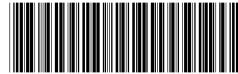


(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103445174 A

(43) 申请公布日 2013. 12. 18

---

(21) 申请号 201310422850. 6

(22) 申请日 2013. 09. 16

(71) 申请人 大连海晏堂生物有限公司

地址 116000 辽宁省大连市旅顺口区五一路  
9号

(72) 发明人 焦健 邵俊杰

(74) 专利代理机构 大连东方专利代理有限责任  
公司 21212

代理人 贾汉生 李馨

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/325(2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种海参鱼油胶囊及其制备方法

(57) 摘要

本发明属于保健食品的加工制备领域，具体公开一种海参鱼油胶囊及其制备方法。用新鲜的海参，经过清洗去杂后，90～115℃胶化30分钟～20小时，在冷冻干燥机内冻干，再经超微粉碎制备海参超微粉；原料燕窝经过挑拣、捞出，洗净备用，进行真空冷冻干燥，再经超微粉碎制备燕窝超微粉；将所得海参超微粉、燕窝超微粉和深海鱼油按照5～7:3～2:2～1的重量比混合配比后，即可制备软胶囊。产品生产工艺简单，易于扩大规模生产，工艺条件容易控制，产品品质稳定易控。而且本品营养丰富、滋补效果明显，对于体质虚弱的人有非常好的滋补作用。是一款新颖的海参制品，填补了市场空白。

1. 一种海参鱼油胶囊，其特征在于由以下重量配比的成分组成：

海参超微粉 5 ~ 7 重量份

燕窝超微粉 3 ~ 2 重量份

鱼油 2 ~ 1 重量份。

2. 如权利要求 1 所述的海参鱼油胶囊的制备方法，其特征在于：包括以下操作步骤，

①用新鲜的海参，经过清洗去杂后，90 ~ 115℃胶化 30 分钟 ~ 20 小时，在冷冻干燥机内冻干，再经超微粉粹制备海参超微粉；

②原料燕窝经过挑拣、捞出，洗净备用，进行真空冷冻干燥，再经超微粉粹制备燕窝超微粉；

③将步骤①所得海参超微粉、步骤②所得燕窝超微粉和深海鱼油按照 5 ~ 7 : 3 ~ 2 : 2 ~ 1 的重量比混合配比后，即可制备软胶囊。

3. 如权利要求 2 所述的海参鱼油胶囊的制备方法，其特征在于：所述的海参为大连海参、叶瓜参、梅花参中的一种。

4. 如权利要求 2 所述的海参鱼油胶囊的制备方法，其特征在于：燕窝为金丝燕燕窝、黄燕窝、血燕窝、白燕窝、灰燕窝中的至少一种。

5. 如权利要求 2 所述的海参鱼油胶囊的制备方法，其特征在于：所述的深海鱼油为金枪鱼油、鳕鱼油和鲨鱼油的至少一种。

## 一种海参鱼油胶囊及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于一种食品或功能食品领域,具体涉及一种海参鱼油胶囊及其制备方法。

### 技术背景

[0002] 随着生活节奏的加快,生活压力的加大,由此出现的各种用脑过度、因疲劳而导致的疾病也随着大量出现。

[0003] 随着食品安全问题的出现,以及各种营养保健品的五花八门的宣传,消费者对于问题的识别能力逐渐出现障碍。

[0004] 本发明利用天然食品原料为依托,开发一种适用于所有人群的营养健康品。可提高人的记忆力,延缓衰老过程等。

[0005] 海参既是宴席上的佳肴,又是滋补人体的珍品,其药用价值也较高。每百克水发海参含蛋白质 14.9 克,脂肪 0.9 克,碳水化合物 0.4 克,钙 357 毫克,磷 12 毫克,铁 2.4 毫克,以及维生素 B1、维生素 B2、尼克酸等。此外,海参含胆固醇极低,为一种典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇食物。且海参含有一定量的碘,故还有促使新陈代谢旺盛、血液流畅的作用。

[0006] 燕窝又称燕菜、燕根、燕蔬菜,为雨燕科动物金丝燕及多种同属燕类用唾液与绒羽等混合凝结所筑成的巢窝,形似元宝,窝外壁由横条密集的丝状物堆垒成不规则棱状突起,窝内壁由丝状物织成不规则网状,窝碗根却坚实,两端有小坠角,一般直径 6 ~ 7 厘米,深 3 ~ 4 厘米。主要产于我国南海诸岛及东南亚各国。

[0007] 中医认为燕窝:“养阴润燥、益气补中、治虚损、咳痰喘、咯血、久痢,适宜于体质虚弱,营养不良,久痢久症,痰多咳嗽,老年慢性支气管炎、支气管扩张、肺气肿、肺结核、咯血吐血和胃痛病人食用。现代医学发现,燕窝可促进免疫功能,有延缓人体衰老,延年益寿的功效。

[0008] 鱼油是鱼体内的全部油类物质的统称,它包括体油、肝油和脑油。鱼油的主要成分是 EPA 和 DHA。EPA 是 Eicosapentaenoic Acid 即二十碳五烯酸的英文缩写,来自深海鱼类的高度不饱和脂肪酸 EPA (二十碳五烯酸) 和 DHA (二十二碳六烯酸) 具有许多有益于血液循环的保护因子,是日常膳食中难以摄取的高度不饱和脂肪酸。经功能实验证明,它能有效地降低血脂,降低机体血清总胆固醇、甘油三脂和低密度脂蛋白。可以预防心脑血管疾病(高血压、高血脂、脑血栓、动脉硬化、心绞痛、冠心病、心肌梗塞)、炎性反应疾病、恶性肿瘤、痴呆症、糖尿病、视力减退等六大疾病。其中 DHA 具有健脑功能的生物活性物质,与大脑进化有关,DHA 能增强智力、提高智商;缺乏 DHA 将造成大脑发育障碍。

[0009] 市场需要一种将海参与燕窝超微粉、鱼油进行搭配,经过科学合理的加工制备,成为一个海参深加工的新品。

### 发明内容

[0010] 本发明的目的在于通过对原料品种的精选、搭配、配比的研究和产品生产和产品

的尝试的试验,最终选定本申请的原料配方。本发明提供一种海参燕窝营养成分为主,再配上深海鱼油进行胶囊化后,方便食用,是一款新颖的营养制品,填补了市场空白。为达到本发明的目的所采用的技术方案:

[0011] 一种海参鱼油胶囊,其由以下重量配比的成分组成:

[0012] 海参超微粉 5~7 重量份

[0013] 燕窝超微粉 3~2 重量份

[0014] 鱼油 2~1 重量份

[0015] 作为食品的开发,本发明中只选择比较适合作为食品制品的大连海参、梅花参、叶瓜参等。不同的海参品种,对本产品的最终品质影响较小,本领域技术人员可以依据本发明实施例所列举的实例,对其进行等效替换。

[0016] 本发明的另外一方面,在于保护一种上述海参鱼油胶囊的制备方法,其包括以下操作步骤:

[0017] ①用新鲜的海参,经过清洗去杂后,90~115℃胶化30分钟~20小时,在冷冻干燥机内冻干,再经超微粉碎制备海参超微粉;

[0018] ②原料燕窝经过挑拣、捞出,洗净备用,进行真空冷冻干燥,再经超微粉碎制备燕窝超微粉

[0019] ③将步骤①所得海参超微粉、步骤②所得燕窝超微粉和深海鱼油按照(5~7):(3~2):(2~1)的重量比混合配比后,即可制备软胶囊。

[0020] 其中,对于上述所有的技术方案中,优选的情况下,所述的海参为大连海参、叶瓜参、梅花参等。

[0021] 本发明所用的海参大小,重量,品质等等,对终产品品质的影响略有不同,并且都是本领域技术人员能够灵活掌握的。本领域技术人员可以依据本发明实施例所列举的实例,对其进行等效替换。

[0022] 对于上述所有的技术方案中,优选的情况下,所述的燕窝为金丝燕燕窝、黄燕窝、血燕窝、白燕窝、灰燕窝中的至少一种。

[0023] 作为食品的开发,本发明中只选择比较适合作为食品制品的印尼原产的极品金丝燕燕窝为原料,但其他燕窝如:印尼、泰国、马来西亚等东南亚国家的燕窝,以及按类别区分的黄燕窝、血燕窝、白燕窝、灰燕窝等,对本产品的最终品质影响较小,本领域技术人员可以依据本发明实施例所列举的实例,对其进行等效替换。

[0024] 对于上述所有的技术方案中,优选的情况下,所述的深海鱼油为金枪鱼油、鳕鱼油和鲨鱼油的至少一种。

[0025] 本发明中只选择比较适合作为食品制品的深海鱼油为原材料,例如实施例中的金枪鱼油、鳕鱼油和鲨鱼油中的至少一种。

[0026] 对于上述所有的技术方案中,优选的情况下,所述的燕窝超微粉的制备方法为将新鲜燕窝或干燕窝发泡后的燕窝(金丝燕燕窝、黄燕窝、血燕窝、白燕窝、灰燕窝)冷冻干燥碎成粉即可,所述冷冻干燥条件为现有技术,本领域技术人员可以依据本发明实施例所列举的实例,对其进行等效替换。

[0027] 对于上述所有的技术方案中,优选的情况下,所述的海参超微粉的制备方法为将新鲜大连海参、叶瓜参、梅花参等冷冻干燥碎成粉即可,所述冷冻干燥条件为现有技术,本

领域技术人员可以依据本发明实施例所列举的实例，对其进行等效替换。

[0028] 有益效果：

[0029] 1. 本品不添加各种调味剂，利用纯天然的原料制备出纯天然的食品，老少皆宜。

[0030] 2. 本品营养丰富、滋补效果明显，对于体质虚弱的人有非常好的滋补作用。本品具有补肺益肾、止血化痰的作用。

[0031] 3. 本品的生产工艺简单，易于扩大规模生产，工艺条件容易控制，产品品质稳定易控。

## 具体实施方式

[0032] 下述非限制性实施例可以使本领域的普通技术人员更全面地理解本发明，但不以任何方式限制本发明。

[0033] 本发明实施例 1～3 所用的深海鱼油为金枪鱼油、鳕鱼油和鲨鱼油的一种。

[0034] 本发明实施例 1～3 所用的燕窝为金丝燕燕窝。

[0035] 本发明实施例 1～3 所用的海参为大连海参、梅花参、叶瓜参的一种。

[0036] 实施例 1

[0037] ①用新鲜的梅花参，经过清洗去杂后，90℃胶化 20 小时，在冷冻干燥机内冻干，再经超微粉碎制备海参超微粉；

[0038] ②原料金丝燕燕窝经过挑拣、捞出，洗净备用，进行真空冷冻干燥，再经超微粉碎制备燕窝超微粉

[0039] ③将步骤①所得海参超微粉、步骤②所得燕窝超微粉和鳕鱼油按照 5:3:2 的重量比混合配比后，即可制备软胶囊。

[0040] ④本品的终产品呈透明状金黄色的胶囊，方便服用和携带，具有及时滋补的作用。

[0041] 实施例 2

[0042] ①用新鲜的叶瓜参，经过清洗去杂后，105℃胶化 5 小时，在冷冻干燥机内冻干，再经超微粉碎制备海参超微粉；

[0043] ②原料金丝燕燕窝经过挑拣、捞出，洗净备用，进行真空冷冻干燥，再经超微粉碎制备燕窝超微粉

[0044] ③将步骤①所得海参超微粉、步骤②所得燕窝超微粉和鲨鱼油按照 6:2:2 的重量比混合配比后，即可制备软胶囊。

[0045] ④本品的终产品呈透明状金黄色的胶囊，方便服用和携带，具有及时滋补的作用。

[0046] 实施例 3

[0047] ①用新鲜的大连海参，经过清洗去杂后，115℃胶化 30 分钟，在冷冻干燥机内冻干，再经超微粉碎制备海参超微粉；

[0048] ②原料金丝燕燕窝经过挑拣、捞出，洗净备用，进行真空冷冻干燥，再经超微粉碎制备燕窝超微粉

[0049] ③将步骤①所得海参超微粉、步骤②所得燕窝超微粉和金枪鱼油按照 7:2:1 的重量比混合配比后，即可制备软胶囊。

[0050] ④本品的终产品呈透明状金黄色的胶囊，方便服用和携带，具有及时滋补的作用。