



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105360955 A

(43) 申请公布日 2016.03.02

(21) 申请号 201510844273.9

(22) 申请日 2015.11.30

(71) 申请人 威海新异生物科技有限公司

地址 264205 山东省威海市经区皇冠别墅1
区8号楼304

(72) 发明人 吕彦羽

(51) Int. Cl.

A23L 7/117(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种补血益肾的休闲小食品

(57) 摘要

本发明公开了一种补血益肾的休闲小食品，其特征是以黑豆、黑米、黑芝麻为原料，将其清洗干净，然后用蒸锅常压蒸煮至熟透后取出，置于烘房内烘干至含水量<8%，超微粉碎成150目以上的混合粉，再加入枸杞子、桑椹子、山楂中药提取物搅拌均匀，然后采用压片设备压制成型、入炉烘烤、冷却、充氮包装制成，其组分的重量百分比为：混合粉50-70%，中药提取物30-50%。本发明的解决方案是以黑豆、黑米、黑芝麻、枸杞子、桑椹子、山楂为原料，根据中医药理论，经科学提取配伍，制成天然、营养、方便、口感好的纯天然脆片食品，能滋阴补血、生津润燥，具有补血益肾的功效，让人们可经常食用，以达到补血益肾的目的。

1. 一种补血益肾的休闲小食品,其特征是以黑豆、黑米、黑芝麻为原料,将其清洗干净,然后用蒸锅常压蒸煮至熟透后取出,置于烘房内烘干至含水量 $< 8\%$,超微粉碎成 150 目以上的混合粉,再加入枸杞子、桑椹子、山楂中药提取物搅拌均匀,然后采用压片设备压制成型、入炉烘烤、冷却、充氮包装制成,其组分的重量百分比为:混合粉 50-70%,中药提取物 30-50%。

2. 根据权利要求 1 所述的一种补血益肾的休闲小食品,其特征在于所述的混合粉的各组分重量百分比为:黑豆 30-60%、黑米 20-50%、黑芝麻 10-30%。

3. 根据权利要求 1 所述的一种补血益肾的休闲小食品,其特征在于所述的中药提取物是以枸杞子、桑椹子、山楂为原料,经清洗、煎煮、过滤、浓缩制成,其组分的重量百分比为:枸杞子 30-50%,大枣桑椹子 30-40%,山楂 5-20%。

4. 根据权利要求 1 所述的一种补血益肾的休闲小食品,其特征在于所述的浓缩是加热浓缩至相对密度为 $1.16 \sim 1.22$,得粘稠状提取物备用。

5. 根据权利要求 1 所述的一种补血益肾的休闲小食品,其特征在于所述的烘烤温度为上火 $200-220^{\circ}\text{C}$,下火 $150-170^{\circ}\text{C}$,时间为 8-12 分钟,冷却,整理出炉后置室温下冷却 5-10 分钟,水分小于 3%,即可包装,制成脆片小食品。

一种补血益肾的休闲小食品

技术领域

[0001] 本发明涉及一种营养保健食品,属于食品加工技术领域,具体涉及一种补血益肾的休闲小食品。

背景技术

[0002] 脆片食品是近年来发展起来的休闲小食品,该产品的特点是质地酥松、味道鲜美,是一种纯天然休闲食品。脆片作为主要烘培食品之一,具有消费量大,保质期长,贮运方便等优点。

[0003] 我们的日常休闲饮食,除供应必需的营养物质外,还会因食物的性能作用或多或少的对身体平衡和生理功能产生有利或不利的影 响,日积月累,从量变到质变,这种影响作用就变得非常明显。从这个意义上讲,正确合理地调配休闲小食品,坚持长期食用,会起到药物所不能达到的效果。现代人生活节奏加快、工作压力大,往往使人忽视自身健康,处于亚健康状态,如不及时治疗极易诱发疾病。肾虚血虚

是其中较为常见的病症。肾虚指的是肾脏精气阴阳不足,最常见的为肾阴虚和肾阳虚。肾阳虚的症状为“寒”,主要有腰酸、四肢发冷、畏寒,甚水肿,性功能不好也会导致肾阳虚;肾阴虚的症状为“热”,主要有腰酸、燥热、盗汗、虚汗、头晕、耳鸣等。现代科学证明,当人发生肾虚时,无论肾阴虚还是肾阳虚,都会引起人的免疫力下降。然而,目前市场上常见的补血益肾产品多为药品,长期服用会对人的健康产生影响,且产品价格偏高,不宜长期使用,无法满足人们的正常需求。因此,研制一种体积小、溶解迅速、无化学添加剂且具补血益肾功效的休闲小食品显得尤为重要,目前尚未见有一种补血益肾的休闲小食品面市的相关报导,利用具有补血益肾的药食原料生产纯天然的休闲小食品,一定会受到人们喜爱。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种补血益肾的休闲小食品,并且区别于目前市面上常规的脆片及其制备方法,使制备得的脆片营养丰富,工业化程度高且易于进行营养强化,改进目前以面粉为主原料的脆片营养元素较少、营养保健价值不高的缺失。

[0005] 本发明以如下技术方案解决上述技术问题:

一种补血益肾的休闲小食品,其特征是以黑豆、黑米、黑芝麻为原料,将其清洗干净,然后用蒸锅常压蒸煮至熟透后取出,置于烘房内烘干至含水量 $< 8\%$,超微粉碎成 150 目以上的混合粉,再加入枸杞子、桑椹子、山楂中药提取物搅拌均匀,然后采用压片设备压制成型、入炉烘烤、冷却、充氮包装制成,其组分的重量百分比为:混合粉 50-70%,中药提取物 30-50%。

[0006] 所述的混合粉的各组分重量百分比为:黑豆 30-60%、黑米 20-50%、黑芝麻 10-30%。

[0007] 所述的中药提取物是以枸杞子、桑椹子、山楂为原料,经清洗、煎煮、过滤、浓缩制成,其组分的重量百分比为:枸杞子 30-50%,桑椹子 30-40%,山楂 5-20%。

[0008] 所述的过滤是将枸杞子、桑椹子、山楂原料煎煮后用 1—3 层纱布过滤,除去杂质。

[0009] 所述的浓缩是加热浓缩至相对密度为 1.16 ~ 1.22, 得粘稠状提取物备用。

[0010] 所述的烘烤, 烘烤温度为上火 200-220℃, 下火 150-170℃, 时间为 8-12 分钟, 冷却, 整理出炉后置室温下冷却 5-10 分钟, 水分小于 3%, 即可包装, 制成脆片小食品。

[0011] 为了便于产品的储存和保鲜, 休闲小食品的包装采用抽真空包装充氮包装。

[0012] 本发明的解决方案是以黑豆、黑米、黑芝麻、枸杞子、桑椹子、山楂为原料, 根据中医药理论, 经科学提取配伍, 制成天然、营养、方便、口感好的纯天然脆片食品, 能滋阴补血、生津润燥, 具有补血益肾的功效, 让人们可经常食用, 以达到补血益肾的目的。

[0013] 本发明组分中的黑豆、黑米、黑芝麻这三种黑色食物, 可以补肾养血, 提高自身免疫力, 是补肾乌发的最佳食品; 组分中的枸杞子含有生物碱、阿托品、天仙子胺、丙烯胺类、多糖、脑苷脂、熊果酸、玉蜀黍黄质、酸浆果红素、隐黄质、对香豆酸、胡萝卜甾醇、胡萝卜素、维生素 C 等, 性甘、平, 归肝、肾、肺经, 能养肝、滋肾、润肺, 主治肝肾亏虚, 头晕目眩, 目视不清, 腰膝酸软, 虚劳咳嗽等; 组分中的桑椹子性甘、酸, 寒, 归肝、肾经, 桑椹子果穗含维生素 B1、B2 和胡萝卜素, 其脂类的脂肪酸主要为亚油酸、油酸、软脂酸、壬酸、肉豆蔻酸、亚麻酸等, 精油中含桉叶素、芳樟醇等, 磷脂包括磷脂酰胆碱、磷脂酸等, 能够滋阴养血, 生津润肠, 主治肝肾不足和血虚精亏的头晕目眩、耳鸣、须发早白、失眠、腰酸、便秘等; 组分中的山楂性酸、甘, 微温, 归脾、胃、肝经, 果实含枸橼酸、枸橼酸单酯、黄酮、熊果酸、游离糖、绿原酸、左旋表儿茶素等, 以及脂肪酸如亚油酸、棕榈酸等, 能消食健胃、行气散瘀, 主治饮食积滞、脘腹胀痛, 血瘀痛经、经闭, 产后腹痛、恶露不尽、高血脂症等, 有促进消化、降压降脂、保护心血管、增强免疫力以及预防癌症的作用; 组分中的罗汉果, 具有清热润肺、止咳化痰、润肠通便的功效, 食用罗汉果既可提神生津, 又可预防呼吸道感染, 常年服用能驻颜美容、延年益寿。各组分起到相互协调和强化的作用, 共同发挥了这些天然物质对人体的营养保健作用, 可共奏补血益肾之功效, 长期服用可以滋补强身、提高免疫, 是一种补血益肾的休闲小食品。

[0014] 本发明的有益效果:

1、本发明所用原材料来源广, 提高了黑豆、黑米、黑芝麻、枸杞子、桑椹子、山楂的利用价值, 适合大众消费, 为黑豆、黑米、黑芝麻、枸杞子、桑椹子、山楂资源的开发利用提供了一条新途径。

[0015] 2、本发明采用纯物理手段与提取技术, 保持了天然原料的原色原味和营养功效特性, 有利于人体吸收、口感好, 作为一种休闲食品, 为人们的消费需求增添了新品种。

[0016] 3、本发明产品无任何化学添加剂、不含食品防腐剂, 保持了天然原料的原色原味和营养功效特性, 是一种纯天然食品。

[0017] 4、本发明产品加工工艺简单, 工艺易掌控, 易于工业化生产, 生产成本低, 产品具有较好的价格优势和市场前景。

[0018] 5、本发明所搭配的组方科学, 使其既具营养又具有显著的医疗保健作用, 是一种补血益肾的休闲小食品。

具体实施方式

[0019] 下面对本发明作进一步的描述。

[0020] 实施例 1:

采收黑豆、黑米、黑芝麻为原料,按照黑豆 50%、黑米 40%、黑芝麻 10% 的比例称取,将其清洗干净,然后用蒸锅常压蒸煮至熟透后取出,置于烘房内烘干至含水量 $< 8\%$,超微粉碎成 150 目以上的混合粉,备用。

[0021] 采收枸杞子、桑椹子、山楂为原料,按照枸杞子 50%,桑椹子 35%,山楂 15% 的比例配置,将其清洗干净,进行煎煮,煎煮后用 2 层纱布过滤,然后加热浓缩至相对密度为 1.22,得粘稠状中药提取物,备用。

[0022] 称取上述备好的各组分,按照混合粉 60%、中草药提取物 40% 的比例,将混合粉加入中草药提取物搅拌均匀,然后采用压片设备压制成型,再入炉进行烘烤,烘烤温度为上火 220℃,下火 170℃,时间为 12 分钟,冷却,整理出炉后置室温下冷却 12 分钟,即可进行充氮包装,制成本发明补血益肾的休闲小食品。

[0023] 实施例 2 :

采收黑豆、黑米、黑芝麻为原料,按照黑豆 45%、黑米 40%、黑芝麻 15% 的比例称取,将其清洗干净,然后用蒸锅常压蒸煮至熟透后取出,置于烘房内烘干至含水量 $< 8\%$,超微粉碎成 150 目以上的混合粉,备用。

[0024] 采收枸杞子、桑椹子、山楂为原料,按照枸杞子 51%,桑椹子 37%,山楂 12% 的比例配置,将其清洗干净,进行煎煮,煎煮后用 2 层纱布过滤,然后加热浓缩至相对密度为 1.22,得粘稠状中药提取物,备用。

[0025] 称取上述备好的各组分,按照混合粉 45%、中药提取物 55% 的比例,将混合粉加入中药提取物搅拌均匀,然后采用压片设备压制成型,再入炉进行烘烤,烘烤温度为上火 220℃,下火 160℃,时间为 12 分钟,冷却,整理出炉后置室温下冷却 11 分钟,即可进行充氮包装,制成本发明补血益肾的休闲小食品。

[0026] 实施例 3 :

采收黑豆、黑米、黑芝麻为原料,按照黑豆 45%、黑米 43%、黑芝麻 12% 的比例称取,将其清洗干净,然后用蒸锅常压蒸煮至熟透后取出,置于烘房内烘干至含水量 $< 8\%$,超微粉碎成 150 目以上的混合粉,备用。

[0027] 采收枸杞子、桑椹子、山楂为原料,按照枸杞子 48%,桑椹子 37%,山楂 15% 的比例配置,将其清洗干净,进行煎煮,煎煮后用 2 层纱布过滤,然后加热浓缩至相对密度为 1.22,得粘稠状的中药提取物,备用。

[0028] 称取上述备好的各组分,按照混合粉 65%、中草药提取物 35% 的比例,将混合粉加入中草药提取物搅拌均匀,然后采用压片设备压制成型,再入炉进行烘烤,烘烤温度为上火 220℃,下火 170℃,时间为 10 分钟,冷却,整理出炉后置室温下冷却 12 分钟,即可进行充氮包装,制成本发明补血益肾的休闲小食品。