



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 91103298.3

[51] Int.Cl⁵

A23L 2/38

[43] 公开日 1992年12月16日

[22] 申请日 91.5.23
 [71] 申请人 安大永
 地址 050700 河北省新乐县青同乡安太庄
 [72] 发明人 安大永

[74] 专利代理机构 河北省专利事务所
 代理人 胡 澎

A23L 1/20 A23C 11/10

说明书页数: 3 附图页数:

[54] 发明名称 减肥免疫品制造方法

[57] 摘要

本发明是一种非酒精固体饮料的制备, 原料成分及配比为: 大豆蛋白粉 125-150 克, 蘑菇 40-50 克, 大枣 5-30 克, 白糖 30-60 克, 油树脂 8-15 毫升, 丙醇酸 30-35 毫升, 钾盐 3-5 克。方法是将白糖和大豆蛋白粉以外的原料加水煎煮, 取煎煮液浓缩成膏, 再与白糖和大豆蛋白粉混合, 制粒, 烘干即成。由此方法制造的饮料冲剂具有在保证不利泻的情况下达到减肥的作用, 同时还可增强体力, 提高脑力, 增加营养, 适合各类肥胖人员及正常人服用。

< 02 >

权 利 要 求 书

1、一种减肥免疫晶的制造方法，其特征在于：

a、原料成份及添加量配比为：

大豆蛋白粉	25—150克	白糖	30—60克
大枣	5—30克	蘑菇	40—50克
油树脂	8—15毫升	丙醇酸	30—35毫升
钾盐	1—5克		

b、取大枣和蘑菇洗净，与油树脂、丙醇酸和钾盐一同加水煎煮，加水量为上述物质总量的3—5倍，煎煮液用140—180目筛过滤，加温浓缩成膏状，

c、将白糖在40—60℃温度下烘干1—1.5小时，研磨成细糖粉，

d、将膏状物、糖粉及大豆蛋白质粉混合搅拌，再制成颗粒，并烘干。

2、根据权利要求1所述的制造方法，其特征在于b中的煎煮为两次煎煮，每次煎煮时间2—2.5小时。

3、根据权利要求1所述的制造方法，其特征在于d中的烘干最佳方式为在40℃、50℃和80℃三个温度连续阶段下，每阶段烘干30—40分钟。

减肥免疫晶制造方法

本发明涉及一种非酒精饮料，具体一说是饮料固体组合物的制备。

目前随着生活水平的不断提高，以及独生子女得到的特殊待遇，使得肥胖儿童的数量大幅度增加，其中大多数是因食物结构不合理，营养过剩等原因造成的内分泌失调而患上肥胖症所致。现有各种对肥胖症的治疗方法及药物，主要是以减少热量摄入和耗体内热量为主，辅以利泄而达到减肥。其表观效果是减少了脂肪，但大多患者因节食或伴有腹泄等而使得体力减弱，甚至造成营养不良症的发生，因此现在还未见对肥胖症的治疗有理想效果的方法或药物。

本发明的目的就是提供一种具有减肥功效但又无毒副作用的饮料的制备方法，通过此方法制备出的饮料具有提高体力、不产生腹泄及达到消耗脂肪的作用。

本发明的技术任务是这样实现的，以高蛋白物质为主料，配加富含维生素的物质，再添加具有消化转移人体脂肪的物质，经提炼，浓缩混合，制粒，即制成本发明的健体减肥食品饮料冲剂。

本发明的各种原料成份及添加量配比为：

大豆蛋白粉 25—150 克 蘑菇 10—50 克

大枣 5—30 克 白糖 30—60 克

油树脂 8—15 毫升 丙醇酸 30—35 毫升

钾盐 3—5 克

具体制造方法是，取大枣和蘑菇洗净，放入锅内，再加入油树脂、丙醇酸和钾盐，加水煎煮，水的加入量为放入物质总重量的1—5倍，为使有效成份提炼得更充分，最好煎煮两次，每次煎煮时间2—2.5小时，煎煮液经140—180目筛如滤纸过滤，然后将滤液注入不锈钢锅内，加温110°—120℃，浓缩成膏状取出。将白糖在40°—60℃温度下烘干1—1.5小时后，研磨成100—130目的细糖粉，再与大豆蛋白粉及上述的稠膏混合在一起，待搅拌均匀后放入造粒机中制成小颗粒，最后将小颗粒烘干即制成减肥免疫晶。小颗粒烘干的最佳方式是烘干在40℃、50℃和80℃三个温度连续阶段下，每阶段烘干30—40分钟。这样即可保证小颗粒烘干得质量好，均匀且不产生烤糊的现象。在上述原料成份中，蘑菇用草蘑、平菇等均可，白糖最好用白砂糖，而且各种成份的添加量在所给出的范围内各种任意组合，所制得的产品均具有相同的功效。

在本饮料晶体中，大豆蛋白粉富含高蛋白及多种氨基酸，不含胆固醇，益气补中，增强脑力和体力；大枣含蛋白质、糖、鞣酸、磷等，补中和胃，可增强体力，增加饮食；蘑菇含多种氨基酸，维生素和矿物质，可增强白细胞活力，提高机体免疫力；油树脂，丙醇酸和钾盐等有抑制糖类转化为脂肪的功效，并可阻止胆固醇的吸收，利尿渗湿，从而达到消耗脂肪的作用。上述物质的有机结合，既能达到减肥的作用，同时又补充了营养成份，增强了体力及免疫

能力，这是其他减肥药物所不具备的特点。且各种成份均非药物，无任何毒副作用，既可供肥胖病人饮用，又可作为一般保健食品供正常人饮用，因此使用范围广泛。本发明制成饮料冲剂，是便于保存、携带及运输，且服用也十分方便，如直接制成液体饮料，也具有同样的生理效果。

下面给出一个具体实施例来说明本发明是如何实现的。

取大枣10公斤和平菇40公斤，洗净后放入锅内，再放入油树脂8升，丙醇酸35升，钾盐3公斤，然后放入400公斤水煎煮2小时，过滤取液，剩渣再兑入300公斤的水煎煮2小时，过滤取液，两次滤液合并倒入不锈钢锅内，加温 110° — 120° C，至到浓缩成膏状即可取出。再将白砂糖30公斤在 40° C温度下烘1.5小时取出磨成110目细粉，取大豆蛋白粉25公斤与上述的稠膏和白砂糖粉混合，用搅拌机搅拌均匀，再放入造粒机中制成1—2立方毫米的颗粒，然后装入烘干盘在烘干箱中按前述最佳烘干方式烘干，最后包装即成。