

(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 104222735 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 24

---

(21) 申请号 201410394527. 7

(22) 申请日 2014. 08. 12

(71) 申请人 西南大学

地址 重庆市北碚区天生路 2 号

(72) 发明人 钟耕 钟典

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务  
所（普通合伙） 11350

代理人 汤东凤

(51) Int. Cl.

A23L 1/09 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种用于消除因食用火锅导致身体不适的食  
品及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种用于消除因食用火锅导  
致身体不适的食品，所述的食品中包括以下质量  
百分比的原料组成：魔芋 15 ~ 50%，桑叶 20 ~  
45%，决明子 5 ~ 40%。本发明的食品的制备方  
法如下：(1) 首先按配比称取魔芋，桑叶和决明  
子，然后分别粉碎，并过 160 目筛得到魔芋粉，桑  
叶粉和决明子粉，控制水分含量在 10 ~ 25%，放  
入微波真空干燥设备中在 55 ~ 100℃下加热处理  
3 ~ 10min，干燥杀菌完毕后，取出自然冷却至室  
温；(2) 将步骤(1) 处理好的魔芋粉，桑叶粉和决  
明子粉进行混合并搅拌均匀；(3) 将步骤(2) 的混  
合粉通过常规方法制成硬胶囊、糖果片剂、固体冲  
剂或饮料。本发明的食品原料不含任何化学添加  
剂，食用安全，无毒副作用，作用机理明确，原料配  
方科学，效果显著。

1. 一种用于消除因食用火锅导致身体不适的食品,其特征在于:所述的食品中包括以下质量百分比的原料组成:魔芋 15 ~ 50%,桑叶 20 ~ 45%,决明子 5 ~ 40%。

2. 如权利要求 1 所述的用于消除因食用火锅导致身体不适的食品,其特征在于:所述的食品中包括以下质量百分比的原料组成:魔芋 50%,桑叶 45%,决明子 5%。

3. 如权利要求 1 所述的用于消除因食用火锅导致身体不适的食品,其特征在于:所述的食品中包括以下质量百分比的原料组成:魔芋 25%,桑叶 45%,决明子 30%。

4. 如权利要求 1 所述的用于消除因食用火锅导致身体不适的食品,其特征在于:所述的食品中包括以下质量百分比的原料组成:魔芋 15%,桑叶 45%,决明子 40%。

5. 一种制备如权利要求 1-4 任一项所述的食品的方法,其特征在于:所述方法的具体步骤如下:

(1) 首先按配比称取魔芋,桑叶和决明子,然后分别粉碎,并过 160 目筛得到魔芋粉,桑叶粉和决明子粉,控制水分含量在 10 ~ 25%,放入微波真空干燥设备中在 55 ~ 100°C 下加热处理 3 ~ 10min,干燥杀菌完毕后,取出自然冷却至室温;

(2) 将步骤 (1) 处理好的魔芋粉,桑叶粉和决明子粉进行混合并搅拌均匀;

(3) 将步骤 (2) 的混合粉通过常规方法制成硬胶囊、糖果片剂、固体冲剂或饮料。

6. 如权利要求 5 所述的方法,其特征在于:步骤 (1) 中,所述的魔芋粉是由魔芋植物的块根干燥后,经去皮、切片、烘干、粉碎、过筛所得的细粉,并经食用级乙醇洗涤,其粒度要求 90% 以上通过 160 目筛,其质量指标符合 NY/T494-2010 中纯化魔芋微粉一级及以上。

7. 如权利要求 5 所述的方法,其特征在于:步骤 (1) 中,所述的桑叶粉是以桑叶为原料,经清洗、烫漂杀青、干燥、粉碎、过筛、包装加工而成,其粒度要求 90% 以上通过 160 目筛,卫生标准符合 GB2762-2005 和 GB2763-2005 的要求。

8. 如权利要求 5 所述的方法,其特征在于:步骤 (1) 中,所述的决明子粉是以豆科植物决明 CassiaobtusifoliaL. 或小决明 CassiatoraL. 的成熟种子为原料,除去杂质,洗净,炒制干燥,经粗细两级研磨粉碎,其粒度要求 90% 以上通过 160 目筛。

9. 如权利要求 5 所述的方法,其特征在于:步骤 (3) 中,加入甜味剂、酸味剂、色素、香精或香料中的一种或几种,符合 GB2760 的要求。

10. 如权利要求 9 所述的方法,其特征在于:所述的甜味剂是蔗糖、甜菊糖、赤藓糖醇、甜蜜素或 AK 糖中的一种或几种;所述的酸味剂是柠檬酸、柠檬酸钠或苹果酸中的一种或几种。

## 一种用于消除因食用火锅导致身体不适的食品及制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域，尤其涉及一种用于消除因食用火锅导致身体不适的食品及制备方法。

### 背景技术

[0002] 火锅是中国的传统饮食方式，起源于民间，历史悠久。重庆火锅，又称为毛肚火锅或麻辣火锅，其由来是源于明末清初的重庆嘉陵江畔、朝天门等码头船工纤夫的粗放餐饮方式，后随着社会的发展，历史的变迁，人们的饮食习惯，重庆火锅的独特风味渐渐受人们的喜爱。

[0003] 随着岁月的推移，重庆火锅逐渐风靡全国名扬四方。在北京，大大小小的火锅店雨后春笋般冒了出来；在上海，重庆火锅猛烈冲击上海滩；在南京，扎根大小饭店、百姓家；在深圳，“山城火锅”随处可见；在天津、昆明、贵阳、拉萨、西安……重庆火锅已流传全国，香飘四方。

[0004] 重庆火锅不仅香飘国内大中城市、边陲小镇，而且作为渝菜烹饪文化远渡重洋，在日本和南洋落户。在港台，重庆火锅十分走红，在国外，如日本、美国、俄罗斯等，重庆火锅也有一定影响。重庆火锅特级厨师陈大顺到日本去献艺，日本朋友十分的推崇，并且赞不绝口，认为毛肚火锅是“中国美食第一”。在日本东京、美国纽约、俄罗斯莫斯科等地，已经有重庆火锅营业，生意兴隆。

[0005] 重庆火锅有其文化特色，①它表现了中国烹饪的包容性。“火锅”一词既是炊具、盛具的名称，还是技法、“吃”法与炊具、盛具的统一。②它表现了中国饮食之道蕴含的和谐性。从原料、汤料的采用到烹调技法的配合，同中求异，异中求和，使荤与素、生与熟、麻辣与鲜甜、嫩脆与绵烂、清香与浓醇等美妙地结合在一起。特别在民俗风情上，重庆火锅呈现出一派和谐与淋漓酣畅相溶之场景和心理感受，营造出一种“同心、同聚、同享、同乐”的文化氛围。③它有较大的普及性。在重庆，上到官员，下到百姓，无一不偏爱重庆火锅，家家都会做。

[0006] 重庆火锅来源于民间，升华于庙堂。无论是贩夫走卒、达官显宦、文人骚客、商贾农工，还是红男绿女、黄发垂髫，其消费群体涵盖之广泛、人均消费次数之大，都是他地望尘莫及的。作为一种美食，火锅已成为重庆美食的代表和城市名片，以至于人们说：“到重庆若不吃火锅，那就等于没到过重庆！”

[0007] 但在享受重庆火锅美味的同时，由于火锅底料和配菜以及饮食氛围，也会对人体健康带来不良影响。

[0008] 首先是火锅配菜中有大量的肉食菜品，鸡肉，牛肉，猪肉，鱼类等等，其蛋白质含量高，并且一次吃得太多。何况还有鸡鸭内脏，猪牛羊内脏，这些食品含有大量的胆固醇物质，容易导致营养过剩。营养过剩最直接的原因是饱食。长期饱食会使人体弱多病。吃得过多还会使大脑早衰，引起头脑迟钝。吃火锅的氛围是大吃大喝，特别是有些火锅酒店是自助餐更是诱发人们吃一顿十天不吃饭的贪心。如果经常饮食过饱，不仅会使消化系统长期负荷

过度，导致内脏器官过早衰老和免疫功能下降，而且过剩的热量还会引起体内脂肪沉积，引发“富贵病”和“文明病”。

[0009] 其次是过分麻辣刺激，易上火。由于火锅底料中加有大量的辣椒、花椒、胡椒、生姜、大蒜等具有刺激性物质的原料，目的是掩盖动物肉的腥臭味和引诱人们的食欲。吃得太辣、太麻的刺激性食物，不仅会刺激口腔、食管与胃肠道的粘膜而使其发生充血和水肿，还容易诱发一些更重的疾病。凡是口腔炎、慢性咽炎、溃疡病、慢性胰腺炎、胆囊炎病复发者及上腹部做过手术的人，吃火锅都要慎重。过分麻辣，会刺激肠道蠕动加快，引起肠道炎症，腹泻，结肠炎，痔疮复发。有道是：“吃了火锅是两头难受”。这仅仅是口腔和肛门有感觉，难道食道，胃部，小肠，肝部，大肠，肾脏感觉迟缓就没有难受吗？

[0010] 火锅料本身由含有大量饱和脂肪酸的牛油以及清油组成，原料如鱼饺、虾饺、各种丸子，也含有大量的动物脂肪，易引发糖尿病、高血压、高血脂等心血管疾病。火锅汤中还含有大量的嘌呤，极易诱发痛风。火锅汤中含有的钠离子、钾离子亦多，对肾脏病、高血压的人影响较大。

[0011] 为了减轻和尽快消除食用火锅对消费者带来的不良作用，如胃肠道负担重、上火、口味咸重、火锅气味重等，促进重庆火锅产业的健康发展，本发明以天然植物原料为主，配制了火锅伴侣，无论在食用重庆火锅前后均可使用，以使消费者更好地享受重庆火锅的麻辣美味和大快朵颐的感觉而无后顾之忧。

## 发明内容

[0012] 本发明所要解决的技术问题是针对重庆火锅现有的营养和食用后对身体的不良影响，提供了一种用于消除因食用火锅导致身体不适的食品及制备方法。

[0013] 本发明采取的技术方案是：

[0014] 本发明的用于消除因食用火锅导致身体不适的食品中包括以下质量百分比的原料组成：魔芋 15～50%，桑叶 20～45%，决明子 5～40%。

[0015] 作为优选的技术方案之一：本发明的食品中包括以下质量百分比的原料组成：魔芋 50%，桑叶 45%，决明子 5%。

[0016] 作为优选的技术方案之一：本发明的食品中包括以下质量百分比的原料组成：魔芋 25%，桑叶 45%，决明子 30%。

[0017] 作为优选的技术方案之一：本发明的食品中包括以下质量百分比的原料组成：魔芋 15%，桑叶 45%，决明子 40%。

[0018] 制备本发明的用于消除因食用火锅导致身体不适的食品的方法的具体步骤如下：

[0019] (1) 首先按配比称取魔芋，桑叶和决明子，然后分别粉碎，并过 160 目筛得到魔芋粉，桑叶粉和决明子粉，控制水分含量在 10～25%，放入微波真空干燥设备中在 55～100℃下加热处理 3～10min，干燥杀菌完毕后，取出自然冷却至室温；

[0020] (2) 将步骤(1)处理好的魔芋粉，桑叶粉和决明子粉进行混合并搅拌均匀；

[0021] (3) 将步骤(2)的混合粉通过常规方法制成硬胶囊、糖果片剂、固体冲剂或饮料。

[0022] 步骤(1)中，所述的魔芋粉是由魔芋植物的块根干燥后，经去皮、切片、烘干、粉碎、过筛所得的细粉，并经食用级乙醇洗涤，其粒度要求 90% 以上通过 160 目筛，其质量指

标符合 NY/T494-2010 中纯化魔芋微粉一级及以上。

[0023] 步骤(1)中,所述的桑叶粉是以桑叶为原料,经清洗、烫漂杀青、干燥、粉碎、过筛、包装加工而成,其粒度要求90%以上通过160目筛,卫生标准符合GB2762-2005和GB2763-2005的要求。

[0024] 步骤(1)中,所述的决明子粉是以豆科植物决明 CassiaobtusifoliaL. 或小决明 CassiatoraL. 的成熟种子为原料,除去杂质,洗净,炒制干燥,经粗细两级研磨粉碎,其粒度要求90%以上通过160目筛。

[0025] 步骤(3)中,加入甜味剂、酸味剂、色素、香精或香料中的一种或几种。所述的甜味剂是蔗糖、甜菊糖、赤藓糖醇、甜蜜素或AK糖中的一种或几种;所述的酸味剂是柠檬酸、柠檬酸钠或苹果酸中的一种或几种。

[0026] 本发明的用于消除因食用火锅导致身体不适的食品的食用方式是每日服用净含量5g的配制产品,产品形式可是固体混合冲剂,用水冲兑食用,也可是制成饮料直接饮用等。在吃火锅前后食用,均可有效消减吃火锅后的身体不适感。没有依赖性、成瘾性。对动物蛋白质、动物脂肪丰富,口味麻辣的饮食同样有效。

[0027] 本发明的积极效果如下:

[0028] 本发明的原料纯化魔芋微粉的摄入可调节饮食,减少多余能量的摄取,使胃肠有饱腹感且减轻胃肠负担而不损伤胃肠功能;桑叶和决明子是药食两用植物。中医药学认为,桑叶性味苦、甘、寒,有散风除热、清肝明目之功效。桑叶还有良好的皮肤美容作用,特别是对脸部的痤疮、褐色斑有比较好的疗效;经超细粉碎的桑叶粉更有利于其功效成分被人体吸收利用。《本草正义》:决明子明目,乃滋益肝肾,以镇潜补阴为义,是培本之正治,非如温辛散风,寒凉降热之止为标病立法者可比,最为有利无弊。本发明的食品作用机理明确,原料配方科学,效果显著,不会对机体造成损害,制备工艺简单,操作简便。本发明配方原料均为食用安全的食材,不含任何化学添加剂,食用安全,无毒副作用。

## 具体实施方式

[0029] 下面的实施例是对本发明的进一步详细描述。

[0030] 实施例1

[0031] 1、配料

[0032] (1) 将前述的魔芋粉、桑叶粉、决明子粉状原料,分别过160目筛,收集筛下物,物料水分含量为10%时,在微波真空干燥设备中于100℃下加热处理3min,干燥并杀菌,取出后冷却备用。

[0033] (2) 将(1)所述经处理后的粉状物料称量混合,其中,魔芋粉2.5kg、桑叶粉2.25kg、决明子粉0.25kg,置入V型混合机中,混合10分钟使其混匀。

[0034] 2、制固体冲剂

[0035] 通过常用固体冲剂制备过程,制得固体冲剂食品。

[0036] 3、检查与包装

[0037] 检查剔除废品即可包装,包装方法及容器与固体冲剂相同。

[0038] 食用方法及用量:在吃火锅前10~30min食用,效果最佳;也可在吃火锅后的两小时内食用。每袋包装内容物净含量5g,每次食用1袋,用沸水冲调饮食,可加速减轻胃肠

消化负担,给人以轻松感;可快速消除重咸味口感;可快速消除口腔中的火锅气味。

[0039] 实施例 2

[0040] 1、配料

[0041] (1) 将前述的魔芋粉、桑叶粉、决明子粉状原料,过 160 目筛,收集筛下物,物料水分含量为 25% 时,在微波真空干燥设备中于 55℃ 下加热处理 10min, 干燥并杀菌, 取出后冷却备用。

[0042] (2) 将 (1) 所述经处理后的粉状物料称量混合, 其中, 魔芋粉 1.25kg、桑叶粉 2.25kg、决明子粉 1.5kg, 置入 V 型混合机中, 混合 10 分钟使其混匀。

[0043] 2、制固体冲剂

[0044] 通过常用固体冲剂制备过程, 制得固体冲剂食品。

[0045] 3、检查与包装

[0046] 检查剔除废品即可包装, 包装方法及容器与固体冲剂相同。

[0047] 食用方法及用量: 在食用火锅前 10 ~ 30min 食用, 效果最佳; 也可在食用火锅后的两小时内食用。每袋包装内容物净含量 5g, 每次食用 1 袋, 用沸水冲调饮食, 可加速减轻胃肠消化负担, 给人以轻松感; 可快速消除重咸味口感; 可快速消除口腔中的火锅气味。

[0048] 实施例 3

[0049] 1、配料

[0050] (1) 将前述的魔芋粉、桑叶粉、决明子粉状原料, 过 160 目筛, 收集筛下物, 物料水分含量为 15% 时, 在微波真空干燥设备中于 80℃ 下加热处理 6min, 干燥并杀菌, 取出后冷却备用。

[0051] (2) 将 (1) 所述经处理后的粉状物料称量混合, 其中, 魔芋粉 1.5kg、桑叶粉 1.8kg、决明子粉 1.8kg, 置入 V 型混合机中, 混合 10 分钟使其混匀。

[0052] 2、制固体冲剂

[0053] 通过常用固体冲剂制备过程, 制得固体冲剂食品。

[0054] 3、检查与包装

[0055] 检查剔除废品即可包装, 包装方法及容器与固体冲剂相同。

[0056] 食用方法及用量: 在食用火锅前 10 ~ 30min 食用, 效果最佳; 也可在食用火锅后的两小时内食用。每袋包装内容物净含量 5g, 每次食用 1 袋, 用沸水冲调饮食, 可加速减轻胃肠消化负担, 给人以轻松感; 可快速消除咸味重口感; 可快速消除口腔中的火锅气味。对肺热、肝热的消费者清热降火尤其适合。

[0057] 实施例 4

[0058] 1、配料

[0059] (1) 将前述的魔芋粉、桑叶粉、决明子粉状原料, 过 160 目筛, 收集筛下物, 物料水分含量为 20% 时, 在微波真空干燥设备中于 90℃ 下加热处理 4.5min, 干燥并杀菌, 取出后冷却备用。

[0060] (2) 将 (1) 所述经处理后的粉状物料称量混合, 其中, 魔芋粉 2.5kg、桑叶粉 1.0kg、决明子粉 1.5kg, 置入 V 型混合机中, 混合 10 分钟使其混匀。

[0061] 2、制固体冲剂

[0062] 通过常用固体冲剂制备过程, 制得固体冲剂食品。

[0063] 3、检查与包装

[0064] 检查剔除废品即可包装,包装方法及容器与固体冲剂相同。

[0065] 食用方法及用量:在食用火锅前 10 ~ 30min 食用,效果最佳;也可在食用火锅后的两小时内食用。每袋包装内容物净含量 5g,每次食用 1 袋,用沸水冲调饮食,可加速减轻胃肠消化负担,给人以轻松感;可快速消除咸味重口感;可快速消除口腔中的火锅气味。

[0066] 实施例 5

[0067] 1、配料

[0068] (1) 将前述的魔芋粉、桑叶粉、决明子粉状原料,过 160 目筛,收集筛下物,物料水分含量为 13% 时,在微波真空干燥设备中于 60℃ 下加热处理 8min,干燥并杀菌,取出后冷却备用。

[0069] (2) 将 (1) 所述经处理后的粉状物料称量混合,其中,魔芋粉 0.75kg、桑叶粉 2.25kg、决明子粉 2kg,置入 V 型混合机中,混合 10 分钟使其混匀。

[0070] 2、制固体冲剂

[0071] 通过常用固体冲剂制备过程,制得固体冲剂食品。

[0072] 3、检查与包装

[0073] 检查剔除废品即可包装,包装方法及容器与固体冲剂相同。

[0074] 食用方法及用量:在食用火锅前 10 ~ 30min 食用,效果最佳;也可在食用火锅后的两小时内食用。每袋包装内容物净含量 5g,每次食用 1 袋,用沸水冲调饮食,可加速减轻胃肠消化负担,给人以轻松感;可快速消除口感咸味重;可快速消除口腔中的火锅气味。

[0075] 对于食用火锅后产生的非痢疾性腹泻或排便不畅、肠道产气异常等现象,能在 1-2 个小时内恢复正常。因盐分过重,吃火锅后产生口味咸重的感觉,可在 1-3 小时内消除。吃火锅后口腔中残存的异味,可在 2-3 小时内消除。本品对上述情况的有效率达到 90% -98%。

[0076] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。