



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 103719944 B

(45)授权公告日 2017.01.18

(21)申请号 201310706278.6

A23L 19/10(2016.01)

(22)申请日 2013.12.20

A23L 11/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 103719944 A

(56)对比文件

CN 102283348 A,2011.12.21,说明书第

[0005]-[0008]-[0020-0021]段.

(43)申请公布日 2014.04.16

CN 101438789 A,2009.05.27,全文.

(73)专利权人 首都医科大学附属北京友谊医院

地址 100050 北京市西城区永安路95号首

CN 2181601 A1,2010.05.05,全文.

都医科大学附属北京友谊医院

CN 101779720 A,2010.07.21,全文.

(72)发明人 洪忠新 武力

审查员 曾舟

(74)专利代理机构 北京市鼎慧知识产权代理事

务所(普通合伙) 11479

代理人 孔凡红

(51)Int.Cl.

A23L 25/00(2016.01)

A23L 7/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书12页

(54)发明名称

一种以黑麦为基础的食疗养生粉的制备方法

(57)摘要

本发明提供了以黑麦为基础的养生粉及其制备方法,并有针对性地提供19种配方,配以黑花生、南瓜子等坚果类,还有黑芝麻、黑豆等种子类,辅以西洋参、玫瑰花、金丝小枣、山药、茯苓等药食两用食材。本发明的产品不仅富含蛋白质和单不饱和脂肪酸,而且麦香醇厚、口感细腻,风味独特,摄入量能满足机体对坚果及种子的要求,优化国人饮食结构,且不含任何添加剂,将全麦食物及黑芝麻,还有核桃等食材的益处得到淋漓尽致的发挥,无任何毒副作用。可以说,在享受美食的同时,不仅治疗了存在的疾病,而且能预防疾病,有强筋健体之功效,应该说是一箭双雕。本系列产品适合于各年龄段有适应症的患者及正常人。

1.一种以黑麦为基础的食疗养生粉的制备方法,其特征在于,所述养生粉按重量百分比由以下原料制成:黑麦15.4%~31.6%、杏仁0~34.1%、核桃仁0~18.5%、山药0~31.5%、黑花生0~22.7%、金丝小枣3.0%~8.7%、黑芝麻0~28.6%、黑豆0~21.1%、黑米0~34.8%、茯苓0~26%、薏仁0~30.8%、莲子0~22.7%、西洋参0~3.4%、百合0~11.4%、枸杞0~18.5%、蜂花粉0~6.7%、干玫瑰花朵0~4.4%、南瓜子0~14.7%、绿豆0~15.4%、山楂0~15.4%;

所述食疗养生粉的制备方法如下:

(1)精选原材料:选择颗粒饱满、光洁度好,无霉变,无杂质,当年新采收的原材料;其中,蜂花粉直接放入第(6)步磨粉,不参与第(2)-(5)步;

(2)清洗:山药、西洋参用硬毛刷刷洗干净;茯苓削皮后,洗净;剩余其他原料放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中,用水清洗三次;

(3)浸泡:第(2)步所得的核桃仁置于清水中浸泡2小时脱涩;

(4)沥干:第(3)步所得的脱涩后的核桃仁和第(2)步所得除黑豆以外的其他原料放入干燥卫生的密闭玻璃瓶中沥干;

(5)烘烤:将第(2)步所得的黑豆和第(4)步所得的黑麦、黑芝麻、黑花生、黑米、南瓜子、绿豆、杏仁、核桃仁、薏仁和莲子采用高温短时烘烤,高温短时烘烤参数为120-200℃,烘烤15-20分钟;干玫瑰花骨朵、西洋参、山药、金丝小枣、茯苓、百合、枸杞、和山楂采用低温长时烘烤,低温长时烘烤参数为40-80℃,烘烤30-50分钟;

(6)磨粉:将上述所得原料进行混合,置于磨粉机中,先将混合后的原料用1000转/分的转速粗磨一遍;将所得粗粉再放入磨粉机,将磨粉机调至1420转/分钟转速,再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即得成品;

(7)封装与储存:将磨粉所得产品成品装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

一种以黑麦为基础的食疗养生粉的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种植物蛋白固体饮品,特别涉及一种以黑麦为基础的食疗养生粉。

背景技术

[0002] 经多年临床营养工作经验发现,国人进食全麦食物及坚果类太少,还有一些有重要保健作用和药用价值的食材,如西洋参、玫瑰花、山药、茯苓等摄入量几乎为零,从而造成国人饮食结构不合理,进一步引起慢性非传染性疾病,如高脂血症、癌症、糖尿病等发生率大幅度增加;还有亚健康状态的人比比皆是,如失眠、便秘、乏力等。这些食物被作为食品的摄入量逐渐少的主要原因为:1、全麦食物多用于制作全麦面包等,因太粗糙,口感差,不易被国人接受;2、一些坚果类因吃法局限,很难满足人体需要,如黑芝麻,吃法仅限于放入点心中,或制成黑芝麻糊等,品种较单调,且摄入这些食物时,不可避免造成反式脂肪酸和食品添加剂等摄入增加,使黑芝麻对人体的益处大打折扣;3、西洋参、玫瑰花、茯苓等一直作为滋养品单独出现,并无加入食品的方法以增加摄入量。

[0003] 各种食品中少有出现的食材主要特点为:

[0004] 黑麦:(1)植物蛋白含量高达17%,且富含色氨酸;(2)富含b族维生素;(3)富含膳食纤维,尤其是 β -葡聚糖;(4)富含植物固醇(谷固醇);(5)富含抗氧化营养素如微量元素硒和花青素。具有益神经、清除自由基、抗衰老、抗便秘、降血脂、抗癌防癌等功效。

[0005] 黑花生等坚果类及黑芝麻等种子类有如下共同特点:(1)富含单不饱和脂肪酸;(2)富含蛋白质,且精氨酸和谷氨酸含量丰富;(3)富含可溶性纤维素;(4)富含 γ -生育酚;(5)富含钾,且含钠少;(6)富含锌和硒等微量元素。具有调节血脂、保护血管内皮功能、抗癌防癌、抗便秘和抗衰老等功效。

[0006] 玫瑰花:富含花青素和玫瑰花精油,有美容护肤作用,对女性机能的维护与调节,抗衰老方面作用明显。

[0007] 西洋参:富含人参皂甙,有改善血管内皮功能,清除自由基,增强人体免疫功能和抗衰老作用。

[0008] 金丝小枣:味甘,能调和百药,赋予配方特有的味道。

[0009] 山药:富含粘蛋白、功能性多糖和钾等营养物质,有健脾补肾的功效。

[0010] 茯苓:有健脾补肾祛湿之功效。

[0011] 山楂:富含熊果酸,有健胃消食的作用。

[0012] 固体饮品是以某种原料为主,配以其他辅料加工而成,具有质量好、体积小、携带方便;风味好,饮用方便;不易腐败变质;包装简易,运输方便等特点。固体饮品按其原料的类别,可分为果香型、蛋白型和其他型三种。其中,蛋白型固体饮品是指蛋白质含量大于或等于4的制品。目前市场上食疗养生粉的固体饮品具有如下特点:1、没有针对不同疾病开发系列产品,绝大多数仅限于正常人群食用;2、组方从中医食疗角度考虑得太多,而对西医、临床营养学进展及国人健康问题考虑太少;3、没有“量”的概念。随心所欲组方,随心所欲食用,效果难免大打折扣,有时适得其反;4、没有以黑麦和黑花生等组成的食疗养生粉;

5、口感较差、粉碎的目数不够,消化吸收略差(如核桃仁的涩味,黑豆的豆腥味没有用科学方法消除;食材中的有效成分也没有进行科学保护);6、疗效不够确切,反应平平。

发明内容

[0013] 本发明的目的在于提供一种以黑麦为基础的、将各种无法烹制入日常饮食的食材提供给不同疾病或亚健康状态人群需要的醇香可口的固体饮品。本发明以黑麦为基础的食疗养生粉具体包括以下原料(重量百分比):

[0014] 黑麦15.4%~31.6%、杏仁0~34.1%、核桃仁0~18.5%、山药0~31.5%、黑花生0~22.7%、金丝小枣3.0%~8.7%、黑芝麻0~28.6%、黑豆0~21.1%、黑米0~34.8%、茯苓0~26%、薏仁0~30.8%、莲子0~22.7%、西洋参0~3.4%、百合0~11.4%、枸杞0~18.5%、蜂花粉0~6.7%、干玫瑰花朵0~4.4%、南瓜子0~14.7%、绿豆0~15.4%、山楂0~15.4%。

[0015] 其中,根据针对的对象不同,本发明还详细提供了以黑麦为基础的食疗养生粉的19种具体配方,分别是:

[0016] 1、抗感染方:杏仁16-18%、核桃仁16-18%、黑麦24-27%、山药24-26.1%、黑花生8-9%、金丝小枣4-5%。

[0017] 2、抗贫血方:黑芝麻16-18%、黑豆8-9%、黑麦24-27%、黑花生8-9%、黑米33-34.8%、金丝小枣4-5%。

[0018] 3、益智方:核桃仁13-15%、黑芝麻13-15%、黑麦20-23%、山药20-23%、薏仁20-23%、金丝小枣3-4%。

[0019] 4、祛湿方:黑麦24-25%、薏仁24-25%、茯苓24-25%、山药24-25%、金丝小枣3-5%。

[0020] 5、抗癌方:黑花生18-20%、黑麦18-20%、杏仁18-20%、黑米18-20%、山药18-20%、金丝小枣3-5%。

[0021] 6、补肾方:山药30-31.5%、黑豆20-21.1%、茯苓20-22%、黑麦20-22%、金丝小枣5-6%。

[0022] 7、美容方:黑米20-22%、黑麦30-31.6%、山药20-22%、黑花生20-22%、金丝小枣5-6%。

[0023] 8、养胃方:黑芝麻28-28.6%、黑麦28-30%、茯苓8-10%、山药27-28.6%、金丝小枣4-6%。

[0024] 9、调脂方:黑麦17-19%、薏仁25-27%、茯苓24-26%、山药24-26.1%、金丝小枣4-5%。

[0025] 10、消渴方:黑麦18-20%、薏仁18-20%、茯苓18-20%、山药18-20%、黑豆18-20%、金丝小枣4-6%。

[0026] 11、抗便秘方:黑米18-20%、黑麦26-29%、薏仁18-20%、黑芝麻26-29%、金丝小枣4-6%。

[0027] 12、抗失眠方:莲子20-22.7%、黑麦20-24%、黑花生20-22.7%、黑米20-24%、西洋参3-3.4%、金丝小枣5-7%。

[0028] 13、润肺方:百合10-11.4%、黑麦20-24%、黑米20-24%、杏仁33-34.1%、西洋参

3-3.4%、金丝小枣5-7%。

[0029] 14、抗脂肪肝方：枸杞18-18.5%、黑麦18-20%、黑米18-20%、杏仁18-20%、黑豆18-20%、西洋参2-3%、金丝小枣4-6%。

[0030] 15、乌发方：黑芝麻16-18%、黑豆7-10%、黑麦25-27%、核桃仁7-10%、黑米33-34.8%、金丝小枣6-8.7%。

[0031] 16、机能调节方(男)：蜂花粉5-6.7%、枸杞6-8%、黑豆12-15%、黑麦20-24%、杏仁12-15%、黑花生12-15%、金丝小枣6-8%。

[0032] 17、机能调节方(女)：干玫瑰花朵2-4.4%、莲子12-16%、黑豆12-16%、黑麦28-30%、南瓜子14-14.7%、杏仁12-16%、金丝小枣7-8%。

[0033] 18、瘦身方：绿豆14-15.4%、莲子15-17%、黑麦15.4-19%、山楂14-15.4%、薏仁28-30.8%、金丝小枣7-8%。

[0034] 19、抗动脉粥样硬化方：黑麦16-19%、莲子18-20%、黑米8-10%、核桃仁17-18.5%、黑豆18-20%、山药8-10%、西洋参2-3%、金丝小枣4-6%。

[0035] 本发明以黑麦为基础的食疗养生粉的制备方法如下：所述养生粉按重量百分比由以下原料制成：黑麦15.4%~31.6%、杏仁0~34.1%、核桃仁0~18.5%、山药0~31.5%、黑花生0~22.7%、金丝小枣3.0%~8.7%、黑芝麻0~28.6%、黑豆0~21.1%、黑米0~34.8%、茯苓0~26%、薏仁0~30.8%、莲子0~22.7%、西洋参0~3.4%、百合0~11.4%、枸杞0~18.5%、蜂花粉0~6.7%、干玫瑰花朵0~4.4%、南瓜子0~14.7%、绿豆0~15.4%、山楂0~15.4%；

[0036] (1)精选原材料：选择颗粒饱满、光洁度好，无霉变，无杂质，当年新采收的原材料；其中，蜂花粉直接放入第(6)步磨粉，不参与第(2)-(5)步；

[0037] (2)清洗：山药、西洋参用硬毛刷刷洗干净；茯苓削皮后，洗净；剩余其他原料放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中，用水清洗三次；

[0038] (3)浸泡：第(2)步所得的核桃仁置于清水中浸泡2小时脱涩；

[0039] (4)沥干：第(3)步所得的脱涩后的核桃仁和第(2)步所得除黑豆以外的其他原料放入干燥卫生的密闭玻璃瓶中沥干；

[0040] (5)烘烤：将第(2)步所得的黑豆和第(4)步所得的黑麦、黑芝麻、黑花生、黑米、南瓜子、绿豆、杏仁、核桃仁、薏仁和莲子采用高温短时烘烤，高温短时烘烤参数为120-200℃，15-20分钟；干玫瑰花骨朵、西洋参、山药、金丝小枣、茯苓、百合、枸杞、和山楂采用低温长时烘烤，低温长时烘烤参数为40-80℃，烘烤30-50分钟；

[0041] (6)磨粉：将上述所得原料进行混合，置于磨粉机中，先将混合后的原料用1000转/分的转速粗磨一遍；将所得粗粉再放入磨粉机，将磨粉机调至1420转/分钟转速，再细磨至粉末粒径目数不小于90目，即得成品；

[0042] (7)封装与储存：将磨粉所得产品成品装入真空包装袋中，使用多功能封膜机封膜包装，置于4℃冰箱中保存。

[0043] 本发明以黑麦为基础的食疗养生粉的用法及用量为：每剂7副，每天1副，两剂为1疗程；用法为取1副量，用滚烫开水冲泡，当作早餐的一部分。

[0044] 本发明的产品的特点如下：1、根据最新临床医学、临床营养学的进展，及作者二十多年临床营养学工作经验，在“医食同源、药食同用”的大背景下，按照“辨证施治”和“四季

五补”的原则,及现代营养学发展成果,针对现代都市人存在的不同健康问题,如高脂血症、癌症等慢性非传染性疾病,还有便秘、失眠等亚健康状态进行组方,共19种。每剂7副,每副为1日量,两剂为1疗程。

[0045] 本发明产品以黑麦为基础,植物蛋白质含量为10.2%~22.1%,脂肪含量为1.4%~22.3%,碳水化合物含量为34.7%~70.2%,未添加香精、色素及防腐剂,麦香扑鼻,可口细腻。

[0046] 本发明充分发挥天然食物的自身优点,同时克服了当今产品存在的缺点,具有如下特点:黑麦等全麦食物,黑芝麻等种子,核桃仁等坚果类,经清洗烤熟,磨粉后,取一日量,用滚烫开水冲泡后作为早餐的一部分食用。不仅口感细腻,而且风味独特,摄入量能满足机体对坚果及种子的要求,优化国人饮食结构,且不含任何添加剂,将全麦食物及黑芝麻,还有核桃仁等食材的益处得到淋漓尽致的发挥,无任何毒副作用。可以说,在享受美食的同时,不仅治疗了存在的疾病,而且能预防疾病,有强筋健体之功效,应该说是一箭双雕。本系列产品适合于各年龄段有适应症的患者及正常人。

[0047] 本发明的制备方法特别采用了不同原料分别烘烤的做法:有些食材采用低温长时间烘烤方式,如西洋参、山楂、茯苓、山药等,能最大限度保持食材中的有效成分;坚果及种子类多数采用高温短时烘烤方式。目的是赋予配方独特的风味,不仅口感醇香细腻,而且老少皆宜,营养丰富,适合于适应症患者的辅助治疗,及满足正常人防病强身的需求。

[0048] 经5000余例适应症患者对不同配方的初步验证:1、无毒副作用;2、患者反映良好,回头客多;3、真实病例:(1)我院后勤管理中心一女职工,食用乌发方6剂后,脑门上的3根白发消失;(2)我院肾内科一护士,患有失眠症,平日靠安眠药方能入睡,吃抗失眠方2剂后,睡眠恢复正常,不在吃安眠药;(3)便秘患者进食抗便秘方后,疗效明显者甚多。

具体实施方式

[0049] 下面结合具体实施例对本发明作更详尽的说明。而本发明的保护范围并非仅仅局限于以下实施例。所述技术领域的普通技术人员依据以上本发明的公开内容,均可实现本发明的目的。

[0050] 原材料的准备、清洗与烘烤

[0051] 1. 黑麦:取成熟度好,无霉变,颜色较黑,当年产黑麦,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0052] 2. 杏仁:取成熟度好,无霉变,颜色鲜亮,当年产甜杏仁,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0053] 3. 核桃仁:取成熟度好,无霉变,颜色鲜亮,当年产核桃仁,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水清洗3遍,放入清水中浸泡2小时脱涩后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在120~150℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0054] 4. 山药:在采收季节,采购成熟度好的、粗细均匀的铁棍山药,用硬毛刷将铁棍山药刷洗干净,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,用刀切成3~4毫米的片,放入万能蒸烤

箱中,在60℃~80℃,烘烤50分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0055] 5. 黑花生:取成熟度好,无霉变,颜色乌黑,当年产黑花生,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0056] 6. 金丝小枣:在采收季节,采购成熟度好的金丝小枣,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,用刀去核,并切成3~4毫米的片,放入万能蒸烤箱中,在60~80℃,烘烤50分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0057] 7. 黑芝麻:取成熟度好,无霉变,颜色乌黑,当年产黑芝麻,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0058] 8. 黑豆:取成熟度好,无霉变,颜色黝黑,当年产黑豆,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,捞出,直接入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0059] 9. 黑米:取成熟度好,无霉变,颜色乌黑,当年产黑米,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0060] 10. 茯苓:在采收季节,采购成熟度好的茯苓,用刀削皮,在水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,用刀切成3~4毫米见方的正方体,放入万能蒸烤箱中,在60~80℃,烘烤50分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0061] 11. 薏仁:取成熟度好,无霉变,颜色灰白,当年产薏仁,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0062] 12. 莲子:取成熟度好,无霉变,颜色较白,当年产,带芯的莲子,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0063] 13. 西洋参:在采收季节,采购生长5年左右的西洋参,用硬毛刷将西洋参刷洗干净后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,用刀切成厚约1毫米的西洋参片,入万能蒸烤箱中,在40~50℃低温烘烤35分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0064] 14. 百合:在采收季节,采购成熟度好、洁白的鲜百合,掰成片,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在60~80℃,烘烤50分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0065] 15. 枸杞:在采收季节,采购成熟度好、色泽红亮的鲜枸杞,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在60~80℃,烘烤50分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0066] 16. 蜂花粉:采购当年产油菜花粉直接使用;

[0067] 17. 干玫瑰花朵:在采收季节,采购直径约1厘米干玫瑰花朵,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万

能蒸烤箱中,在60~80℃,烘烤30分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0068] 18.南瓜子:取成熟度好,无霉变,颜色灰白,当年产南瓜子,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤15分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0069] 19.绿豆:取成熟度好,无霉变,颜色翠绿,当年产绿豆,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,放入万能蒸烤箱中,在150~200℃,烘烤20分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用;

[0070] 20.山楂:在采收季节,采购成熟度好的山楂,放入边长为30厘米的正方形医用纱布袋中在自来水中清洗3遍后,放入干燥卫生的密闭玻璃瓶沥干水份,用刀去核,并切成3~4毫米的片,放入万能蒸烤箱中,在60~80℃,烘烤50分钟,取出凉凉后,置于干燥卫生的密闭玻璃瓶中备用。

[0071] 实施例1:抗感染方

[0072] 7日量:575克(共7副,每天1副)。

[0073] 配方:杏仁100g、核桃仁100g、黑麦150g、山药150g、黑花生50g、金丝小枣25g。

[0074] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0075] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0076] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈浅灰色松散粉末,麦香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量370千卡、蛋白质12克(质量百分比为14.8%)、脂肪18克(质量百分比为22.3%)、碳水化合物40克(质量百分比为48.7%),及丰富的维生素E、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0077] 实施例2:抗贫血方

[0078] 7日量:575克(共7副,每天1副)。

[0079] 配方:黑芝麻100g、黑豆50g、黑麦150g、黑花生50g、黑米200g、金丝小枣25g。

[0080] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0081] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0082] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈浅灰黑色松散粉末,香气扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量350千卡、蛋白质14克(质量百分比为12.7%)、脂肪13克(质量百分比为16%)、碳水化合物45克(质量百分比为52.2%),及丰富的铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0083] 实施例3:益智方

[0084] 7日量:675克(共7副,每天1副)。

[0085] 配方:核桃仁100g、黑芝麻100g、黑麦150g、山药150g、薏仁150g、金丝小枣25g。

[0086] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用

1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0087] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0088] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈浅灰黑色松散粉末,香气扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量400千卡、蛋白质14克(质量百分比为13.3%)、脂肪15克(质量百分比为16.1%)、碳水化合物53克(质量百分比为51.8%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0089] 实施例4:祛湿方

[0090] 7日量:625克(共7副,每天1副)。

[0091] 配方:黑麦150g、薏仁150g、茯苓150g、山药150g、金丝小枣25g。

[0092] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0093] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0094] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈浅灰白色松散粉末,麦气扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量320千卡、蛋白质10克(质量百分比为11.2%)、脂肪1.5克(质量百分比为1.6%)、碳水化合物60克(质量百分比为68%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0095] 实施例5:抗癌方

[0096] 7日量:525克(共7副,每天1副)。

[0097] 配方:黑花生100g、黑麦100g、杏仁100g、黑米100g、山药100g、金丝小枣25g。

[0098] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0099] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0100] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈灰黑色松散粉末,麦气扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量246千卡、蛋白质14克(质量百分比为16.2%)、脂肪15克(质量百分比为19.8%)、碳水化合物21克(质量百分比为54.7%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0101] 实施例6:补肾方

[0102] 7日量:475克(共7副,每天1副)。

[0103] 配方:山药150g、黑豆100g、茯苓100g、黑麦100g、金丝小枣25g。

[0104] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0105] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封

膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0106] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈浅灰色松散粉末,豆香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量235千卡、蛋白质10.7克(质量百分比为15.7%)、脂肪3克(质量百分比为4.3%)、碳水化合物45克(质量百分比为66.3%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0107] 实施例7:美容方

[0108] 7日量:475克(共7副,每天1副)。

[0109] 配方:黑米100g、黑麦150g、山药100g、黑花生100g、金丝小枣25g。

[0110] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0111] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0112] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈灰黑色松散粉末,麦香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量280千卡、蛋白质16克(质量百分比为16.5%)、脂肪7.6克(质量百分比为11.3%)、碳水化合物34克(质量百分比为50.3%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0113] 实施例8:养胃方

[0114] 7日量:525克(共7副,每天1副)。

[0115] 配方:黑芝麻150g、黑麦150g、茯苓50g、山药150g、金丝小枣25g。

[0116] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0117] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0118] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈深灰色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量305千卡、蛋白质10.5克(质量百分比为14%)、脂肪11.4克(质量百分比为15.2%)、碳水化合物35.6克(质量百分比为49.2%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0119] 实施例9:调脂方

[0120] 7日量:575克(共7副,每天1副)。

[0121] 配方:黑麦100g、薏仁150g、茯苓150g、山药150g、金丝小枣25g。

[0122] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0123] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0124] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈深灰色松散粉末,麦香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量275千卡、蛋白质8.3克(质量百分比为10.2%)、脂肪1.2克

(质量百分比为1.4%)、碳水化合物61克(质量百分比为74.1%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0125] 实施例10:消渴方

[0126] 7日量:475克(共7副,每天1副)。

[0127] 配方:黑麦100g、薏仁100g、茯苓100g、山药100g、黑豆100g、金丝小枣25g。

[0128] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0129] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0130] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈灰白色松散粉末,豆香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量234千卡、蛋白质8.8克(质量百分比为12.9%)、脂肪2.1克(质量百分比为3.1%)、碳水化合物48克(质量百分比为70.2%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0131] 实施例11:抗便秘方

[0132] 7日量:525克(共7副,每天1副)。

[0133] 配方:黑米100g、黑麦150g、薏仁100g、黑芝麻150g、金丝小枣25g。

[0134] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0135] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0136] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈灰白色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量326千卡、蛋白质11.4克(质量百分比为15.2%)、脂肪12克(质量百分比为16%)、碳水化合物33.5克(质量百分比为48.4%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0137] 实施例12:抗失眠方

[0138] 7日量:440克(共7副,每天1副)。

[0139] 配方:莲子100g、黑麦100g、黑花生100g、黑米100g、西洋参15g、金丝小枣25g。

[0140] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0141] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0142] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈灰白色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量245千卡、蛋白质9克(质量百分比为14.8%)、脂肪7克(质量百分比为12.4%)、碳水化合物35克(质量百分比为57.5%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0143] 实施例13:润肺方

[0144] 7日量:440克(共7副,每天1副)。

[0145] 配方:百合50g、黑麦100g、黑米100g、杏仁150g、西洋参15g、金丝小枣25g。

[0146] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0147] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0148] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈灰白色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量260千卡、蛋白质10克(质量百分比为15.9%)、脂肪11克(质量百分比为18.2%)、碳水化合物32克(质量百分比为51.2%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0149] 实施例14:抗脂肪肝方

[0150] 7日量:540克(共7副,每天1副)。

[0151] 配方:枸杞100g、黑麦100g、黑米100g、杏仁100g、黑豆100g、西洋参15g、金丝小枣25g。

[0152] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0153] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0154] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈橙黄色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量290千卡、蛋白质15.3克(质量百分比为19.8%)、脂肪11克(质量百分比为13.5%)、碳水化合物40克(质量百分比为52%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0155] 实施例15:乌发方

[0156] 7日量:575克(共7副,每天1副)。

[0157] 配方:黑芝麻100g、黑豆100g、黑麦150g、核桃仁50g、黑米200g、金丝小枣25g。

[0158] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0159] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0160] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈灰白色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量352千卡、蛋白质13克(质量百分比为15.8%)、脂肪13克(质量百分比为15.9%)、碳水化合物40克(质量百分比为48.3%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0161] 实施例16:机能调节方(男)

[0162] 7日量:375克(共7副,每天1副)。

[0163] 配方:蜂花粉25g、枸杞25g、黑豆50g、黑麦150g、杏仁50g、黑花生50g、金丝小枣

25g。

[0164] 制备:将上述蜂花粉与按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述其他原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0165] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0166] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈灰黄色色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量232.5千卡、蛋白质11克(质量百分比为21.9%)、脂肪9克(质量百分比为16.5%)、碳水化合物19克(质量百分比为34.7%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0167] 实施例17:机能调节方(女)

[0168] 7日量:340克(共7副,每天1副)。

[0169] 配方:干玫瑰花朵15g、莲子50g、黑豆50g、黑麦100g、南瓜子50g、杏仁50g、金丝小枣25g。

[0170] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0171] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0172] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈淡粉色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量222千卡、蛋白质11克(质量百分比为22.1%)、脂肪8克(质量百分比为17.4%)、碳水化合物22克(质量百分比为45.1%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0173] 实施例18:瘦身方

[0174] 7日量:325克(共7副,每天1副)。

[0175] 配方:绿豆50g、莲子50g、黑麦50g、山楂50g、薏仁100g、金丝小枣25g。

[0176] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0177] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0178] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈浅黄色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量160千卡、蛋白质6克(质量百分比为13.2%)、脂肪1克(质量百分比为2%)、碳水化合物32克(质量百分比为69.8%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。

[0179] 实施例19:抗动脉粥样硬化方

[0180] 7日量:540克(共7副,每天1副)。

[0181] 配方:黑麦100g、黑米50g、核桃仁100g、莲子100g、黑豆100g、山药50g、西洋参15g、金丝小枣25g。

[0182] 制备:按重量取烘烤步骤烤熟后备用的上述原料混合,置于磨粉机料斗中,先用1000转/分的转速粗磨一遍;将粗粉再放入磨粉机料斗,将磨粉机调节手柄调至最细(1420转/分钟),再细磨至粉末粒径目数不小于90目,即为成品。

[0183] 集粉包装:将磨粉所得产品成品按比例称重、分装入真空包装袋中,使用多功能封膜机封膜包装,置于4℃冰箱中保存。

[0184] 产品描述:依据上述配方及工艺所得产品外观呈浅黄色松散粉末,芳香扑鼻、口感细腻、略带甜味;每日量提供能量293千卡、蛋白质13克(质量百分比为16.8%)、脂肪9克(质量百分比为11.7%)、碳水化合物32克(质量百分比为41.5%),及丰富的维生素E、铁、锌、硒、可溶性纤维素及B族维生素等。溶解性极好,未添加香精、色素及防腐剂。