



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102266058 A

(43) 申请公布日 2011. 12. 07

---

(21) 申请号 201110260456. 8

(22) 申请日 2011. 09. 05

(71) 申请人 张凤平

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山镇金  
都路金都花园 A20 幢 205 室

(72) 发明人 张凤平 朱正翠

(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006. 01)

A23P 1/02 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

---

(54) 发明名称

一种双山降脂营养片

(57) 摘要

本发明公开了一种双山降脂营养片,是由可有效预防高血脂症的食物,尤其是山药、山楂,经组配,采用打浆、乳化、均质、干燥、造粒、再干燥、包装、检验等步骤制成。其食用方便,对降低血脂,缓解动脉粥样斑块形成等具有较好预防和保健效果,既丰富市场,同时也为开发我国丰富的农产品资源提供一条新的途径。

1. 一种双山降脂营养片,其特征在于包含以下组份:  
荞麦面粉:30-40 重量份,燕麦面粉:30-40 重量份,玉米粉:10-15 重量份,山药粉:  
10-15 重量份,山楂粉:10-15 重量份,脱脂奶粉:5-10 重量份。
2. 根据权利要求 1 所述的双山降脂营养片,其特征在于组份中还包含:  
绿茶粉:2-3 重量份,白砂糖 3-5 重量份。
3. 根据权利要求 1 所述的双山降脂营养片,其特征在于组份中还包含:  
番茄粉:3-5 重量份,赤砂糖 3-5 重量份。
4. 根据权利要求 1 所述的双山降脂营养片,其特征在于组份中还包含:  
红枣粉:3-5 重量份,蜂蜜:3-8 重量份。
5. 根据权利要求 1 所述的双山降脂营养片,其特征在于组份中还包含:  
杏仁粉:2-3 重量份,甜叶菊粉:0.5-1 重量份。

## 一种双山降脂营养片

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种双山降脂营养片,具体地说是采用天然降脂植物制作的营养片。

### 背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高、膳食结构的变化,高血脂人群呈逐年增高的趋势,已成为威胁我国中老年人年生存质量的主要潜在病症之一。若得不到及时预防和控制,其并发症可给患者健康带来很大威胁。轻者影响生活质量,重者丧失劳动能力,甚至威胁生命。调查显示,高脂肪高蛋白饮食、饮酒过多、生活紧张、生活节奏加快、运动和锻炼减少是脂肪肝发病的基本原因。因此需指导普通人群正确认识,提倡健康的生活方式,积极采用食物治疗、合理膳食为形势所趋。

[0003] 现代研究证实,长期食用以下食物可有效预防高血脂症的发生:荞麦、燕麦、玉米、山药、山楂、绿茶、番茄、红枣、杏仁。其中以山药、山楂、荞麦、燕麦、玉米为最佳。

[0004] 据报道,山药为多年生草本植物,性甘、温、平、无毒,其所含有和黏液蛋白能预防心血管系统的脂肪沉积,保持血管弹性,防止动脉硬化,减少皮下脂肪沉积,避免引起肥胖。山药中的多巴胺,具有扩张血管,改善血液循环的功能,同时,山药还能改善人体消化功能,增强体质。

[0005] 山楂是一种蔷薇科落叶灌木的成熟果实,性微温,味甘酸,有消食化积、散淤行滞的作用。早在明代,我国医药学家李时珍就用山楂来“化饮食、消肉积”,治疗因食用肉类过多而引进的疾病。现代药理学研究发现,山楂主要含有山楂酸、柠檬酸、脂肪分解酸、维生素C、枸橼酸、黄酮、糖类和蛋白质等多种成分,具有扩张血管、改善微循环,降低血压,促进胆固醇排泄而降低血脂的作用。因此,经常食用山楂,对高血压、高血脂或动脉粥样硬化的患者大为有益。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种食用方便、用以降低血脂的速溶即食营养片,以克服现有技术的不足。

[0007] 为达到上述目的,本发明的实施方案为:一种双山降脂营养片,其特征在于包含以下主要组份:

荞麦面粉:30-40重量份,燕麦面粉:30-40重量份,玉米粉:10-15重量份,山药粉:10-15重量份,山楂粉:10-15重量份,脱脂奶粉:5-10重量份。

[0008] 进一步,组份中还包含:绿茶粉:2-3重量份,白砂糖3-5重量份。

[0009] 作为本发明的另一种营养方式,除主要成份外,组份中还包含:番茄粉:3-5重量份,赤砂糖3-5重量份。

[0010] 作为本发明的另一种营养方式,除主要成份外,组份中还包含:红枣粉:3-5重量份,蜂蜜:3-8重量份。

[0011] 作为本发明的另一种营养方式,除主要成份外,组份中还包含:杏仁粉:2-3重量

份,甜叶菊粉:0.5-1重量份。

[0012] 本发明与现有技术相比,采用具有降低血脂的各类食物为原料,尤其是山药、山楂,经组配加工,制作出一种速溶即食营养片。其食用方便,对降低血脂,缓解动脉粥样斑块形成等具有较好预防和保健效果,既丰富市场,同时也为开发我国丰富的农产品资源提供一条新的途径。

### 具体实施方式

[0013] 以下结合实施例,对本发明作详细说明:

实施例1:取荞麦面粉:35公斤,燕麦面粉:35公斤,玉米粉:10公斤,山药粉:10公斤,山楂粉:10公斤,脱脂奶粉:8公斤,绿茶粉:3公斤,白砂糖4公斤。

[0014] 实施例2:取荞麦面粉:40公斤,燕麦面粉:40公斤,玉米粉:15公斤,山药粉:10公斤,山楂粉:102公斤,脱脂奶粉:8公斤,番茄粉:4公斤,赤砂糖5公斤。

[0015] 实施例3:取荞麦面粉:30公斤,燕麦面粉:40公斤,玉米粉:12公斤,山药粉:12公斤,山楂粉:15公斤,脱脂奶粉:10公斤,红枣粉:5公斤,蜂蜜:6公斤。

[0016] 实施例4:取荞麦面粉:32公斤,燕麦面粉:36公斤,玉米粉:13公斤,山药粉:13公斤,山楂粉:10公斤,脱脂奶粉:7公斤,杏仁粉:3公斤,甜叶菊粉:0.8公斤。

[0017] 本发明的加工工艺是:将上述实施例1、2、3或4中的组份,投入粉碎机中粉碎成15微米以下的细粉末,加入70℃水,调整浓度至60-80%,后用泵输入打浆机中打浆,再投入胶体磨乳化、均质,再用泵打到滚筒干燥机上,通过145℃滚筒表面,干燥成大片状,经造粒机形成3-6毫米小片,干燥至水分5%以下,包装,检验合格后入干燥仓库中贮存。

[0018] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡依本发明权利要求范围所做的均等变化,皆应属本发明权利要求的涵盖范围。