

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

A21D 13/08

A61K 35/39

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 99105724.4

[43]公开日 2000年10月18日

[11]公开号 CN 1269973A

[22]申请日 1999.4.13 [21]申请号 99105724.4

[71]申请人 李欣

地址 102600 北京市大兴县观音寺小区10号楼4
单元102

[72]发明人 李建国 蔡桃元

权利要求书1页 说明书5页 附图页数0页

[54]发明名称 一种降糖营养饼干及其制造方法

[57]摘要

一种营养保健食品南,各成份含量(%)重量为:

小麦粉 30—50% 苦荞粉 4—20% 南瓜粉 1—10% 玉
米粉 4—8% 山药粉 3—10% 动物胰粉 1—5% 鸡蛋 6—
12% 植物油 8—30% 淡奶粉 0.5—3% 香兰素 0.2—1%
蛋白糖 0.1—0.2% 甜菊糖 0.1—0.2%。

本产品可作为正餐的佐餐食用,也可单独做为糖尿
病患者的加餐食用,糖尿病患者如长期食用,其症状和
病情可得到明显缓解,非患者食用也可起到营养保 健作
用。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权 利 要 求 书

1、一种南康胰宝—济生饼干，其特征在于，由小麦粉，苦荞粉，南瓜粉、玉米粉、山药粉、动物胰粉、鸡蛋、淡奶粉、植物油、香兰素、蛋白糖组成，各成份的含量%(重量)为

小麦粉30—50% 苦荞粉4—20% 南瓜粉1—10% 玉米粉4—8%
山药粉3—10% 动物胰粉1—5% 鸡蛋6—12% 植物油8—30%
淡奶粉0.5—3% 香兰素0.2—1% 蛋白糖0.1—0.2%
甜菊糖0.1—0.2%

2、根据权利要求1所述的南康胰宝—济生饼干，其特征在于各成份的含量%(重量)为

小麦粉39.85% 苦荞粉5% 南瓜粉1.77% 玉米粉7.08%
山药粉7.08% 动物胰粉2.3% 鸡蛋8.89% 植物油26%
淡奶粉0.89% 香兰素0.89% 蛋白糖0.13% 甜菊糖0.13%

说明书

一种保健食品及其制造方法

本发明涉及保健食品及其制造方法，特别是一种降糖营养饼干及其制造方法。

糖尿病是一种病因不同的内分泌代谢病，以高血糖为主要标志，是仅次于心脑血管疾病、癌症的第三致死性疾病。据报告，无论发达国家，还是发展中国家，糖尿病的发病率都在逐年增加，全世界的发病人数已超过一亿两千万，有专家预测，如不注意搞好全民糖尿病的防治工作，不久的将来，我国糖尿病患者总数将超过一亿，因此防治糖尿病已到了刻不容缓的地步。在目前的医疗条件下，仅靠药物治疗和控制是很难奏效的。而正确的食疗可以有效的缓解食物中葡萄糖和脂肪的吸收，帮助修复胰岛，减轻了胰岛素参与代谢的负担，使糖代谢加强营养充分吸收。在现代“回归大自然”反扑归真的世界潮流中，患者采用饮食疗法，既保住了口福，有防治了疾病。食疗这一独特的中华文化宝库的奇葩，越来越显示出它深厚的底蕴和夺目的光彩。

本发明的目的在于将具降糖效果显著的南瓜、山药、苦荞等原料，经高度阿尔发化加工后的原料粉与其它原料相混合，经科学工艺加工而成的新型营养保健食品，是糖尿病患者，中老年人及肥胖症患者可以选用的一种快捷方便、口感细腻、醇香酥脆、营养丰富的食品。

本产品的发明是通过如下技术方案实现的。

南康胰宝——济生饼干是由小麦粉、苦荞粉、南瓜粉、玉米粉、山药粉、动物胰粉、无糖奶粉、鸡蛋、植物油、蛋白糖、香兰素等组成，各成份的含量(%)重量为：

小麦粉 30-50% 苦荞粉 4-20% 南瓜粉 1-10% 玉米粉 4-8%
山药粉 3-10% 动物胰粉 1-5% 鸡蛋 6-12% 植物油 8-30%

淡奶粉0.5—3% 香兰素0.2—1% 蛋白糖0.1—0.2%

甜菊糖0.1—0.2%

小麦面粉：它是人类必不可少的主食之一，是加工制造饼干的基本原料。

苦荞粉：据“本草纲目”记载：苦荞性苦味寒、益气力、续精神、利耳目，据现代医学研究表明：苦荞含蛋白质、脂肪、矿物质、微量元素和维生素十分丰富它所含的粗纤维，能有效的帮助控制饮食，延缓食物中糖的吸收，缓解餐后血糖的升高，并含有19种氨基酸和人体必需的8种氨基酸。同时含有9种脂肪酸，其中亚油酸为39.39%，另据英国学者最近研究发现γ亚油酸有助于治疗糖尿病，而且它还含有苦荞中所特有的芦丁，对糖尿病患者有着十分明显的降糖效果。

南瓜粉：据“本草纲目”记载：南瓜性苦、味温、有补中益气、消炎止痛、以及清热解毒的功能，同时南瓜中含有丰富的胡萝卜素，果胶各种维生素，微量元素及粗纤维，因此被誉为“蔬菜之王”。

玉米：玉米性甘、味平、有利尿排石，降脂降压，软化血管，活化脑细胞的作用。

山药粉：性甘味平：内含糖蛋白，游离氨基酸，酚氧化酶、皂甙，胆碱粘质液等成份，中医认为它有“健脾、补肺、固肾益精的作用，可防治肺虚劳、咳嗽，对糖尿病，小便频数、脾虚等症具有突出的功效。

动物胰粉：用动物胰粉治疗糖尿病，我国古文献，早有记载，属中医以脏补脑疗法，效果十分明显，确实有效。

无糖奶粉：含丰富优质蛋白质和人体所需全部营养素，它所



含的氨基酸比例合适，适于人体肌肉组织构成，含有人体必须的脂肪酸和脂溶性纤维素，同时含有丰富的钙质，并有较高的吸收率，牛奶中钙和磷的比例有益于人体吸收。

鸡蛋：鸡蛋中含有丰富的优质蛋白质，是属于完全蛋白质，是完全可以满足人体的需要，而鸡蛋的卵磷脂，有助于改善人的血管弹性。防止血管硬化，维护心脑血管的健康。

植物油：是人体需要的营养素之一，有许多重要的生理功能，能够促进脂溶性纤维素的消化吸收，加入饼干中能够提高食欲，并能给人以饱腹感，并能抑制饥饿感的产生。

蛋白糖：化学名为天门冬酰苯丙氨酸甲酯是由组成人体的天然营养素，氨基酸，制成的肽类甜味剂，热量极低，是砂糖的二百分之一与甜菊糖香兰素共同在产品中起调味作用。

本发明的生产工艺如下

1、将小麦粉、南瓜粉、玉米粉、山药粉、苦荞粉、植物油、鸡蛋、动物胰粉、无糖奶粉、香兰素、甜菊糖，按比便(重量)调好料备用。

2、将植物油、鸡蛋放入搅拌机中进行搅拌，并将甜菊糖，蛋白糖用水溶解后逐步放入搅拌机中，拌抖15分钟(混合料体积将增大原体积的2—3倍)。

3、将其它物料经混合后一次施入搅拌机中，并将②混合物放入③中进行搅拌，如干燥时，可加入适量的水，成湿润疏散状既可。

4、将充分搅拌成湿润疏散状混合料，放入成形机起动机，经过挤压成型，分离后排放整齐。

5、将烤盘逐步放入烤车，进行烘烤，炉温控制在230℃左右，

5、初始烘烤温度为230℃左右烘烤15分钟后，将饼干变成暗黄色迅速降温到180℃再烘烤15分钟，使饼干软心部占总面积三分之一即可。

6、产品出炉后进行冷却20分钟后既可包装。

实施例二：

加工方法同实施例一，各种成份的重量%含量为：

小麦粉50% 苦荞粉10% 南瓜粉5% 玉米粉6% 山药粉6%
鸡蛋8.35% 动物胰粉2.5% 淡奶粉1.5% 植物油10%
香兰素0.3% 蛋白糖0.2% 甜菊糖0.15%

实施例三

加工方法同实施例一，各种成份的重量%含量为

小麦粉44% 苦荞粉20% 南瓜粉2% 玉米粉4% 山药粉3%
鸡蛋10% 动物胰粉1% 淡奶粉0.5% 植物油14.9%
香兰素0.4% 蛋白糖0.1% 甜菊糖0.1%

实施例四

加工方法同实施例一，各种成份的重量%含量为

小麦粉30% 苦荞粉7.5% 南瓜粉10% 玉米粉8% 山药粉10%
鸡蛋6% 动物胰粉5% 淡奶粉3% 植物油20% 香兰素0.2%
蛋白糖0.15% 甜菊糖0.15%

实施例五

加工方法同实施例一，各种成份的重量%含量为

小麦粉41.4% 苦荞粉4% 南瓜粉6% 玉米粉5% 山药粉8%
鸡蛋12% 动物胰粉3% 淡奶粉2% 植物油18% 香兰0.35%
蛋白糖0.15% 甜菊糖0.1%