



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 94115936.1

[51]Int.Cl⁶

A23L 1/29

[43]公开日 1996年3月6日

[22]申请日 94.9.2
 [71]申请人 谢肇南
 地址 361005福建省厦门市民族路145号
 [72]发明人 谢肇南

[74]专利代理机构 厦门市专利事务所
 代理人 黄一敏

A23L 1/30

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 营养保健糊及其制法

[57]摘要

本发明公开了一种营养保健糊及其制法，其特征是以多种谷类、豆类食品及几种中药材为原料，经挑选、清洗、配料、发酵、烘烤、研磨、包装即可制成，本发明提出的营养保健糊集多种食品的营养成分和特殊药用效果于一体，又有中药材的医疗作用，特别适宜糖尿病、高血压、风湿病的患者食用，亦可加以佐料作为三餐食用，营养丰富，易于吸收。

权 利 要 求 书

1、一种营养保健糊，其特征是主要采用如下原料：胡桃仁，栗子，百合，大麦，松子，白果，天冬，麦冬，粟米，云苓，芡实、赤小豆，薏苡仁，白扁豆，花生，绿豆，豌豆，大豆，黑芝麻，莲子，燕麦，淮山药，玉米，荞麦，糙米。

2、权利要求1所述的营养保健糊的制法，包括以下步骤：

(1) 挑选、清洗：将各类物品挑选颗粒饱满、无蛀的，用清水洗去杂质、泥土；

(2) 称重备料：按比例称重备料，其中云苓、芡实、淮山药、糙米、燕麦、荞麦均为6—9%，其余物品均为2—5%；

(3) 发酵：将胡桃仁、栗子、松子、荞麦和燕麦均匀发酵，发酵温度在30—32℃，空气湿度在70—85%，时间在10—24小时；

(4) 烘烤：将配好的各料烘烤熟；

(5) 研粉：用研磨机将熟料混合研磨碎，以面粉的颗粒为度。

说明书

营养保健糊及其制法

本发明涉及一种营养保健糊及其制法。

现有的糊类食品多是选一两种谷物，经过科学配方，精细研磨或粉，如花生芝麻糊、绿豆糊、茨实薏米糊等，而谷类、豆类食品主要是富含蛋白质、脂肪、淀粉、维生素、矿物质等营养成分，各种食品又均有其特殊的医疗和保健功能，如大麦有除热消渴、益气调中的作，赤小豆有利水除湿、消肿解毒之功效，燕麦可治虚汗、糖尿病、薏米仁可健脾益胃等等，仅选用一两种谷类、豆类食品加工或糊，其保健功效往往不显著。

本发明旨在提出一种由多种谷类、豆类食品及几种中药材一起加工成的营养保健糊，提高糊类食品的营养保健效能。

本发明提出的营养保健糊，其组份如下：1、胡桃仁，2、栗子，3、百合，4、大麦，5、松子，6、白果，7、天冬，8、麦冬，9、粟米，10、云苓、11、芡苓，12、赤小豆，13、薏苡仁，14、白扁豆，15、花生米，16、绿豆，17、豌豆，18、大豆，19、黑芝麻，20、莲子，21、燕麦，22、淮山药，23、玉米，24、荞麦，25、糙米。

本发明提出的营养保健糊的制法包括以下步骤：

1、挑选、清洗：将各类物品挑选颗粒饱满、无蛀的，用清水洗去杂质、泥土；

2、称重备料：按比例称重备料，其中云苓、芡实、淮山药、糙米、燕麦、荞麦均为6~9%，其余物品均为2~5%；

3、发酵：将胡桃仁、栗子、松子、荞麦和燕麦均匀发酵，发酵温度在 $30-32^{\circ}\text{C}$ ，空气湿度在 $70-85\%$ ，时间在 $10-24$ 小时；

4、烘烤：将配好的备料烘烤熟；

5、研粉：用研磨机将熟料混合研磨碎，以面粉的颗粒为度。

由于本发明提出的营养保健糊除含有蛋白质、脂肪、维生素、无机盐等人体必需营养成分，还含卵磷脂及不饱和脂肪酸、硫胺酸、薏苡仁酯等成份，可降低胆固醇、促进肝中脂肪代谢，疏通微循环，治疗糖尿病，对癌细胞有抑制作用；由于多种粮食经科学加工，各种养分起互补作用，提高营养功效，调节人体平衡，提高人体免疫力，糊状食品易于被人体吸收转化，特别适宜于老幼病弱者，也可加以其它辅佐料作为三餐食用。

下面结合实施例对本发明作进一步描述。

本发明提出的营养保健糊是由以下组份制成的：

胡桃仁 $2-3\%$	栗子 $2-4\%$	百合 $1-6\%$	大麦 $5-7\%$
松子 $3-4\%$	白果 $3-4\%$	天冬 $1-3\%$	麦冬 $2-3\%$
粟米 $3-6\%$	云苓 $6-8\%$	芡实 $6-8\%$	赤小豆 $3-5\%$
薏苡仁 $5-8\%$	白扁豆 $3-5\%$	花生米 $3-6\%$	绿豆 $3-6\%$
豌豆 $3-5\%$	大豆 $3-5\%$	黑芝麻 $3-5\%$	莲子 $5-8\%$
燕麦 $6-8\%$	淮山药 $6-9\%$	玉米 $5-7\%$	荞麦 $5-7\%$
糙米 $6-10\%$			

其制法包括以下步骤：

1、挑选、清洗：将各类物品挑选颗粒饱满、无蛀的，用清水洗去杂质、泥土；

2、备料：按比例准备原料；

3、发酵：把胡桃仁、栗子、松子、荞麦和燕麦均匀发酵，发酵的最佳温度 31°C ，空气湿度为 75% ，时间为 12 小时；

- 4、烘烤：将所有配料烘烤熟；
- 5、研粉：用研磨机将熟料混合研磨碎，以面粉的颗粒为度；
- 6、包装。

本发明提出的营养保健糊的各种物品均有其特殊的药用效能，胡桃仁可补肾温肺；栗子能养胃健脾、活血止血；百合润肺清热；大麦益气调中；松子治干咳、便秘；白果滋养补肺；天冬能协调胰岛素功能，降低血糖；麦冬含天冬素、黏液质等成份，可使肿瘤细胞改变；粟米养脾胃；云苓可除虚热；芡实固精止泄；赤小豆利尿除湿；薏苡仁中含薏苡仁酯，对癌细胞有抑制作用；白扁豆补脾化湿；豇豆对糖尿病有一定疗效；花生润肺、和胃、补脾；绿豆清积热、解百毒；碗豆中含有硫胺酸，治疗糖尿病；黑大豆、黄大豆富含卵磷脂不饱和脂肪酸，可降低血清胆固醇、降血压，黑芝麻养血滋补，荞麦可消积通便，燕麦治虚汗；淮山药含粘液性蛋白质、淀粉酶素，能提高机体免疫力，降低血糖；糙米有防癌、治脚气、强化神经系统的作用。

这种营养保健糊也可用来冲泡、蒸糕、制成饼，或佐以菜肴、鸡汤、鱼汤、牛奶、果汁等，咸甜皆宜，美味可口。