

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810154368.8

[51] Int. Cl.

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/20 (2006.01)

A23L 1/36 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/325 (2006.01)

[43] 公开日 2009年8月19日

[11] 公开号 CN 101507493A

[22] 申请日 2008.12.24

[21] 申请号 200810154368.8

[71] 申请人 王福起

地址 300451 天津市塘沽区杭州道毓园1栋1
门301

[72] 发明人 王福起

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

女士双蛋白营养保健粉及制备方法

[57] 摘要

本发明涉及一种女士双蛋白营养保健粉及制备方法，本发明将大豆蛋白粉添加核桃粉及海水鱼或淡水鱼成分，充分发挥了鱼、核桃粉、大豆蛋白粉对女士的保健作用，利用本发明技术可以开发适合于女士及孕产妇的双蛋白营养保健粉，它饮用方便、口感好、营养成分远远高于大豆蛋白粉。

- 1.一种女士双蛋白营养保健粉及制备方法，其特征在于由大豆蛋白粉添加核桃粉、添加海水鱼或淡水鱼成分而制成。
- 2.如权利要求1所述的女士双蛋白营养保健粉及制备方法，其特征在于添加的核桃粉的添加量为大豆蛋白粉：核桃粉 30：0.1 至 30：2。
- 3.如权利要求1所述的女士双蛋白营养保健粉及制备方法，其特征在于添加的海水鱼或淡水鱼成分是经过添加糖、食盐、味精等调料加工而成。
- 4.如权利要求1所述的女士双蛋白营养保健粉及制备方法，其特征在于添加的海水鱼或淡水鱼成分其形状可以是粉状、颗粒状、片状、丝状、液状，也可以是鱼糜、鱼段、鱼块、鱼果、鱼肠、鱼鳞、鱼丸。
- 5.如权利要求1所述的女士双蛋白营养保健粉及制备方法，其特征在于添加的海水鱼或淡水鱼成分可采取蒸、煮、熏、烤、炸等形式加工，也可采用生物工程技术提取。
- 6.如权利要求1所述的女士双蛋白营养保健粉及制备方法，其特征在于将大豆蛋白粉添加核桃粉与海水鱼或淡水鱼成分按 30：0.1 至 30：6 的比例经杀菌后装入包装内。
- 7.如权利要求1所述的女士双蛋白营养保健粉及制备方法，其特征在于将大豆蛋白粉添加核桃粉与海水鱼或淡水鱼成分按 30：0.1 至 30：6 的比例经杀菌后分别装入包装内，食用时可将大豆蛋白粉与海水鱼或淡水鱼成分混合加水食用，也可分别食用。

女士双蛋白营养保健粉及制备方法

一、技术领域

本发明涉及一种蛋白粉，尤其涉及一种女士双蛋白营养保健粉及制备方法。

二、背景技术

蛋白粉大多是采用植物蛋白中的大豆蛋白或动物蛋白中的酪蛋白、乳清蛋白制成，其品种单一、营养不全面，尤其涉及针对女士身体健康方面存在营养保健不全面等缺陷。

三、发明内容

本发明为了解决蛋白粉针对女士身体健康存在营养保健不全面的缺陷，提供一种女士双蛋白营养保健粉及制备方法。

本发明的目的是这样实现的：

女士双蛋白营养保健粉它是由大豆蛋白粉添加核桃粉，添加海水鱼或淡水鱼成分而制成，其添加的海水鱼或淡水鱼成分是经过添加糖、食盐、味精等调料加工而成，其添加的海水鱼或淡水鱼成分其形状可以是粉状、颗粒状、片状、丝状、液状，也可以是鱼糜、鱼段、鱼块、鱼饼、鱼果、鱼肠、鱼鳞、鱼丸，其添加的海水鱼或淡水鱼成分可以采取蒸、煮、熏、烤、炸等形式加工，也可采用生物工程技术提取。

本发明的优点如下：

由于大豆蛋白粉添加核桃粉及海水鱼或淡水鱼成分，充分发挥了鱼和大豆蛋白对女士的保健作用，用本发明技术可以开发适合于女士、孕产妇的双蛋白营养保健粉，它饮用方便、口感好，营养成分远远高于大豆蛋白粉。

四、具体实施方式

实施例一、

将大豆蛋白粉添加核桃粉，大豆蛋白粉与核桃粉重量 30: 0.1 至 30: 2 的比例，并按 30: 0.1 至 30:6 添加海水鱼或淡水鱼成分，经杀菌后装入包装内。

实施例二、

将大豆蛋白粉添加核桃粉，大豆蛋白粉、核桃粉按 30: 0.1 至 30: 2 的比例后与海水鱼或淡水鱼成分按 30: 0.1 至 30: 6 的比例经杀菌后分别装入包装内，食用时将添加了核桃粉的大豆蛋白粉与海水鱼或淡水鱼成分混合加水食用，也可分别食用。