

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23L 1/214 (2006.01)

A23L 1/36 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 03153563.1

[45] 授权公告日 2009 年 8 月 26 日

[11] 授权公告号 CN 100531598C

[22] 申请日 2003.8.25 [21] 申请号 03153563.1

[73] 专利权人 高 思

地址 518029 广东省深圳市罗湖区坭岗东
村 62 号 3 单元 106 室

[72] 发明人 高 思

[56] 参考文献

美容健肤的营养食品. 孔凡真. 山东食品
科技, 第 2002 年第 5 期. 2002

审查员 赵学武

权利要求书 1 页 说明书 1 页

[54] 发明名称

保健食品

[57] 摘要

本发明公开了一组数种保健食品, 主要针对面黄肌瘦、缺少红润和光泽、皮肤粗糙、早生色斑者, 尤其女性和中老年人士专门设计的、日常食疗调养美容保健食品。它由下面廿种药食兼用原料选配而成: 板栗仁、山药、茯苓、蜂花粉、蜂蜜、炒芝麻、红枣、沙苑子、莲子肉、蛋黄粉、松子仁、核桃仁、枸杞子、螺旋藻、葡萄干、玫瑰花、人参、党参、当归、川芎。其共同特点是: 采用天然药食同源材料, 加工成一组口味形态相异的美味食品, 工业化生产, 运输、储存、食用方便。经常食用, 都有营养、润泽肌肤、白嫩皮肤、改善容颜效果的作用。常食无副作用, 口感受欢迎。

1. 一种养颜调理功能食品，其特征在于：在四种主体原料：红枣 6-30%、山药 6-30%、花粉 5-25%、蜂蜜 4-20%基础上，再添加板栗仁 10-50%、茯苓 4-20%，全部原料磨粉，加工制成栗羊羹或粉糕类食品形态，熟化灭菌，包装出厂。

2. 一种养颜调理功能食品，其特征在于：在四种主体原料：红枣 6-30%、山药 6-30%、花粉 5-25%、蜂蜜 4-20%基础上，再添加沙苑子 5-25%、莲子 5-25%，全部原料磨粉，加工制成羊羹或粉糕类食品形态，熟化灭菌，包装出厂。

3. 一种养颜调理功能食品，其特征在于：在四种主体原料：红枣 6-30%、山药 6-30%、花粉 5-25%、蜂蜜 4-20%基础上，再添加当归 3-15%、川芎 2-10%，全部原料磨粉过筛，加工制成羊羹或粉糕类食品形态，熟化灭菌，包装出厂。

4. 一种养颜调理功能食品，其特征在于：在四种主体原料：红枣 6-30%、山药 6-30%、花粉 5-25%、蜂蜜 4-20%基础上，再添加蛋黄粉 5-25%、核桃仁 4-20%，全部原料磨粉打糊，加工制成蛋黄酥饼类食品形态，烤制成熟，灭菌包装出厂。

5. 一种养颜调理功能食品，其特征在于：在四种主体原料：红枣 6-30%、山药 6-30%、花粉 5-25%、蜂蜜 4-20%基础上，再添加螺旋藻 4-20%、炒芝麻 3-15%，全部原料磨粉打糊，加工制成桃酥、克力架类食品形态，烤制成熟，灭菌包装出厂。

6. 一种养颜调理功能食品，其特征在于：在四种主体原料：红枣 6-30%、山药 6-30%、花粉 5-25%、蜂蜜 4-20%基础上，再添加人参 1.5-8%、枸杞子 3-15%，全部原料磨粉打糊，加工制成桃酥、克力架类食品形态，烤制成熟，灭菌包装出厂。

7. 一种养颜调理功能食品，其特征在于：在四种主体原料：红枣 6-30%、山药 6-30%、花粉 5-25%、蜂蜜 4-20%基础上，再添加党参 2-10%、松子仁 3-15%，全部原料磨粉打糊，加工制成饼干、糕点类食品形态，烤制成熟，灭菌包装出厂。

保健食品

技术领域 本发明属于保健食品技术领域，尤其涉及一种食疗食品。

背景技术 本发明发掘弘扬古老传统中医的药食同源理论、食疗养生理论，设计成现代化工业产品。

发明内容 本发明的目的是提供一组数种既是美味、绿色食品，又具有食疗保健、养颜调理的功能效果；主要针对人体皮肤和颜面部外表有食疗养颜调理作用，适合于青年、中年老年及女性，尤其是面黄肌瘦、缺少红润和光泽、皮肤粗糙、早生色斑者，作为日常的食疗调养美容保健食品，调理五脏促进消化吸收，改善对皮肤的营养供应。

为了实现上述目的，本发明选用在我国有千年历史传统的天然药食兼用原材料，精选出廿种，其中4种是不可缺少的主体原料，它们的名称和配比如下： 红枣 6-30% 山药 6-30% 花粉 5-25% 蜂蜜 4-20%

其它16种选用原料的名称配比如下：

板栗仁 10-50%	茯苓 4-20%	炒芝麻 3-15%	沙苑子 5-25%
莲子 5-25%	蛋黄粉 5-25%	松子仁 3-15%	核桃仁 4-20%
枸杞子 3-15%	螺旋藻 4-20%	葡萄干 4-20%	玫瑰花 1-5%
人参 1.5-8%	党参 2-10%	当归 3-15%	川芎 2-10%

具体实施方式 下面结合实施例进一步描述本发明：

实施例 1、取红枣、山药、花粉、蜂蜜、选加板栗仁、茯苓，全部原料磨粉，加工制成栗羊羹或粉糕类食品形态，熟化灭菌，包装出厂。

实施例 2、取红枣、山药、花粉、蜂蜜、选加沙苑子、莲子，全部原料磨粉，加工制成羊羹或粉糕类食品形态，熟化灭菌，包装出厂。

例施例 3、取红枣、山药、花粉、蜂蜜、选加当归、川芎，全部原料磨粉过筛，加工制成羊羹或粉糕类食品形态，熟化灭菌，包装出厂。

实施例 4、取红枣、山药、花粉、蜂蜜、选加蛋黄粉、核桃仁，全部原料磨粉打糊，加工制成蛋黄酥饼类食品形态，烤制成熟，灭菌包装出厂。

实施例 5、取红枣、山药、花粉、蜂蜜、选加螺旋藻、炒芝麻，全部原料磨粉打糊，加工制成桃酥、克力架食品形态，烤制成熟灭菌包装出厂。

实施例 6、取红枣、山药、花粉、蜂蜜、选加人参、枸杞子，全部原料磨粉打糊，加工制成桃酥、克力架食品形态，烤制成熟灭菌包装出厂。

实施例 7、取红枣、山药、花粉、蜂蜜、选加党参、松子仁，全部原料磨粉打糊，加工制成饼干、糕点类食品形态，烤制成熟灭菌包装出厂。