



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102805306 A

(43) 申请公布日 2012. 12. 05

(21) 申请号 201210262226. X

(22) 申请日 2012. 07. 27

(71) 申请人 安徽四海食品有限公司

地址 238300 安徽省芜湖市无为县无城镇工业园区

(72) 发明人 缪其满

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种铁皮石斛花养颜面条

(57) 摘要

本发明公开了一种铁皮石斛花养颜面条,是由下述重量份的原料制成:面粉 100-150,燕麦粉 5-8,魔芋粉 4-8,松花粉 3-5,蘑菇粉 5-8,番茄冻干粉 3-5,柠檬冻干粉 5-8,玫瑰茄花萼 1-2,莲子 3-5,桃树叶 1-2,筋菜 3-5,枸杞 2-4,当归 2-4,山苦荬 5-7,铁皮石斛花 3-5,百合 2-4,盐 1-3,碱 0.1-0.3。本发明口感良好,味道鲜美,营养丰富的同时具有美容养颜等食疗养生的保健作用。

1. 一种铁皮石斛花养颜面条,其特征在于:是由下述重量份的原料制成:面粉 100-150,燕麦粉 5-8,魔芋粉 4-8,松花粉 3-5,蘑菇粉 5-8,番茄冻干粉 3-5,柠檬冻干粉 5-8,玫瑰茄花萼 1-2,莲子 3-5,桃树叶 1-2,苋菜 3-5,枸杞 2-4,当归 2-4,山苦荬 5-7,铁皮石斛花 3-5,百合 2-4,盐 1-3,碱 0.1-0.3。

2. 根据权利要求 1 所述的一种铁皮石斛花养颜面条,其特征在于:制备方法包括以下步骤:

(1) 将玫瑰茄花萼、莲子、桃树叶、苋菜、枸杞、当归、山苦荬、铁皮石斛花、百合按重量份混匀后,加入上述所有原料总重量 5-8 倍的水,煎煮去渣,得中药液备用;

(2) 按重量份称取面粉、燕麦粉、魔芋粉、松花粉、蘑菇粉、番茄冻干粉、柠檬冻干粉、适量水以及步骤(1)所得中药液混匀,再按重量份加入盐与碱,混合均匀,后按照面条常规制备工艺制备而得铁皮石斛花养颜面条。

一种铁皮石斛花养颜面条

技术领域

[0001] 本发明涉及面条领域,确切地说是一种铁皮石斛花养颜面条。

背景技术

[0002] 面条是一种制作简单,食用方便,营养丰富,即可主食又可快餐的健康保健食品,早已为世界人民所接受与喜爱。现有的面条种类和功能单一,多缺乏养生保健的食疗作用。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种具有美容养颜作用的铁皮石斛花养颜面条。

[0004] 上述目的通过以下方案实现:

一种铁皮石斛花养颜面条,其特征就在于:是由下述重量份的原料制成:面粉 100-150,燕麦粉 5-8,魔芋粉 4-8,松花粉 3-5,蘑菇粉 5-8,番茄冻干粉 3-5,柠檬冻干粉 5-8,玫瑰茄花萼 1-2,莲子 3-5,桃树叶 1-2,藜菜 3-5,枸杞 2-4,当归 2-4,山苦菜 5-7,铁皮石斛花 3-5,百合 2-4,盐 1-3,碱 0.1-0.3。

[0005] 一种铁皮石斛花养颜面条,其特征就在于:制备方法包括以下步骤:

(1) 将玫瑰茄花萼、莲子、桃树叶、藜菜、枸杞、当归、山苦菜、铁皮石斛花、百合按重量份混匀后,加入上述所有原料总重量 5-8 倍的水,煎煮去渣,得中药液备用;

(2) 按重量份称取面粉、燕麦粉、魔芋粉、松花粉、蘑菇粉、番茄冻干粉、柠檬冻干粉、适量水以及步骤(1)所得中药液混匀,再按重量份加入盐与碱,混合均匀,后按照面条常规制备工艺制备而得铁皮石斛花养颜面条。

[0006] 本发明的有益效果为:

1、本发明口感良好,营养丰富的同时具有美容养颜等食疗养生的保健作用。

[0007] 2、本发明各原料配伍合理,其中,冻干粉的加入丰富了本发明的营养的同时,可以中和中药液的苦味。

[0008] 3、《本草纲目》记载:藜菜有解百毒之称,味道甘醇,芳香浓郁,长久回甘。具有清热排毒、消暑解渴、解烟酒、减肥、抗疲劳的功效。玫瑰茄花萼含有花青素、多酚、原儿茶酸和类黄酮类物质,具有抗氧化、抗肿瘤、保护心血管、护肝、降血压、清热解暑、利尿降压、养颜消斑、通便等功效。蘑菇粉的加入丰富了本发明的营养的同时,使得本发明口感更鲜美。

[0009] 4、百合含有槲皮素和槲草素等成分,具有清热化痰,清暑宁神的作用。《罗热会药医镜》上说:“百合清心益肾,黑头发,驻颜色”,为镇心益气,驻颜轻身的美容佳品。

[0010] 5、松花粉是中国医学宝库中的药食兼用花粉品种,作为中国传统药材,其药食兼用的历史已逾数千年,从 2400 年前的《神农本草经》到今天的《中华药典》等历代医药典籍中都有记载,在民间更是以其神奇的功效被奉为“仙药”。《本草经解》:松花,味甘益脾,气温能行,脾为胃行其津液,输于心肺,所以润心肺也。益气者,气温益肝之阳气,味甘益脾之阴气也。风气通肝,气温散肝,所以除风。脾统血,味甘和脾,所以止血也。可酿酒者,清香芳烈,宜于酒也。松花粉美容的作用,是与松花粉各种生理功能有关的。首先是松花粉对皮肤

新陈代谢的调节作用,使皮肤保持正常的代谢功能,促进自由基和脂褐素等代谢废物的排出。其次是为表皮细胞提供各种营养,保持表皮细胞的活力和再生能力,而使表皮细腻有光泽。再者是松花粉可调节内分泌失常,内分泌紊乱,往往会造成皮肤色素沉积、出现痤疮、使皮肤粗糙等症状,因此,调节内分泌的平衡,就可美容。还有就是维生素的作用,维生素具有减少皮脂溢出、保护皮肤弹性、防止皮肤衰老的作用。因此,松花粉美容具有明显的效果。

[0011] 6、铁皮石斛花除了保持铁皮石斛本身很好的滋阴润肺、养胃生津、明目清热、增强免疫力、抗衰老、治疗呼吸道疾病、糖尿病、慢性肝炎、慢性胃炎等疗效外,它最显著的功效是解郁,服用后能使人心情开朗,可以很好缓解都市人群精神压力大、倍感疲劳、心情烦躁、心情抑郁等症状。

具体实施方式

[0012] 一种铁皮石斛花养颜面条,是由下述重量(kg)的原料制成:面粉 120,燕麦粉 5,魔芋粉 4,松花粉 5,蘑菇粉 5,番茄冻干粉 5,柠檬冻干粉 5,玫瑰茄花萼 2,莲子 5,桃树叶 2,苋菜 5,枸杞 3,当归 4,山苦菜 6,铁皮石斛花 5,百合 2,盐 1,碱 0.1。

[0013] 制备方法包括以下步骤:

(1) 将玫瑰茄花萼、莲子、桃树叶、苋菜、枸杞、当归、山苦菜、铁皮石斛花、百合按重量份混匀后,加入上述所有原料总重量 5 倍的水,煎煮去渣,即得中药液备用;

(2) 按重量份称取面粉、燕麦粉、魔芋粉、松花粉、蘑菇粉、番茄冻干粉、柠檬冻干粉、适量水以及步骤(1)所得中药液混匀,再按重量份加入盐与碱,混合均匀,后按照面条常规制备工艺制备而得铁皮石斛花养颜面条。

[0014] 对本实施例所得铁皮石斛花养颜面条进行口味评分实验,经过 50 人感官评价,有 35 人表示喜欢本实施例的味道,有 5 人表示不喜欢本实施例的味道,其余 10 人表示本实施例味道一般,可见,大众对本实施例其口感与味道接受程度高。