(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105768070 A
(43)申请公布日 2016.07.20

(21)申请号 201610133678.6

(22)申请日 2016.03.10

(71)申请人 河南亿家兴生物科技有限公司
地址 452470 河南省郑州市登封市颍河路与天中路交叉口中禾商务广场2号楼515室

(72)发明人 李小松 李瑞 刘要迪

(51)Int.Cl.
A23L 33/00(2016.01)
A61K 36/9068(2006.01)
A61P 1/04(2006.01)
A61P 1/00(2006.01)
A61K 35/57(2015.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种调理肠胃的功能性营养食品

(57)摘要

一种调理肠胃的功能性营养食品，具有显著提高人体免疫力、改善胃肠功能的积极效果。由中药粉剂和蔬菜水果粉剂经过充分混合制成；其特征在于，中药粉剂的原料和蔬菜水果粉剂的干品原料是经过复合生物蛋白酶催化剂催化处理的。利用复合生物蛋白酶催化剂与中药粉剂原料和蔬菜水果粉剂的干品原料进行浸泡、常温环境自然干燥处理后，不仅使药效平和、强化中药材原料的解毒消痈、润肠通便、健脾和胃功效，且容易被人体吸收，明显减少和消除药物中的毒副作用；使中药成分与蔬菜水果粉剂中的营养物质的充分融和，形成一种既具有相应治疗效果又具有补充营养物质，可以显著提高人体免疫力、改善胃肠功能的功能性营养食品。

CN 105768070 A

1.一种调理肠胃的功能性营养食品，由中药粉剂和蔬菜水果粉剂经过充分混合制成；其特征在于，中药粉剂的原料和蔬菜水果粉剂的干品原料是经过复合生物蛋白酶催化剂催化处理的。

2.根据权利要求1所述的调理肠胃的功能性营养食品，其特征在于，中药粉剂的原料由山茶果、山楂、山药、陈皮、莱菔子、石斛、干姜、蒲公英、鸡内金、薏米、黑米组成；蔬菜水果粉剂的干品原料由香菜、茼蒿、西红柿、胡萝卜、苹果、猕猴桃组成。

3.根据权利要求1所述的调理肠胃的功能性营养食品，其特征在于，复合生物蛋白酶催化剂的制备方法在于以下步骤：

步骤一、按照重量份拣选优质的苹果、香蕉、橘子、木瓜、芒果、菠萝、樱桃、葡萄、桃子、荔枝、梅子、石榴、草莓、梨、西瓜、龙眼，并将其破碎为浆料，充分混合，获得水果原料备用；

步骤二、按照重量份把食用白糖和食用红糖或者其中一种，加饮用水，充分搅拌，获得糖水，备用；

步骤三、把步骤一和步骤二获得的水果原料与糖水进行充分混合，置于密封容器内，常温环境下自然发酵；过滤后，获得水果原料发酵液体，备用；

步骤四、按照重量份拣选优质的花生、核桃、松子、栗子、莲子、胡桃、腰果、榛子、开心果、葵花籽，用淡水将其浸泡处理，分别破碎，充分混合，获得干果原料，备用；

步骤五、按照重量份把食用白糖和食用红糖或者其中一种，加饮用水，充分搅拌，获得糖水，备用；

步骤六、把步骤四和步骤五获得的干果原料与糖水进行充分混合，置于密封容器内，常温环境下自然发酵；过滤后，获得干果原料发酵液体，备用；

步骤七、把步骤三和步骤六获得的水果原料发酵液体与干果原料发酵液体进行充分混合，置于密封容器内，常温环境下自然发酵；过滤后，获得复合生物蛋白酶催化剂。

4.根据权利要求1所述的调理肠胃的功能性营养食品，其特征在于，中药粉剂的制备方法在于以下步骤：

步骤一、按照重量份拣选优质的中药粉剂原料，把中药粉剂原料山茶果、山楂、山药、陈皮、莱菔子、石斛、干姜、蒲公英、鸡内金、薏米、黑米分别浸泡于复合生物蛋白酶催化剂的水溶液中，充分浸湿后，常温环境下自然干燥，获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的中药粉剂原料；

步骤二、把步骤一获得的复合生物蛋白酶催化剂催化处理的中药粉剂原料分别粉碎后充分混合，获得中药粉剂。

5.根据权利要求1所述的调理肠胃的功能性营养食品，其特征在于，蔬菜水果粉剂的制备方法在于以下步骤：

步骤一、把香菜、茼蒿、西红柿、胡萝卜、苹果、猕猴桃分别清洗，通过烘干处理，获得蔬菜水果粉剂的干品原料；

步骤二、把步骤一获得的蔬菜水果粉剂的干品原料浸泡于复合生物蛋白酶催化剂的水溶液中，充分浸湿后，常温环境下自然干燥，获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的蔬菜水果粉剂原料；

步骤三、把步骤二获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的蔬菜水果粉剂原料，分别粉碎后充分混合，获得蔬菜水果粉剂。

一种调理肠胃的功能性营养食品

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及保健品领域，具体涉及一种调理肠胃的功能性营养食品。

[0003]

背景技术

[0004] 中国专利申请公布号：CN104509864A公开了一种具有改善胃肠功能的营养保健食品及其制备方法，从增加益生菌种类和数量、增加益生菌营养物质、抑制有害菌生长及增加人体免疫力等多方面调整肠道菌群，改善胃肠功能。以植物乳杆菌等益生菌粉剂为主要原料，科学复配食用菌提取物、改性膳食纤维；可显著提高人体免疫力、抗炎镇痛、具有抗氧化、抗辐射和抗疲劳等功能的雪莲培养物提取物等，进而在增加肠道益生菌菌群种类的同时，显著增强了内源和外源益生菌在人体肠道内的定植能力及定植时间，有效抑制了肠道有害菌尤其是革兰氏阴性菌的生长及繁殖，充分调节了肠道益生菌菌群的组成，制备出一种益生性强、显著提高人体免疫力、具有改善胃肠功能的营养保健食品。

[0005]

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种调理肠胃的功能性营养食品，具有显著提高人体免疫力、改善胃肠功能的积极效果。

[0007] 为达到上述目的，本发明采用了这样的技术方案：所述调理肠胃的功能性营养食品，由中药粉剂和蔬菜水果粉剂经过充分混合制成；其特征在于，中药粉剂的原料和蔬菜水果粉剂的干品原料是经过复合生物蛋白酶催化剂催化处理的。中药粉剂的原料由山茶果、山楂、山药、陈皮、莱菔子、石斛、干姜、蒲公英、鸡内金、薏米、黑米组成；蔬菜水果粉剂的干品原料由香菜、茼蒿、西红柿、胡萝卜、苹果、猕猴桃组成。

[0008] 复合生物蛋白酶催化剂的制备方法在于以下步骤：步骤一、按照重量份拣选优质的苹果、香蕉、橘子、木瓜、芒果、菠萝、樱桃、葡萄、桃子、荔枝、梅子、石榴、草莓、梨、西瓜、龙眼，并将其破碎为浆料，充分混合，获得水果原料备用；步骤二、按照重量份把食用白糖和食用红糖或者其中一种，加饮用水，充分搅拌，获得糖水，备用；步骤三、把步骤一和步骤二获得的水果原料与糖水进行充分混合，置于密封容器内，常温环境下自然发酵；过滤后，获得水果原料发酵液体，备用；步骤四、按照重量份拣选优质的花生、核桃、松子、栗子、莲子、胡桃、腰果、榛子、开心果、葵花籽，用淡水将其浸泡处理，分别破碎，充分混合，获得干果原料，备用；步骤五、按照重量份把食用白糖和食用红糖或者其中一种，加饮用水，充分搅拌，获得糖水，备用；步骤六、把步骤四和步骤五获得的干果原料与糖水进行充分混合，置于密封容器内，常温环境下自然发酵；过滤后，获得干果原料发酵液体，备用；步骤七、把步骤三和步骤六获得的水果原料发酵液体与干果原料发酵液体进行充分混合，置于密封容器内，常温环境下自然发酵；过滤后，获得复合生物蛋白酶催化剂。

[0009] 中药粉剂的制备方法在于以下步骤：步骤一、按照重量份拣选优质的中药粉剂原料，把中药粉剂原料山茶果、山楂、山药、陈皮、莱菔子、石斛、干姜、蒲公英、鸡内金、薏米、黑米分别浸泡于复合生物蛋白酶催化剂的水溶液中，充分浸湿后，常温环境下自然干燥，获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的中药粉剂原料；步骤二、把步骤一获得的复合生物蛋白酶催化剂催化处理的中药粉剂原料分别粉碎后充分混合，获得中药粉剂。

[0010] 蔬菜水果粉剂的制备方法在于以下步骤：步骤一、把香菜、茼蒿、西红柿、胡萝卜、苹果、猕猴桃分别清洗，通过烘干处理，获得蔬菜水果粉剂的干品原料；步骤二、把步骤一获得的蔬菜水果粉剂的干品原料浸泡于复合生物蛋白酶催化剂的水溶液中，充分浸湿后，常温环境下自然干燥，获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的蔬菜水果粉剂原料；步骤三、把步骤二获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的蔬菜水果粉剂原料，分别粉碎后充分混合，获得蔬菜水果粉剂。

[0011] 山茶果：山茶果的主要成分为山茶油，山茶油含有丰富的维他命A和维他命B，含有丰富的不饱和脂肪酸。长期食用山茶油对心血管疾病，降低血清中的胆固醇，对高血压、心脑血管、肥胖症等有明显疗效。山茶果的作用：1.维护心脑血管健康；能软化血管、增强血管弹性和韧性、防止血索释放，有效降低人体血清中的胆固醇、甘油三脂，对“三高”有明显的改善作用，还可有效地预防动脉粥样硬化、老年白内障、老年性便秘和冠心病等；延缓机体衰老、提高营养水平。2.提高生殖保健；茶油的作用还体现在它能增强、平衡脑垂体、促进性腺功能，提供生命必需的生育酚；提升精子数量使生命力更为旺盛，促进生殖生长，提高母乳分泌量，提高儿童消化吸收能力，促进儿童食欲和有助于婴儿大脑及骨骼发育。3.调节肠胃吸收：野茶油的单不饱和酸，能与体内的分解醇素产生作用，被碳酸气分解转换为能量，阻断脂肪在内脏及皮下生成，从根本上清除体内多余脂肪血糖。4.调整神经内分泌：茶油的作用还在于它能调节中枢神经系统，改善毛细管的通透性和弹性，促进内分泌腺体激素分泌、缓解紧张，从而防治神经功能下降和神经衰弱等症。5.提升免疫力：食用茶油可提高体酶的活性，提高代谢率改善体质、增加人体生命机能，加强对人体的双向调节作用，保持充沛精力。野茶油中还含山茶甙、山茶皂甙、茶多酚等其他油中没有的活性物质。其中山茶甙有强心作用，山茶皂甙有溶血栓作用，茶多酚可降低胆固醇、预防肿瘤作用。

[0012] 山楂：山楂以果实作药用，性微温，味酸甘，入脾、胃、肝经，有消食健胃、活血化淤、收敛止痢之功能。山楂能防治心血管疾病，具有扩张血管、强心、增加冠脉血流量、改善心脏活力、兴奋中枢神经系统、降低血压和胆固醇、软化血管及利尿和镇静作用；防治动脉硬化，防衰老、抗癌的作用。山楂酸还有强心作用，对老年性心脏病也有益处。开胃消食、化滞消积、活血散瘀、化痰行气。

[0013] 山药：【来源】该品为薯蓣科植物薯蓣 的干燥根茎。【性味与归经】味甘，性平。归脾、肺、肾经。【功能与主治】补脾养胃，生津益肺，补肾涩精。

[0014] 陈皮：理气开胃 燥湿化痰 治脾胃病。【主治功效】：理气健脾，调中，燥湿，化痰。主治 脾胃气滞之脘腹胀满或疼痛、消化不良。

[0015] 莱菔子：为十字花科植物萝卜的干燥成熟种子。性味：辛、甘，平。归经：归肺、脾、胃经。功效：消食除胀，降气化痰。主治：用于饮食停滞，脘腹胀痛，大便秘结，积滞泻痢，痰壅喘咳。

[0016] 石斛：各类石斛制品。其性味：甘淡微咸。性属清润，清中有补，补中有清。功能主

治：益胃生津，滋阴清热。用于阴伤津亏，口干烦渴，食少干呕，病后虚热，目暗不明。

[0017] 干姜：姜科植物姜的干燥根茎。【性味、归经】味辛，性热。归脾、胃、心、肺经。【功效】温中散寒，回阳通脉，燥湿消痰，温肺化饮。【主治】脘腹冷痛；呕吐；泄泻，亡阳厥逆；寒饮喘咳；寒湿痹痛。

[0018] 蒲公英：属菊科多年生草本植物。【性味功能】：甘，微苦，寒。清热解毒，消肿散结。【主治】：眼结膜炎，流行性腮腺炎，高血糖，乳痈肿痛，胃炎。在临床上也广泛的被使用于各种呼吸道疾病和肠胃炎中。

[0019] 鸡内金：中药名。为雉科动物家鸡的干燥沙囊内壁干燥品。用于食积不消，呕吐泻痢，小儿疳积，遗尿，遗精，石淋涩痛，胆胀胁痛。

[0020] 本发明中，中药粉剂的原料选择山茶果、山楂、山药、陈皮、莱菔子、石斛、干姜、蒲公英、鸡内金、薏米、黑米，共凑解毒消痈、润肠通便、健脾和胃功效。蔬菜水果粉剂的原料选择香菜、茼蒿、西红柿、胡萝卜、苹果、猕猴桃，其中的营养物质和维生素更加丰富。利用复合生物蛋白酶催化剂与中药粉剂原料和蔬菜水果粉剂的干品原料进行浸泡、常温环境自然干燥处理后，不仅使药效平和、强化中药材原料的解毒消痈、润肠通便、健脾和胃功效，且容易被人体吸收，明显减少和消除药物中的毒副作用；使中药成分与蔬菜水果粉剂中的营养物质的充分融和，形成一种既具有相应治疗效果又具有补充营养物质，可以显著提高人体免疫力、改善胃肠功能的功能性营养食品。

[0021] 本发明经具体应用实例证实，对慢性、浅表性胃炎、萎缩性胃炎、胃十二指肠溃汤均有明显的抑制作用；登封市第一人民医院门诊收治并利用无痛胃镜对患者进行消化系统检测，依据检查结果诊断为：慢性、浅表性胃炎、萎缩性胃炎、胃十二指肠溃汤。利用本发明口服进行治疗，其使用方法：每次30-40克，凉开水冲泡后口服，每日3-4次。

[0022] 1.慢性、浅表性胃炎患者36名，口服每次35克，每日4次，连服7日，明显有效31例。具体表现为：症状明显减轻或者消失。

[0023] 2.萎缩性胃炎患者32名，口服每次40克，每日3次，连服9日。明显有效27例。具体表现为：症状明显减轻或者消失。

[0024]

具体实施方式

[0025] 本发明所述调理肠胃的功能性营养食品，由中药粉剂和蔬菜水果粉剂经过充分混合制成；其特征在于，中药粉剂的原料和蔬菜水果粉剂的干品原料是经过复合生物蛋白酶催化剂催化处理的。

[0026] 中药粉剂的原料由山茶果、山楂、山药、陈皮、莱菔子、石斛、干姜、蒲公英、鸡内金、薏米、黑米组成；蔬菜水果粉剂的原料由香菜、茼蒿、西红柿、胡萝卜、苹果、猕猴桃组成。

[0027] 复合生物蛋白酶催化剂的制备方法在于以下步骤：

步骤一、按照重量份拣选优质的苹果、香蕉、橘子、木瓜、芒果、菠萝、樱桃、葡萄、桃子、荔枝、梅子、石榴、草莓、梨、西瓜、龙眼，并将其破碎为浆料，充分混合，获得水果原料备用；

步骤二、按照重量份把食用白糖和食用红糖或者其中一种，加饮用水，充分搅拌，获得糖水，备用；

步骤三、把步骤一和步骤二获得的水果原料与糖水进行充分混合，置于密封容器内，常

温环境下自然发酵;过滤后,获得水果原料发酵液体,备用;

步骤四、按照重量份拣选优质的花生、核桃、松子、栗子、莲子、胡桃、腰果、榛子、开心果、葵花籽,用淡水将其浸泡处理,分别破碎,充分混合,获得干果原料,备用;

步骤五、按照重量份把食用白糖和食用红糖或者其中一种,加饮用水,充分搅拌,获得糖水,备用;

步骤六、把步骤四和步骤五获得的干果原料与糖水进行充分混合,置于密封容器内,常温环境下自然发酵;过滤后,获得干果原料发酵液体,备用;

步骤七、把步骤三和步骤六获得的水果原料发酵液体与干果原料发酵液体进行充分混合,置于密封容器内,常温环境下自然发酵;过滤后,获得复合生物蛋白酶催化剂。

[0028] 中药粉剂的制备方法在于以下步骤:

步骤一、按照重量份拣选优质的中药粉剂原料;把中药粉剂原料山茶果、山楂、山药、陈皮、莱菔子、石斛、干姜、蒲公英、鸡内金、薏米、黑米分别浸泡于复合生物蛋白酶催化剂的水溶液中,充分浸湿后,常温环境下自然干燥,获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的中药粉剂原料;

步骤二、把步骤一获得的复合生物蛋白酶催化剂催化处理的中药粉剂原料分别粉碎后充分混合,获得中药粉剂。

[0029] 蔬菜水果粉剂的制备方法在于以下步骤:

步骤一、把香菜、茼蒿、西红柿、胡萝卜、苹果、猕猴桃分别清洗,通过烘干处理,获得蔬菜水果粉剂的干品原料;

步骤二、把步骤一获得的蔬菜水果粉剂的干品原料浸泡于复合生物蛋白酶催化剂的水溶液中,充分浸湿后,常温环境下自然干燥,获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的蔬菜水果粉剂原料;

步骤三、把步骤二获得复合生物蛋白酶催化剂催化处理的蔬菜水果粉剂原料,分别粉碎后充分混合,获得蔬菜水果粉剂。