

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶

A21D 2/36

A23L 1/10



[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 93103828.6

[45]授权公告日 1998年1月7日

[11] 授权公告号 CN 1036890C

[22]申请日 93.3.24 [24]颁证日 97.12.5

[21]申请号 93103828.6

[73]专利权人 潘相亭

地址 463000河南省驻马店市西园街地区实验小学

[72]发明人 潘相亭

[74]专利代理机构 河南省专利代理中心

代理人 童冠章 杨妙琴

审查员 邱红

权利要求书 2 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 一种营养保健粉

[57]摘要

涉及人们滋补保健食品的玄元粉，其特征在于以纯天然食物的谷物类多种食粮为主要原料，多种植物油料、牛肉、牛骨髓和多种口味调料为辅助原料成分，在祖传秘方的基础上，经科学配方，制成人体需要的既营养丰富又平衡而口味调配适应范围广泛的滋补保健食品。

权 利 要 求 书

1. 一种营养保健粉，包括谷物类食粮，植物油料，调料，其特征在于由以下成份组成：

酥熟全小麦粉或酥熟小麦面粉 26.0 重量份、酥熟全玉米粉或酥熟玉米面粉 15.0 重量份、酥熟全黑豆粉或酥熟黑豆面粉 5.5 重量份、酥熟全红豆粉或酥熟红豆面粉 5.0 重量份、酥熟全豌豆粉或酥熟豌豆面粉 4.0 重量份、酥熟糯米粉 6.0 重量份、酥熟大米粉 7.0 重量份、酥熟黑大米粉 3.0 重量份、酥熟黑小米粉 3.5 重量份、酥熟黄小米粉 3.0 重量份、生核桃仁粉 3.5 重量份、酥熟花生仁粉 5.0 重量份、酥熟黄（白）芝麻粉 3.5 重量份、酥熟黑芝麻粉 2.5 重量份、酥熟干姜粉 2.5 重量份、酥熟牛肉干粉 3.0 重量份、熟牛骨髓 2.0 重量份。

2. 一种营养保健粉，其特征在于由以下成份组成：

酥熟全小麦粉或酥熟小麦面粉 34.0 重量份、酥熟全玉米粉或酥熟玉米面粉 9.0 重量份、酥熟全黑豆粉或酥熟黑豆面粉 8.0 重量份、酥熟全红豆粉或酥熟红豆面粉 3.0 重量份、酥熟全豌豆粉或酥熟豌豆面粉 3.0 重量份、酥熟糯米粉 4.0 重量份、酥熟大米粉 8.0 重量份、酥熟黑大米粉 4.0 重量份、酥熟黑小米粉 3.0 重量份、酥熟黄小米粉 2.5 重量份、生核桃仁粉 2.5 重量份、酥熟花生仁粉 4.5 重量份、酥熟黄（白）芝麻粉 3.0 重量份、酥熟黑芝麻粉 4.0 重量份、酥熟干姜粉 1.5 重量份、酥熟牛肉干粉 2.5 重量份、熟牛骨髓 3.5 重量份。

3. 一种营养保健粉，其特征在于由以下成份组成：

酥熟全小麦粉或酥熟小麦面粉 29.0 重量份、酥熟全玉米粉或酥熟玉米面粉 12.0 重量份、酥熟全黑豆粉或酥熟黑豆面粉 9.0 重量份、酥熟全红豆粉或酥熟红豆面粉 4.5 重量份、酥熟全豌豆粉或酥熟豌豆面粉 4.5 重量份、酥熟糯米粉 5.0 重量份、酥熟大米

粉 6 . 0 重量份、酥熟黑大米粉 3 . 0 重量份、酥熟黑小米粉 4 . 0 重量份、酥熟黄小米粉 3 . 5 重量份、生核桃仁粉 2 . 5 重量份、酥熟花生仁粉 3 . 0 重量份、酥熟黄（白）芝麻粉 4 . 0 重量份、酥熟黑芝麻粉 2 . 0 重量份、酥熟干姜粉 3 . 0 重量份、酥熟牛肉干粉 3 . 5 重量份、熟牛骨髓 1 . 5 重量份。

说 明 书

一种营养保健粉

本发明涉及人们滋补保健食品的一种营养保健粉，俗称玄元粉。

目前一些滋补保健食品所用主要原料成份有谷物类食粮，辅助原料有植物油料，调料等。由于原料成份中的种类较少。甚至加入化学添加剂或中草药，其营养成份少，又不够平衡，滋补保健功能差，口味调配适应范围小。

本发明的目的在于以纯天然食物的谷物类多种食粮为主要原料，多种植物油料、牛肉、牛骨髓和多种口味调料为辅助原料成份，在祖传秘方的基础上，经科学配方，制成对人体需要的既营养丰富又平衡而口味调配适应范围广的滋补保健食品。

本发明是这样实现的，由谷物类食粮为主要原料，植物油料、调料为辅助原料成份制成的玄元粉，谷物类食粮为经加工而成的酥熟全小麦粉或酥熟小麦面粉、酥熟全玉米粉或酥熟玉米面粉、酥熟全黑豆粉或酥熟黑豆面粉、酥熟全红豆粉或酥熟红豆面粉、酥熟全豌豆粉或酥熟豌豆面粉以及酥熟的糯米粉、大米粉、黑大米粉、黑小米粉、黄小米粉，植物油料为生核桃仁粉和经加工而成的酥熟花生仁粉、黄（白）芝麻粉、黑芝麻粉，调料为经加工而成的酥熟干姜粉，有经加工而成的酥熟牛肉干粉，有经加工而成的熟牛骨髓。

本发明也可以是这样实现的，调料可以为酥熟干姜粉和糖、蜂蜜，也可以为酥熟干姜粉和五香料、食盐，还可以为酥熟干姜粉和麻辣料、食盐。

本发明还可通过如下配方（I）或配方（II）或配方（III）来实现（按制成100重量份玄元粉配料，配制所需原料的重量份数为计量单位）：

配方（I）

酥熟全小麦粉或酥熟小麦面粉（34.0）、酥熟全玉米粉或酥

熟玉米面粉(9.0)、酥熟全黑豆粉或酥熟黑豆面粉(8.0)、酥熟全红豆粉或酥熟红豆面粉(3.0)、酥熟全豌豆粉或酥熟豌豆面粉(3.0)、酥熟糯米粉(4.0)、酥熟大米粉(8.0)、酥熟黑大米粉(4.0)、酥熟黑小米粉(3.0)、酥熟黄小米粉(2.5)、生核桃仁粉(2.5)、酥熟花生仁粉(4.5)、酥熟黄(白)芝麻粉(3.0)、酥熟黑芝麻粉(4.0)、酥熟干姜粉(1.5)、酥熟牛肉干粉(2.5)、熟牛骨髓(3.5)。

配方(II)

酥熟全小麦粉或酥熟小麦面粉(26.0)、酥熟全玉米粉或酥熟玉米面粉(15.0)、酥熟全黑豆粉或酥熟黑豆面粉(5.5)、酥熟全红豆粉或酥熟红豆面粉(5.0)、酥熟全豌豆粉或酥熟豌豆面粉(4.0)、酥熟糯米粉(6.0)、酥熟大米粉(7.0)、酥熟黑大米粉(3.0)、酥熟黑小米粉(3.5)、酥熟黄小米粉(3.0)、生核桃仁粉(3.5)、酥熟花生仁粉(5.0)、酥熟黄(白)芝麻粉(3.5)、酥熟黑芝麻粉(2.5)、酥熟干姜粉(2.5)、酥熟牛肉干粉(3.0)、熟牛骨髓(2.0)。

配方(III)

酥熟全小麦粉或酥熟小麦面粉(29.0)、酥熟全玉米粉或酥熟玉米面粉(12.0)、酥熟全黑豆粉或酥熟黑豆面粉(9.0)、酥熟全红豆粉或酥熟红豆面粉(4.5)、酥熟全豌豆粉或酥熟豌豆面粉(4.5)、酥熟糯米粉(5.0)、酥熟大米粉(6.0)、酥熟黑大米粉(3.0)、酥熟黑小米粉(4.0)、酥熟黄小米粉(3.5)、生核桃仁粉(2.5)、酥熟花生仁粉(3.0)、酥熟黄(白)芝麻粉(4.0)、酥熟黑芝麻粉(2.0)、酥熟干姜粉(3.0)、酥熟牛肉干粉(3.5)、熟牛骨髓(1.5)。

本发明的积极效果通过国家法定检测部门检测可知,本发明的玄元粉具有人体必需的蛋白质含量高,多种氨基酸既丰富又平衡,还富含钙、磷、铁、铜、锌、钾、镁、硒等多种矿物质元素,其中钾含量高,可调节人体内的钾、钠比值,能预防多种疾病,特别是人体必需

的微量元素硒含量高，有防癌、抗癌的作用，天然抗氧化剂VE含量较高，可防止吃进体内的不饱和脂肪酸氧化，具有抗衰老功能。由于是祖传秘方，就申请人家族的三代人作为例进一步说明本发明的积极效果，申请人的爷爷、奶奶、父母亲、大哥、二哥、嫂嫂均长命90岁以上，多半属意外死亡，申请人现年78岁，和他的前辈一样，满口牙齿耳不聋，眼不花，思维能力正常，从无大的疾病。

实施例：以最佳配方（II）为例，配制成100重量份玄元粉。在描述实施方法之前，先描述两个概念，一是所谓酥熟小麦面粉，酥熟玉米面粉、酥熟黑豆面粉，酥熟红豆面粉和酥熟豌豆面粉是先由原粮加工成面粉，而后经烘或焙，加工致酥熟，二是所谓酥熟全小麦粉，酥熟全玉米粉、酥熟全黑豆粉和酥熟全豌豆粉是先把这些原粮经烘或焙加工至酥熟，而后粉碎成含有全部麸皮的淀粉，下面以此说明本发明的实施过程：第一步，将清理干净的小麦、玉米、黑豆、红豆、豌豆、糯米、大米、黑大米、黑小米、黄小米、花生仁、黄（白）芝麻、黑芝麻、干姜（切成片），牛肉（切成片）经分别烘或焙，加工至酥熟，发出香味；第二步，按配比配料，取酥熟小麦26.0重量份、玉米15.0重量份、黑豆5.5重量份、红豆5.0重量份、豌豆4.0重量份、糯米6.0重量份、大米7.0重量份、黑大米3.0重量份、黑小米3.5重量份、黄小米3.0重量份、花生仁5.0重量份、黄（白）芝麻3.5重量份、黑芝麻2.5重量份、干姜片2.5重量份、牛肉片3.0重量份，加上生核桃仁3.5重量份进行混合，而后粉碎成淀粉状；第三步，加入事前已炼成液体状的熟牛骨髓2.0重量份，再混合搅拌均匀，即成玄元粉。

该玄元粉口味调配适应范围广，可根据人们口味的要求，加糖、蜂蜜可具有甜香味，加五香料、食盐可具有五香味，加麻辣料、食盐可具有麻辣香等多种口味。取该玄元粉冲加开水能制成各种口味粥状的饮用食品，也可直接食用粉状玄元粉，成年人每日食用50至100克，儿童酌量在50克左右。