

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶

A23L 1/20

A61K 35/78



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 96105191.4

[43]公开日 1997年2月19日

[11] 公开号 CN 1142911A

[22]申请日 96.5.31

[71]申请人 汪寿荣

地址 311100浙江省余杭市九曲营4-103

[72]发明人 汪寿荣

[74]专利代理机构 北京科龙环宇专利事务所

代理人 韩小雷

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 一种醋豆保健食品及其制备方法

[57]摘要

本发明涉及一种醋豆保健食品及其制备方法。本发明的醋豆是通过将豆浸泡在食用醋中若干天后取出烘干，反复数次制得的。本发明的醋豆保健食品具有显著提高人体免疫功能及抗癌之功效，营养价值高，富含高蛋白及多种微量元素和维生素。制备方法工艺合理，简单易行，成本低，经济效益高。

(BJ)第 1456 号

权 利 要 求 书

- 1、一种醋豆保健食品,其特征是它含有豆和食用醋。
- 2、如权利要求1的保健食品,其特征是所述豆选自大豆、豌豆、花生米和南瓜子。
- 3、如权利要求1的保健食品,其特征是所述食用醋选自米醋、熏醋、白醋、黑醋及老陈醋。
- 4、如权利要求3的保健食品,其特征是所述食用醋为米醋。
- 5、如权利要求1—3之一的保健食品的制备方法,其特征是将豆浸泡在食用醋中,浸泡1~60天,取出后在30~50℃温度下烘干。
- 6、如权利要求5的制备方法,其特征是浸泡、烘干过程反复进行2~10次。
- 7、如权利要求5的制备方法,其特征是还可以包括将烘干的醋豆碾磨成粉。
- 8、如权利要求5的制备方法,其特征是还可以包括将醋豆粉制成胶囊。

说 明 书

一种醋豆保健食品及其制备方法

本发明涉及一种营养保健食品，特别是涉及一种醋豆保健食品及其制备方法。

随着国民经济的发展和人民生活水平的提高，人们对食品的要求已经从原来的仅仅注意其色、香、味，转变到更关心的是食品的营养保健作用上，使众多的营养保健食品受到人们的亲睐。

近年来，豆类的营养价值越来越受到人们的重视，特别是大豆。著名营养学家于若木曾说，黄豆是植物性食品中唯一富含优质蛋白的食品，我们应该大力提倡，充分利用黄豆资源，改善我国人民的营养问题。经测定，大豆优质蛋白质高达40%，含油脂20%，而且多数是不饱和脂肪酸，具有健脑补肾的功能，还富含钙、磷、铁等矿物质和维生素B类营养素，是营养最好的食品。

食用醋的营养价值众所周知，特别是它的极强的杀菌作用更为人们在多方面所利用。

本发明的目的是提供一种经食醋泡制后的醋豆保健食品。

本发明的另一个目的具提供一种上述醋豆的制备方法。

本发明的醋豆保健食品含有豆及食用醋。

本发明的醋豆保健食品中所述豆可以选自大豆、豌豆、花生米和南瓜子。

本发明的醋豆保健食品中所述食用醋可以选自米醋、熏醋、白醋、黑醋及老陈醋，优选为米醋。

本发明的醋豆的制备方法是这样进行的：将豆浸泡在食用醋中，浸泡1~60天，取出后在30~50℃温度下烘干。

本发明的醋豆的制备方法可以包括经2~10次的浸泡、烘干过程。即将已烘干的经过浸泡的醋豆再次投入食用醋中浸泡1~60天，取出后在30~50℃的温度下烘干。

本发明的醋豆的制备方法还可以包括将烘干的醋豆碾磨成粉。

本发明的醋豆的制备方法还可以包括将醋豆粉进一步制成胶囊，便于服用。

本发明的醋豆保健食品无生豆的异味，长期服用，可以显著提高人体

免疫功能,特别是针对人体内的,人人都存在着的癌变因子,有抑制其与其它某种病毒交联,从而引发癌症的可能;且其营养价值胜过一切豆制品,且无副作用。

本发明的醋豆保健食品的制备方法工艺合理,简单易行,整个制备过程充分利用了食用醋的营养成分,并保持了大豆的活性,且成本低,经济价值高,见效快。

若每天服用本发明的醋豆制品如醋豆粉,可分三次服,可以充分满足人体工作、生活一天对蛋白质的需求,且坚持长期服用可明显提高人们的身体素质。

下面结合实施例对本发明做进一步描述。

实施例

将黄豆浸泡在米醋中,1天后取出,在40℃温度下烘干,再次投入米醋中浸泡1天,取出后仍在40℃温度下烘干,烘干后再一次投入米醋中,又经过1天,取出后再在40℃温度下充分烘干,然后磨成粉,制成胶囊,即为醋豆成品——醋豆胶囊。