘莲2份,薏米2份,燕麦1.5份,冰糖0.3份,食用水适量。

[0011] 本发明所述豆浆的制作方法包括如下步骤:

一、备料:、按重量份(kg)分别在市场上购买齐所原料:即:黄豆4-6份,湘莲1-3份,薏米1-3份,燕麦1-3份,冰糖0.1-0.5份,食用水适量。

[0012] 二、烘炒:将所备黄豆、湘莲、薏米和燕麦分别在炒锅内用文火炒熟、炒香;

三、粉粹:用打粉机分别将炒熟炒香的黄豆、湘莲、薏米和燕麦打成20-40目的颗粒状细

粉；

四,搅拌:将所备冰糖溶化后与经步骤三打粹的细粉分别放入搅拌机内,加入适量开水,加电搅拌4-9分钟,使其充分混合均匀,即成为豆浆成品;

五,装瓶:用灌装机或用流水灌装生产线设备,将豆浆成品先后灌入事先准备的包装瓶或包装罐内,封口后进行消毒、灭菌和检测;

六,入库:将检测合格后的瓶装或罐装豆浆,作为合格成品入库,准备出厂销售。

[0013] 与现有技术相比,本发明有如下特点和进步:

1、由于本豆浆原料中保留有黄豆,因此这种豆浆保留有传统豆浆的营养和功能,适应人们传统的饮用习惯;

2、由于本豆浆原料中还加入有湘莲、薏米、燕麦和冰糖,因此,常吃以黄豆为原料的豆浆,不但可以有黄豆的防治冠心病、高血压、动脉粥样硬化等疾病;还有湘莲、薏米、燕麦和冰糖的营养和他们的药用功能,即有湘莲的镇静、强心、抗衰老、抗肿瘤的作用;还有薏米的祛风湿、强筋骨、补正气、利肠胃、利尿、消水肿及滋补和美容、美白、滋润,消斑,防止脱发,瘦脸和节食的作用;还有燕麦的降低胆固醇,预防预防骨质疏松、心脑血管病、降糖、减肥和通大便的功效,有利于年轻人和女性健美减肥,有利于中老年人强身健体和延年益寿。

[0014] 3、由于本发明所述豆浆的原料,是洗净后采用炒锅将其炒熟,再粉碎成20-40目的颗粒状细粉,最后加入冰糖和食用水将充分搅拌而成,因此食用时有一种天然炒香的滋味,这种豆浆不但营养丰富,香甜可口,食用方便,符合广大民众的口味,适合各种人群特别是年轻女子和中老年人作为保健抗衰强身的食品食用。

具体实施方式

[0015] 下面结合实施例对本发明进一步说明。

[0016] 实施例1:本发明所述豆浆的制作方法包括如下步骤:

一、备料:、按重量份(kg)分别在市场上购买齐所需原料:即:黄豆4.5份,湘莲2份,薏米2份,燕麦1.5份,冰糖0.3份,食用水适量;

二、烘炒:将所备黄豆、湘莲、薏米和燕麦分别在炒锅内用文火炒熟、炒香;

三、粉碎:用打粉机分别将炒熟炒香的黄豆、湘莲、薏米和燕麦打成20目的颗粒状细粉;

四、搅拌:将所备冰糖溶化后与经步骤三打粹的细粉分别放入搅拌机内,加入适量开水,加电搅拌4分钟,使其充分混合均匀,即成为豆浆成品;

五、装瓶:用现有牛奶流水灌装生产线设备,将经步骤四拌成的豆浆成品先后灌入事先准备的包装瓶或包装罐内,封口后进行检测消毒灭菌、检测;

六、入库:将检查合格后的瓶装或罐装豆浆,作为合格成品入库,准备出厂销售。

[0017] 实施例2:本发明所述豆浆的制作方法包括如下步骤:

一、备料:、按重量份(kg)分别在市场上购买齐所原料:即:黄豆4份,湘莲1份,薏米1份,燕麦1份,冰糖0.1份,食用水适量。

[0018] 二、烘炒:将所备黄豆、湘莲、薏米和燕麦分别在炒锅内用文火炒熟、炒香;

三、粉碎:用打粉机分别将炒熟炒香的黄豆、湘莲、薏米和燕麦打成40目的颗粒状细粉;

四、搅拌:将所备冰糖溶化后与经步骤三打粹的细粉分别放入搅拌机内,加入适量开水,加电搅拌6分钟,使其充分混合均匀,即成为豆浆成品;

五、装瓶：用流水灌装生产线设备将经步骤四拌成的豆浆成品先后灌入事先准备的包装瓶或包装罐内，封口后进行检测消毒灭菌、检测；

六、入库：将检测合格后的瓶装或罐装豆浆，作为合格成品入库，准备出厂销售。

[0019] 实施例3：本发明所述豆浆的制作方法包括如下步骤：

一、备料：、按重量份(kg)分别在市场上购买齐所原料：即：黄豆6份，湘莲3份，薏米3份，燕麦3份，冰糖0.5份，食用水适量。

[0020] 二、烘炒：将所备黄豆、湘莲、薏米和燕麦分别在炒锅内用文火炒熟、炒香；

三、粉粹：用打粉机分别将炒熟炒香的黄豆、湘莲、薏米和燕麦打成30目的颗粒状细粉；

四、搅拌：将所备冰糖溶化后与经步骤三打粹的细粉分别放入搅拌机内，加入适量开水，加电搅拌9分钟，使其充分混合均匀，即成为豆浆成品；

五、装瓶：用灌装机将豆浆成品先后灌入事先准备的包装瓶或包装罐内，封口后进行检测、消毒灭菌；

入库：将检测合格后的瓶装或罐装豆浆，作为合格成品入库，准备出厂销售。