



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103583975 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 19

(21) 申请号 201310509859. 0

(22) 申请日 2013. 10. 25

(71) 申请人 禹州市思源实业有限公司

地址 461670 河南省许昌市禹州市产业集聚
区东环路转盘南路西 01 号

(72) 发明人 董俊营 赵晓玲 王永贵

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书7页

(54) 发明名称

一种具有护肝功能的保健面条及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种具有护肝功能的保健面条及其制备方法,它是由各组分按照以下重量配比制成:香菇 1-5 份、山楂 2-6 份、枸杞 3-7 份、小麦粉 82-86 份;本发明采用的香菇、山楂和枸杞三种药材本身就可以当作调味料使用,既提升了面条的口味,使做出的面条的口味更鲜美、爽口,又能避免因药材选用过多造成各药材功效因配伍而改变、丧失,同时避免了因服用过多的药材引起身体其它部位的不适,具有营养丰富、药材搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑、久煮不混汤、不断条的特点且具有养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效,适合肝部患有疾病或长期过量饮酒或者易动肝火的人食用,且长期食用不会对人体其它部位造成危害。

1. 一种具有护肝功能的保健面条,其特征在于:它是由各组分按照以下重量配比制成:香菇 1-5 份、山楂 2-6 份、枸杞 3-7 份、小麦粉 82-86 份。

2. 如权利要求 1 所述的一种具有护肝功能的保健面条,其特征在于:它是由各组分按照以下重量配比制成:香菇 5 份、山楂 5 份、枸杞 5 份、小麦粉 85 份。

3. 如权利要求 1 所述的一种具有护肝功能的保健面条,其特征在于:所述的香菇采用香菇粉,它是由新鲜香菇经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制香菇粉的含水率小于 14%,香菇粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

4. 如权利要求 1 所述的一种具有护肝功能的保健面条,其特征在于:所述的山楂采用山楂粉,它是由新鲜山楂经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制山楂粉的含水率小于 14%,山楂粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

5. 如权利要求 1 所述的一种具有护肝功能的保健面条,其特征在于:所述的枸杞采用枸杞粉,它是由枸杞经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制枸杞粉的含水率小于 14%,枸杞粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

6. 一种如权利要求 1 所述的具有护肝功能的保健面条的制备方法,其特征在于:所述的制备方法包括如下步骤:

步骤 1:预处理:取香菇、山楂和枸杞分别筛捡清理祛除杂质后进行干燥处理,控制香菇、山楂和枸杞的含水率均小于 14%;

步骤 2:粉碎研磨:将步骤 1 原料处理得到的香菇、山楂和枸杞分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到香菇粉、山楂粉和枸杞粉,控制香菇粉、山楂粉和枸杞粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%;

步骤 3:混合:取小麦粉和步骤 2 得到的香菇粉、山楂粉和枸杞粉按照所述重量配比送入和面机混合搅拌均匀;

步骤 4:成型:将步骤 3 混合均匀后的原料和成面团,然后采用手工或者机械的方法制备成手工面条或者机制面条。

一种具有护肝功能的保健面条及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于营养品技术领域,具体涉及一种药膳面条,尤其涉及一种由天然中药材和小麦粉制成的不含任何添加剂的具有护肝功能的保健面条及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着社会的不断发展,人们生活水平的不断提高,人们的生活节奏也越来越快。人们的生活压力也越来越大,人与人之间的沟通和交流也更为频繁,人们在聚会、宴请时,为了活跃气氛,人人都要饮酒,而且很多人都会喝醉,其中酒水中的酒精对人肝部的影响很大,酒精的分解全部由肝脏完成,因此,经常过量饮酒的人,很容易出现肝脏部位的疾病。另外,肝脏负责管理人体的气、血、水的流通,情绪、睡眠、饮食甚至药物等,均会影响肝的疏泄功能。为了保护肝脏,一些经常饮酒的人经常服用护肝药片,这些护肝药片不但服用起来很不方便,对人胃部的刺激较大,而且这些护肝药片最后的分解也要在肝脏内完成,这样在护肝的同时也加重了肝脏的负担,效果很不明显;现在护肝的目的是:减轻肝脏负担,增加肝脏营养和改善肝脏供血,要达到上述目的,通过单纯的药物服用方式,很难完成。因此,采用新的方式护肝具有很大的社会意义和经济价值。现在出现了采用药膳护肝的研究,例如中国专利申请中的专利公开号为 CN102232508、专利名称具有补肝、补血名目的猪肝面条,此专利是采用猪肝浆液和面粉制备成面条,猪肝浆液的护肝效果很不明显,尤其是此专利为了保证面条的成型采用的猪肝浆液的用量很低,这样根本就不能起到护肝的效果;采用猪肝浆液和面粉混合制成的面条的色泽、口感以及质地很差;另外,因为要采用生猪肝制备面条,所以卫生状况很难控制,而且制成的面条后期很难保鲜和储藏,不具有工业化生产的前景。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有技术的不足而提供一种由天然中药材和小麦粉制成的营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑、久煮不混汤、不断条且具有养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效的具有护肝功能的保健面条。

[0004] 本发明技术方案是:一种具有护肝功能的保健面条,它是由各组分按照以下重量配比制成:香菇 1-5 份、山楂 2-6 份、枸杞 3-7 份、小麦粉 82-86 份。

[0005] 所述的一种具有护肝功能的保健面条,它是由各组分按照以下重量配比制成:香菇 5 份、山楂 5 份、枸杞 5 份、小麦粉 85 份。

[0006] 所述的香菇采用香菇粉,它是由新鲜香菇经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制香菇粉的含水率小于 14%,香菇粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上残留物小于 8%。

[0007] 所述的山楂采用山楂粉,它是由新鲜山楂经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制山楂粉的含水率小于 14%,山楂粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上残留物小于 8%。

[0008] 所述的枸杞采用枸杞粉,它是由枸杞经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制枸杞粉的含水率小于 14%,枸杞粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0009] 所述的具有护肝功能的保健面条的制备方法,其制备方法包括如下步骤:

步骤 1:预处理:取香菇、山楂和枸杞分别筛捡清理祛除杂质后进行干燥处理,控制香菇、山楂和枸杞的含水率均小于 14%;

步骤 2:粉碎研磨:将步骤 1 原料处理得到的香菇、山楂和枸杞分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到香菇粉、山楂粉和枸杞粉,控制香菇粉、山楂粉和枸杞粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%;

步骤 3:混合:取小麦粉和步骤 2 得到的香菇粉、山楂粉和枸杞粉按照所述重量配比送入和面机混合搅拌均匀;

步骤 4:成型:将步骤 3 混合均匀后的原料和成面团,然后采用手工或者机械的方法制备成手工面条或者机制面条。

[0010] 本发明具有以下优点:本发明由香菇、山楂和枸杞以及小麦粉按照固定配比制成保健面条,香菇、山楂和枸杞均为天然药材,不添加任何添加剂,香菇、山楂和枸杞均采用粉状与小麦粉均匀混合,其中干香菇的食用部分占 72%,每 100 克食用部分中含水 13 克、脂肪 1.8 克、碳水化合物 54 克、粗纤维 7.8 克、灰分 4.9 克、钙 124 毫克、磷 415 毫克、铁 25.3 毫克、维生素 B1 0.07 毫克、维生素 B2 1.13 毫克、尼克酸 18.9 毫克;香菇是具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的菌类食物。有提高机体免疫功能、延缓衰老、防癌抗癌、降血压、降血脂、降胆固醇的功效。山楂有防癌、抗癌、强心、降血脂、治疗痛经、月经不调的功效。还具有活血化瘀的作用,是血淤型痛经患者的食疗佳品。枸杞味甘,性平。归肝、肾经。具有滋肾润肺、抗肿瘤,保肝、治虚安神、明目祛风、延年益寿等作用,既是植物型滋补品,又是营养性食品。本发明的原料配比简单合理,各原料的功效相辅相成,不仅很好的保留了香菇、山楂和枸杞的有效成分,而且制得的面条的营养丰富,面条的色泽和口味均有明显的提高,食用时,将本发明放入清水中煮熟,根据个人口味加入调料,本发明中的香菇、山楂和枸杞的有效成分能很好的溶解在水中,食用者在食用时,将面汤和面条一同吃下,面汤中的药物成分,配合吃下去的面条中的药物成分,能从根本上起到养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效;另外,本发明采用的香菇、山楂和枸杞三种药材本身就可以当作调味料使用,这样就可以使做出的面条的口味更鲜美、爽口,既提升了面条的口味,又能避免因药材选用过多造成各药材功效因配伍而改变、丧失,同时避免了因服用过多的药材引起身体其它部位的不适;还有,本发明选用的香菇:味甘,性平,无毒;具有提高机体免疫功能、延缓衰老、防癌抗癌、降血压、降血脂、降胆固醇的功效;山楂:酸、甘、微温。归脾、胃、肝经;具有消食健胃,行气散瘀,化浊降脂;用于肉食积滞,胃脘胀满,泻痢腹痛,瘀血经闭,产后瘀阻,心腹刺痛,胸痹心痛,疝气疼痛,高脂血症的功效;枸杞:甘,平;归肝、肾经;具有滋补肝肾,益精明目的功效。本发明充分利用了香菇、山楂和枸杞的功效,结合小麦粉制备成保健面条,具有营养丰富、药材搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑、久煮不混汤、不断条的特点且具有养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效,适合肝部患有疾病或长期过量饮酒或者易动肝火的人食用,且长期食用不会对人体其它部位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

[0011] 本发明的香菇、山楂和枸杞的药理药性分析如下：

1) 香菇：又名香蕈、香信、香菌、冬菇、香蕈，为侧耳科植物香蕈的子实体。

[0012] 性味与归经：味甘，性平，无毒。

[0013] 功能主治：具有提高机体免疫功能、延缓衰老、防癌抗癌、降血压、降血脂、降胆固醇的功效。主治益气不饥，治风破血。

[0014] 2) 山楂：可食用植物，核果类水果，核质硬，果肉薄，味微酸涩。落叶灌木。枝密生，有细刺，幼枝有柔毛。小枝紫褐色，老枝灰褐色。

[0015] 性味与归经：酸、甘、微温。归脾、胃、肝经。

[0016] 功能主治：消食健胃，行气散瘀，化浊降脂。用于肉食积滞，胃脘胀满，泻痢腹痛，瘀血经闭，产后瘀阻，心腹刺痛，胸痹心痛，疝气疼痛，高脂血症。焦山楂消食导滞作用增强。用于肉食积滞，泻痢不爽。

[0017] 3) 枸杞：多为人们对商品枸杞子、植物宁夏枸杞、中华枸杞等枸杞属下物种的统称。

[0018] 性味与归经：甘，平。归肝、肾经。

[0019] 功能主治：滋补肝肾，益精明目。用于虚劳精亏，腰膝酸痛，眩晕耳鸣，阳痿遗精，内热消渴，血虚萎黄，目昏不明。

具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步的说明。

[0021] 实施例 1

一种具有护肝功能的保健面条，它是由各组分按照以下重量制成：香菇 1kg、山楂 2kg、枸杞 3kg、小麦粉 82kg。

[0022] 所述的香菇采用香菇粉，它是由新鲜香菇经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制香菇粉的含水率小于 14%，香菇粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0023] 所述的山楂采用山楂粉，它是由新鲜山楂经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制山楂粉的含水率小于 14%，山楂粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0024] 所述的枸杞采用枸杞粉，它是由枸杞经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制枸杞粉的含水率小于 14%，枸杞粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0025] 所述的具有护肝功能的保健面条的制备方法，其制备方法包括如下步骤：

步骤 1：预处理：取香菇、山楂和枸杞分别筛捡清理祛除杂质后进行干燥处理，控制香菇、山楂和枸杞的含水率均小于 14%；

步骤 2：粉碎研磨：将步骤 1 原料处理得到的香菇、山楂和枸杞分别先送入粉碎机粉碎，再送入胶体磨进行研磨后得到香菇粉、山楂粉和枸杞粉，控制香菇粉、山楂粉和枸杞粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%；

步骤 3：混合：取小麦粉和步骤 2 得到的香菇粉、山楂粉和枸杞粉按照所述重量配比送入和面机混合搅拌均匀；

步骤4:成型:将步骤3混合均匀后的原料和成面团,然后采用手工或者机械的方法制备成手工面条或者机制面条。

[0026] 本发明在使用时,根据食用者的食量取适量的本发明的面条用开水煮熟,根据需要也可以在加入鸡蛋、肉丝等辅料,最后根据食用者的口味加入芝麻油、食盐等调味品后连同面汤和面条一同吃下,面汤中的药物成分,配合吃下去的面条中的药物成分,能从根本上起到养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效;另外,本发明采用的香菇、山楂和枸杞三种药材本身就可以当作调味料使用,这样就可以使做出的面条的口味更鲜美、爽口,既提升了面条的口味,又能避免因药材选用过多造成各药材功效因配伍而改变、丧失,同时避免了因服用过多的药材引起身体其它部位的不适。本发明充分利用了香菇、山楂和枸杞的功效,结合小麦粉制备成保健面条,具有营养丰富、药材搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑、久煮不混汤、不断条的特点且具有养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效,适合肝部患有疾病或长期过量饮酒或者易动肝火的人食用,且长期食用不会对人体其它部位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

[0027] 实施例2

一种具有护肝功能的保健面条,它是由各组分按照以下重量制成:香菇3kg、山楂4kg、枸杞5kg、小麦粉84kg。

[0028] 所述的香菇采用香菇粉,它是由新鲜香菇经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制香菇粉的含水率小于14%,香菇粉的粒径为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%。

[0029] 所述的山楂采用山楂粉,它是由新鲜山楂经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制山楂粉的含水率小于14%,山楂粉的粒径为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%。

[0030] 所述的枸杞采用枸杞粉,它是由枸杞经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制枸杞粉的含水率小于14%,枸杞粉的粒径为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%。

[0031] 所述的具有护肝功能的保健面条的制备方法,其制备方法包括如下步骤:

步骤1:预处理:取香菇、山楂和枸杞分别筛捡清理祛除杂质后进行干燥处理,控制香菇、山楂和枸杞的含水率均小于14%;

步骤2:粉碎研磨:将步骤1原料处理得到的香菇、山楂和枸杞分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到香菇粉、山楂粉和枸杞粉,控制香菇粉、山楂粉和枸杞粉的粒径均为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%;

步骤3:混合:取小麦粉和步骤2得到的香菇粉、山楂粉和枸杞粉按照所述重量配比送入和面机混合搅拌均匀;

步骤4:成型:将步骤3混合均匀后的原料和成面团,然后采用手工或者机械的方法制备成手工面条或者机制面条。

[0032] 本发明在使用时,根据食用者的食量取适量的本发明的面条用开水煮熟,根据需要也可以在加入鸡蛋、肉丝等辅料,最后根据食用者的口味加入芝麻油、食盐等调味品后连同面汤和面条一同吃下,面汤中的药物成分,配合吃下去的面条中的药物成分,能从根本上起到养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效;另外,本发明采用的香菇、山楂和枸杞三种药

材本身就可以当作调味料使用,这样就可以使做出的面条的口味更鲜美、爽口,既提升了面条的口味,又能避免因药材选用过多造成各药材功效因配伍而改变、丧失,同时避免了因服用过多的药材引起身体其它部位的不适。本发明充分利用了香菇、山楂和枸杞的功效,结合小麦粉制备成保健面条,具有营养丰富、药材搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑、久煮不混汤、不断条的特点且具有养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效,适合肝部患有疾病或长期过量饮酒或者易动肝火的人食用,且长期食用不会对人体其它部位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

[0033] 实施例 3

一种具有护肝功能的保健面条,它是由各组分按照以下重量制成:香菇 5kg、山楂 5kg、枸杞 5kg、小麦粉 85kg。

[0034] 所述的香菇采用香菇粉,它是由新鲜香菇经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制香菇粉的含水率小于 14%,香菇粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0035] 所述的山楂采用山楂粉,它是由新鲜山楂经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制山楂粉的含水率小于 14%,山楂粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0036] 所述的枸杞采用枸杞粉,它是由枸杞经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制枸杞粉的含水率小于 14%,枸杞粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0037] 所述的具有护肝功能的保健面条的制备方法,其制备方法包括如下步骤:

步骤 1:预处理:取香菇、山楂和枸杞分别筛捡清理祛除杂质后进行干燥处理,控制香菇、山楂和枸杞的含水率均小于 14%;

步骤 2:粉碎研磨:将步骤 1 原料处理得到的香菇、山楂和枸杞分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到香菇粉、山楂粉和枸杞粉,控制香菇粉、山楂粉和枸杞粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%;

步骤 3:混合:取小麦粉和步骤 2 得到的香菇粉、山楂粉和枸杞粉按照所述重量配比送入和面机混合搅拌均匀;

步骤 4:成型:将步骤 3 混合均匀后的原料和成面团,然后采用手工或者机械的方法制备成手工面条或者机制面条。

[0038] 本发明在使用时,根据食用者的食量取适量的本发明的面条用开水煮熟,根据需要也可以在加入鸡蛋、肉丝等辅料,最后根据食用者的口味加入芝麻油、食盐等调味品后连同面汤和面条一同吃下,面汤中的药物成分,配合吃下去的面条中的药物成分,能从根本上起到养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效;另外,本发明采用的香菇、山楂和枸杞三种药材本身就可以当作调味料使用,这样就可以使做出的面条的口味更鲜美、爽口,既提升了面条的口味,又能避免因药材选用过多造成各药材功效因配伍而改变、丧失,同时避免了因服用过多的药材引起身体其它部位的不适。本发明充分利用了香菇、山楂和枸杞的功效,结合小麦粉制备成保健面条,具有营养丰富、药材搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑、久煮不混汤、不断条的特点且具有养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效,适合肝部患有疾病或长期过量饮酒或者易动肝火的人食用,且长期食用不会对人体其它部

位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

[0039] 实施例 4

一种具有护肝功能的保健面条,它是由各组分按照以下重量制成:香菇 5kg、山楂 6kg、枸杞 7kg、小麦粉 86kg。

[0040] 所述的香菇采用香菇粉,它是由新鲜香菇经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制香菇粉的含水率小于 14%,香菇粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0041] 所述的山楂采用山楂粉,它是由新鲜山楂经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制山楂粉的含水率小于 14%,山楂粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0042] 所述的枸杞采用枸杞粉,它是由枸杞经切片、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制枸杞粉的含水率小于 14%,枸杞粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0043] 所述的具有护肝功能的保健面条的制备方法,其制备方法包括如下步骤:

步骤 1:预处理:取香菇、山楂和枸杞分别筛捡清理祛除杂质后进行干燥处理,控制香菇、山楂和枸杞的含水率均小于 14%;

步骤 2:粉碎研磨:将步骤 1 原料处理得到的香菇、山楂和枸杞分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到香菇粉、山楂粉和枸杞粉,控制香菇粉、山楂粉和枸杞粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%;

步骤 3:混合:取小麦粉和步骤 2 得到的香菇粉、山楂粉和枸杞粉按照所述重量配比送入和面机混合搅拌均匀;

步骤 4:成型:将步骤 3 混合均匀后的原料和成面团,然后采用手工或者机械的方法制备成手工面条或者机制面条。

[0044] 本发明在使用时,根据食用者的食量取适量的本发明的面条用开水煮熟,根据需要也可以在加入鸡蛋、肉丝等辅料,最后根据食用者的口味加入芝麻油、食盐等调味品后连同面汤和面条一同吃下,面汤中的药物成分,配合吃下去的面条中的药物成分,能从根本上起到养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效;另外,本发明采用的香菇、山楂和枸杞三种药材本身就可以当作调味料使用,这样就可以使做出的面条的口味更鲜美、爽口,既提升了面条的口味,又能避免因药材选用过多造成各药材功效因配伍而改变、丧失,同时避免了因服用过多的药材引起身体其它部位的不适。本发明充分利用了香菇、山楂和枸杞的功效,结合小麦粉制备成保健面条,具有营养丰富、药材搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑、久煮不混汤、不断条的特点且具有养肝护肝、增强免疫力、明目祛风的功效,适合肝部患有疾病或长期过量饮酒或者易动肝火的人食用,且长期食用不会对人体其它部位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

[0045] 对本发明的上述实施例所得具有护肝功能的保健面条进行口味评鉴实验,经过 60 人的品尝,有 57 人表示喜欢本发明的具有护肝功能的保健面条的味道和口感,有 1 人表示不喜欢本发明的具有护肝功能的保健面条的味道和口感,剩余 2 人表示本发明的具有护肝功能的保健面条的味道和口感一般,由此可见,大众对本发明的具有护肝功能的保健面条的味道和口感的接收程度很高。

[0046] 食用例 1:朱某某,男,35 岁,由于工作环境原因长期过量饮酒,引起肝部不适,经检查有轻微的酒精性脂肪肝,表现为:右上腹胀痛、食欲不振、乏力、体重减轻;为了治疗酒精性脂肪肝,其常年服药,不但效果不明显,而且由于常年用药对身体的其它部位危害很大,采用本发明的具有护肝功能的保健面条作为主食,每日至少一餐,七天后,右上腹胀痛、食欲不振、乏力、体重减轻等症状有所改善,二十天后,右上腹胀痛、食欲不振、乏力、体重减轻等症状基本消失。

[0047] 食用例 2:秦某某,女,37 岁,因工作环境和自身因素肝火旺盛,表现为:脾气暴躁、易动肝火、视力下降,常年服用护肝名目药物,对身体危害很大,效果很不明显,采用本发明的具有护肝功能的保健面条作为主食,每日两餐,十天后,脾气暴躁、易动肝火、视力下降症状减轻,十五天后,脾气暴躁、易动肝火、视力下降症状基本消失。