

(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 107348432 A

(43)申请公布日 2017.11.17

---

(21)申请号 201710699008.5

(22)申请日 2017.08.15

(71)申请人 广西民族大学

地址 530006 广西壮族自治区南宁市西乡塘区大学东路188号广西民族大学

(72)发明人 白雅韵

(74)专利代理机构 北京元本知识产权代理事务所 11308

代理人 曹广生

(51)Int.Cl.

A23L 21/10(2016.01)

A23L 7/10(2016.01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种薏仁果冻

(57)摘要

本发明公开了一种薏仁果冻，属于食品加工技术领域，其特征在于由含有食物辅料1-2份，去离子水8-12份，木糖醇1-3份，薏仁粉6-7份。在果冻原有甜美丰富的口感的同时，加入了薏仁粉，增加了果冻的药用价值、保健功效和营养价值，使得薏仁果冻更具风味，满足不同消费者的需求。该薏仁果冻老少皆宜，营养全面，有强身健体、预防疾病、美容养颜等功效，有益于人体健康，丰富了果冻的种类，是一款不可多得的小零食。

1. 一种薏仁果冻，其特征在于，含有食物辅料1-2份，去离子水8-12份，木糖醇1-3份，薏仁粉6-7份。
2. 根据权利要求1所述的薏仁果冻，其特征在于所述使用辅料为：食用琼脂、卡拉胶、魔芋胶。
3. 根据权利要求1所述的薏仁果冻，其特征在于，食物辅料1份，去离子水8份，木糖醇1份，薏仁粉6份，食用辅料，加入去离子水，加入薏仁粉，加入木糖醇，在60℃搅拌15分钟，待食用琼脂完全融化后，冷却至40℃，立即灌封。

## 一种薏仁果冻

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，尤其涉及一种薏仁果冻。

### 背景技术

[0002] 薏米，又名薏苡仁、苡仁。薏米含糖类，脂肪油，氨基酸，多种维生素和矿物质等营养物质，有利水渗湿、美白肌肤、益肺排脓之功效，另外薏米所含的硒元素能有效抑制癌细胞的繁殖，可用于胃癌、子宫颈癌的辅助治疗。利水消肿，薏米丹渗甘补，即能利水消肿，又能健脾补中。常用于治疗脾虚湿盛所导致的腹胀、小便不利、水肿、脚气浮肿等症状。健脾止泻，薏米可以渗除脾湿，健脾止泻，尤其善于治疗脾虚湿盛所导致的泄泻。渗湿除痹，薏米能够渗湿除痹，能舒筋脉，缓和拘挛，可用于治疗脾虚湿盛而筋脉挛急疼痛等病症。清肠排脓，薏米可以清肠之热，排脓消痈，可用于治疗肺痈胸痛，咳吐浓痰，亦可用于治疗肠痈等症。美白肌肤，薏米中含有一定的维生素E，能够帮助保持人体皮肤光泽细腻，消除粉刺、色斑，改善肤色。并且它对于由病毒感染引起的赘疣等有一定的治疗作用。防治脚气，薏米中含有丰富的维生素B，对防治脚气病十分有益。防癌抗癌，薏米所含的硒元素能有效抑制癌细胞的繁殖，可用于胃癌、子宫颈癌的辅助治疗。健康人常吃薏米，能使身体轻捷，减少肿瘤发病概率。尤以脾虚湿盛的消化道肿瘤及痰热挟湿的肺癌更为适宜。在日本，薏米被看成典型的“抗癌食品”，还能减轻肿瘤患者放化疗的毒副作用。

[0003] 薏仁主要成分为蛋白质、维生素B1、B2有使皮肤光滑，减少皱纹，消除色素斑点的功效，长期饮用，能治疗褐斑、雀斑、面疱，使斑点消失并滋润肌肤。而且它能促进体内血液和水分的新陈代谢，有利尿、消水肿的作用，也被当作节食用品。

[0004] 此外，薏仁算是谷物的一种，以水煮软或炒熟，比较有利于肠胃的吸收，身体常觉疲倦没力气的人，可以多吃。薏仁中含有丰富的蛋白质分解酵素，能使皮肤角质软化，对皮肤赘疣、粗糙不光滑者，长期服用也有疗效。

[0005] 果冻作为休闲食品，它晶莹剔透，色彩绚丽，口味甜美，深受广大消费者特别是少年儿童的喜爱。果冻大多是用海藻胶等加工而成，含有较多的膳食纤维，膳食纤维是一种非常重要并且为国际一致公认的功能性食品基料，对人体健康很有帮助。果冻在制造过程中需要添加钙、钾、钠等矿物质，这些矿物质也是人体所需元素。如人体的骨骼需要大量的钙质，细胞液、组织液中含有一定比例的钠、钾离子，这些离子对维持细胞的渗透压、机体酸碱平衡、神经信息的传导起重要作用。不同花色品种的果冻还有其独特的营养，如高钙果冻富含钙，高纤椰果果冻富含水不溶性膳食纤维，AD钙果冻即强化维生素A、D和钙质，有些品种的果冻添加胡萝卜素或螺旋藻等。这些不同营养素对人体健康各有其特殊的生理作用。

[0006] 但是，由于目前果冻产品多少加有一些人工化学合成物，因此对少年儿童来说不宜过多食用。

### 发明内容

[0007] 本发明的目的在于提供一种集营养价值，保健与药用价值且口感丰富独特的薏仁

果冻。

[0008] 本发明含有食物辅料1-2份，去离子水8-12份，木糖醇1-3份，薏仁粉6-7份。

[0009] 所述使用辅料为：食用琼脂、卡拉胶、魔芋胶。

[0010] 所述薏仁果冻，其加工方法为：食用辅料，加入去离子水，加入薏仁粉，加入木糖醇，在60℃搅拌15分钟，待食用琼脂完全融化后，冷却至40℃，立即灌封。

[0011] 本发明的优点：

[0012] 本发明通过使用天然的食物材料，没有加入任何的添加剂，从而使得果冻更加安全，更加符合孩子食用。

## 具体实施方式

[0013] 下列结合实施例对本发明做进一步说明。

[0014] 实施例1：

[0015] 称取食用琼脂1份，加入10份去离子水，加入2份木糖醇，加入6份薏仁粉，在60℃搅拌20分钟，待食用琼脂完全融化后，冷却至40℃，立即灌封即可。

[0016] 实施例2：

[0017] 称取卡拉胶1份，加入10份去离子水，加入2份木糖醇，加入6份薏仁粉，在65℃搅拌15分钟，待食用琼脂完全融化后，冷却至45℃，立即灌封即可。

[0018] 实施例3：

[0019] 称取魔芋胶1份，加入10份去离子水，加入2份木糖醇，加入7份薏仁粉，在65℃搅拌20分钟，待食用琼脂完全融化后，冷却至40℃，立即灌封即可。

[0020] 以上所述，仅为本发明较佳的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明披露的技术范围内，根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变，都应涵盖在本发明的保护范围之内。