



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738632 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 01

(21) 申请号 201510168536. 9

(22) 申请日 2015. 04. 10

(71) 申请人 广西大学

地址 530004 广西壮族自治区南宁市西乡塘
区大学路 100 号

(72) 发明人 邓新平 聂雄 黄庭保

(74) 专利代理机构 广西南宁公平专利事务所有
限责任公司 45104

代理人 黄永校

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉及其制作
方法

(57) 摘要

一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,其特征
在于,按重量百分数计,原料组分如下:鹰嘴豆粉
25-30%,魔芋粉 20-25%,仙人掌粉 10-15%,糯
米粉 10-15%,中药粉 15-25%,调味粉 5-8%,上
述原料的重量百分数之和为百分之一百。本发
明的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉选用鹰嘴豆、
魔芋、仙人掌为主要原料,辅以多种中药成分,
且其营养丰富,能满足人体的营养需求,具有防
治心脑血管疾病、降血脂、降血糖、降血压、
美容养颜、减肥等功效。

1. 一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,其特征在于,按重量百分数计,原料组分如下:鹰嘴豆粉 25-30%,魔芋粉 20-25%,仙人掌粉 10-15%,糯米粉 10-15%,中药粉 15-25%,调味粉 5-8%,上述原料的重量百分数之和为百分之一百。

2. 如权利要求 1 所述的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,其特征在于,所述的中药粉由以下重量份的组分制成:三七 10-15 份,白术 8-10 份,仙灵脾 10-15 份,银杏叶 12-30 份,玉米须 10-25 份,丹参 9-12 份,决明子 6-9 份,罗布麻 5-8 份,枸杞子 8-10 份。

3. 如权利要求 2 所述的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,其特征在于,所述的中药粉由以下重量份的组分制成:三七 12 份,白术 10 份,仙灵脾 15 份,银杏叶 12 份,玉米须 16 份,丹参 9 份,决明子 6 份,罗布麻 5 份,枸杞子 8 份。

4. 如权利要求 1 所述的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,其特征在于,所述的调味粉由以下重量百分数的组分制成:生姜 60%,赤砂糖 40%。

5. 如权利要求 4 所述的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,其特征在于,其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

6. 一种如权利要求 1 所述的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 分别称取鹰嘴豆和糯米,洗净,分别用炒锅炒干炒熟,上制粉机,反复磨粉,过 120 目筛,分别得所述鹰嘴豆粉和糯米粉;

(2) 称取魔芋,去皮洗净,切成小块,置于在封闭容器中,通以蒸汽 100-140 分钟,控制蒸汽压力为 850-100kPa,温度控制在 90-110℃ 范围内,再低温干燥,干燥温度为 50-70℃,时间为 60-120 分钟,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述魔芋粉;

(3) 称取新鲜仙人掌,去刺,洗净,切碎,低温烘干,烘干温度为 60-70℃,烘干时间为 90-150 分钟,控制其含水量为 2%,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述仙人掌粉;

(4) 按重量份称取所述中药粉的各组分,洗净,浸泡 30 分钟,加 4-5 倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过 120 目筛,得所述中药粉;

(5) 按重量百分含量分别称取步骤 (1) 所得的鹰嘴豆粉和糯米粉,步骤 (2) 所得的魔芋粉,步骤 (3) 所得的仙人掌粉,步骤 (4) 所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉;

(6) 按照每小袋 60g 用分装机分装,然后每 10 小袋装入容量为 600g 的大袋或 200g/ 桶的食品罐中。

一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉及其制作方法

技术领域：

[0001] 本发明属于食品加工领域，具体是一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉及其制作方法。

背景技术：

[0002] 心脑血管疾病是危害人类健康的第一杀手。高血压、高血脂、高血糖这些问题是和心脑血管疾病密切相关的。近年来，随着人们生活水平的不断提高，“三高”这一亚健康问题也日益增多。如何预防和控制“三高”现象已经成为中老年人群的首要养生目标。食疗又称食治，即利用食物来影响机体各方面的功能，使其获得健康或愈疾防病的一种方法，通常认为，食物是为人体提供生长发育和健康生存所需的各种营养素的可食性物质，也就是说，食物最主要的是营养作用。其实不然，中医很早就认识到食物不仅能营养，而且还能疗疾祛病，食物本身就具有“养”和“疗”两方面的作用。而中医则更重视食物在“养”和“治”方面的特性。因此，开发一种能预防心脑血管疾病和降三高的保健营养品能迎合市场的需求。

发明内容：

[0003] 本发明提供一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉，其以鹰嘴豆、魔芋、仙人掌为主要原料，还添加含有多种精选成分的中药粉及调味粉，具有很好的防治心脑血管疾病、降血脂、降血糖、降血压、美容养颜、减肥等功效。营养丰富，纯天然原生态，对人体无毒副作用，食用方便，能长期食用，具有广阔的市场前景。

[0004] 为解决上述技术问题，本发明采用如下技术手段：

[0005] 一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉，按重量百分数计，原料组分如下：鹰嘴豆粉 25-30%，魔芋粉 20-25%，仙人掌粉 10-15%，糯米粉 10-15%，中药粉 15-25%，调味粉 5-8%，上述原料的重量百分数之和为百分之一百。

[0006] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成：三七 10-15 份，白术 8-10 份，仙灵脾 10-15 份，银杏叶 12-30 份，玉米须 10-25 份，丹参 9-12 份，决明子 6-9 份，罗布麻 5-8 份，枸杞子 8-10 份。

[0007] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成：三七 12 份，白术 10 份，仙灵脾 15 份，银杏叶 12 份，玉米须 16 份，丹参 9 份，决明子 6 份，罗布麻 5 份，枸杞子 8 份。

[0008] 所述的调味粉由以下重量百分数的组分制成：生姜 60%，赤砂糖 40%，其制备方法为：将姜去皮打碎，加入 3 倍姜重量份的水榨汁，过滤，弃渣取汁，干燥，得姜粉；按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖，混合均匀，再粉碎至 100 目，得调味粉。

[0009] 上述鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

[0010] (1) 分别称取鹰嘴豆和糯米，洗净，分别用炒锅炒干炒熟，上制粉机，反复磨粉，过 120 目筛，分别得所述鹰嘴豆粉和糯米粉；

[0011] (2) 称取魔芋，去皮洗净，切成小块，置于在封闭容器中，通以蒸汽 100-140 分钟，控制蒸汽压力为 850-100kPa，温度控制在 90-110℃ 范围内，再低温干燥，干燥温度为

50-70℃,时间为60-120分钟,上制粉机制粉,过120目筛,得所述魔芋粉;

[0012] (3) 称取新鲜仙人掌,去刺,洗净,切碎,低温烘干,烘干温度为60-70℃,烘干时间为90-150分钟,控制其含水量为2%,上制粉机制粉,过120目筛,得所述仙人掌粉;

[0013] (4) 按重量份称取所述中药粉的各组分,洗净,浸泡30分钟,加4-5倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次2小时,第二次1小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过120目筛,得所述中药粉;

[0014] (5) 按重量百分含量分别称取步骤(1)所得的鹰嘴豆粉和糯米粉,步骤(2)所得的魔芋粉,步骤(3)所得的仙人掌粉,步骤(4)所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉;

[0015] (6) 按照每小袋60g用分装机分装,然后每10小袋装入容量为600g的大袋或200g/桶的食品罐中。

[0016] 本发明所述的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉的食用方法为:直接用开水冲泡食用,可将其当做充饥的早餐或晚饭吃,也可添加入汤、粥、面条等食品当中食用,还可将其作为辅料加入米粉、面粉当中制作出各类具有保健作用的米面食品。

[0017] 鹰嘴豆,不仅是一种十分珍贵的稀有种质资源,而且属于高营养豆类植物,富含多种植物蛋白和多种氨基酸、维生素、粗纤维及钙、镁、铁等成份。其含有微量元素铬,铬在机体的糖代谢和脂肪代谢中发挥着重要作用。糖尿病患者正是因为胰岛素相对或绝对不足引起糖代谢,脂肪代谢,蛋白质代谢紊乱。鹰嘴豆对糖尿病具有控制、降低血糖,预防和减缓糖尿病并发症的作用。鹰嘴豆富含异黄酮,因而具有促进女性肌肤弹性收敛,还具有美容养颜,丰乳的作用。

[0018] 魔芋,所含的烟酸、维生素C、E等能减少体内胆固醇的积累,预防动脉硬化和防治心脑血管疾病。其所含的优良膳食纤维能刺激机体产生一种杀灭癌细胞的物质,能够防治癌瘤。魔芋含有铬,能延缓葡萄糖的吸收,有效地降低餐后血糖,从而减轻胰岛的负担,使糖尿病患者的糖代谢处于良性循环,不会像某些降糖药物那样使血糖骤然下降而出现低血糖现象。此外,魔芋还具有补钙、平衡盐分、洁胃、整肠、排毒等功效。

[0019] 仙人掌,具有降血糖、降血脂、降血压功效。每天食用一片菜用仙人掌,就能消除体内多余的胆固醇、脂肪和糖分,从而抑制动脉硬化和肥胖病,起到行气活血、清热解毒和促进新陈代谢的作用。常食仙人掌,可以避免人体内积累过多的葡萄糖,有一定的降糖作用。特别是对非胰岛素依赖型糖尿病患者,在禁食几小时后,食用焙热的仙人掌子茎,能有效地降低血糖,改善体内利用胰岛素的效能。

[0020] 本发明的技术方案具有如下的技术效果:

[0021] 1. 本发明的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉选用鹰嘴豆、魔芋、仙人掌为主要原料,辅以多种中药成分,且其营养丰富,能满足人体的营养需求,具有防治心脑血管疾病、降血脂、降血糖、降血压、美容养颜、减肥等功效。

[0022] 2. 本发明的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉的原料中各组分不仅可发挥各自的功效,还能发挥各组分之间的协同功效。

[0023] 3. 本发明提供的鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉选料配比科学,其制备方法工序合理,操作性强,生产周期短,适合工业化生产,具有广阔的市场前景。

具体实施方式：

[0024] 以下结合实施例对本发明进行详细说明,但不构成对本发明保护范围的限制。

[0025] 实施例 1：

[0026] 一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:鹰嘴豆粉 30%,魔芋粉 25%,仙人掌粉 10%,糯米粉 10%,中药粉 25%,调味粉 5%。所述的中药粉由以下重量份的组分制成:三七 12 份,白术 10 份,仙灵脾 15 份,银杏叶 12 份,玉米须 16 份,丹参 9 份,决明子 6 份,罗布麻 5 份,枸杞子 8 份。

[0027] 所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0028] 一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉的制备方法,包括以下步骤:

[0029] (1) 称取鹰嘴豆、糯米,洗净,分别用炒锅炒干炒熟,上制粉机,反复磨粉,过 120 目筛,得所述鹰嘴豆粉、糯米粉;

[0030] (2) 称取魔芋,去皮洗净,切成小块,置于在封闭容器中,通以蒸汽 100-140 分钟,控制蒸汽压力为 850-100kPa,温度控制在 90℃ -110℃ 范围内,再低温干燥,干燥温度 50-70℃ 范围内,时间为 60-120 分钟,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述魔芋粉;

[0031] (3) 称取新鲜仙人掌,去刺,洗净,切碎,低温烘干,烘干温度为 60-70℃,烘干时间为 90-150 分钟,控制其含水量为 2%,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述仙人掌粉;

[0032] (4) 按所述中药粉重量组分称取各原料,洗净,浸泡 30 分钟,加 4-5 倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过 120 目筛,得所述中药粉;

[0033] (5) 按重量百分含量分别称取步骤 (1) 所得的鹰嘴豆粉、糯米粉,步骤 (2) 所得的魔芋粉,步骤 (3) 所得的仙人掌粉,步骤 (4) 所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉;

[0034] (6) 按照每小袋 60g 用分装机分装,然后每 10 小袋装入容量为 600g 的大袋或 200g/ 桶的食品罐中。

[0035] 实施例 2：

[0036] 一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:鹰嘴豆粉 25%,魔芋粉 25%,仙人掌粉 15%,糯米粉 10%,中药粉 17%,调味粉 8%。

[0037] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:三七 10 份,白术 8 份,仙灵脾 10 份,银杏叶 12 份,玉米须 10 份,丹参 9 份,决明子 7 份,罗布麻 7 份,枸杞子 10 份。

[0038] 所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0039] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0040] 实施例 3：

[0041] 一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:鹰嘴豆粉 30%,魔芋粉 25%,仙人掌粉 10%,糯米粉 15%,中药粉 15%,调味粉 5%。

[0042] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:三七 14 份,白术 10 份,仙灵脾 12 份,银

杏叶 20 份,玉米须 18 份,丹参 10 份,决明子 8 份,罗布麻 5 份,枸杞子 8 份。

[0043] 所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0044] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0045] 实施例 4:

[0046] 一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:鹰嘴豆粉 28%,魔芋粉 22%,仙人掌粉 13%,糯米粉 12%,中药粉 20%,调味粉 5%。

[0047] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:三七 15 份,白术 8 份,仙灵脾 15 份,银杏叶 12 份,玉米须 25 份,丹参 9 份,决明子 9 份,罗布麻 5 份,枸杞子 10 份。

[0048] 所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0049] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0050] 实施例 5:

[0051] 一种鹰嘴豆魔芋仙人掌保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:鹰嘴豆粉 25%,魔芋粉 25%,仙人掌粉 11%,糯米粉 14%,中药粉 17%,调味粉 8%。

[0052] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:三七 10 份,白术 10 份,仙灵脾 10 份,银杏叶 13 份,玉米须 25 份,丹参 12 份,决明子 9 份,罗布麻 7 份,枸杞子 10 份。

[0053] 所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0054] 其制备方法及步骤同实施例 1。