

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23D 9/00 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200510036933.7

[45] 授权公告日 2008 年 3 月 5 日

[11] 授权公告号 CN 100372470C

[22] 申请日 2005.9.1

审查员 王丹蕊

[21] 申请号 200510036933.7

[74] 专利代理机构 广州知友专利商标代理有限公司

[73] 专利权人 广东省农业科学院农业生物技术研究所

司

地址 510610 广东省广州市天河区东莞庄一横路 133 号

代理人 宣国华

[72] 发明人 魏振承 徐志宏 张名位 池建伟
张 雁

权利要求书 1 页 说明书 4 页

[56] 参考文献

CN1134230A 1996.10.30

CN85101614A 1986.8.20

CN1152856A 1997.6.25

CN86106809A 1987.4.22

前景广阔的保健食用油茶籽油. 李秋诞等. 广西林业科学, 第 32 卷第 3 期. 2003

[54] 发明名称

一种适合重症病人食用的复合油脂及其制作方法

[57] 摘要

本发明公开了一种适合重症病人食用的复合油脂及其制作方法，复合油脂包含下列重量配比的组分：辛酸癸酸三甘油酯 15 ~ 35%、茶籽油 30 ~ 60% 和菜籽油 20 ~ 40%。制作的方法为：根据原料的量的大小从大到小分别加入容器中，每次加入混和 1 ~ 5 分钟再加另一种原料，最后混和完毕后，搅拌 5 ~ 10 分钟；制成液态油脂，并包装成罐。本发明根据油脂的互补原理，复合油脂中以辛酸癸酸三甘油酯、茶籽油和菜籽油按一定的比例混合，获得中链脂肪酸 21%，不饱和脂肪酸 66% 的复合油脂，适合重症病人的脂肪需求。

1、一种适合重症病人食用的复合油脂，其特征在于：包含下列重量配比的组分：

辛酸癸酸三甘油酯：15~35%

茶籽油：30~60%

菜籽油：20~40%。

2、制作权利要求 1 所述的复合油脂的方法，其特征在于：根据原料的量的大小从大到小分别加入容器中，每次加入混和 1~5 分钟再加另一种原料，最后混和完毕后，搅拌 5~10 分钟；制成液态油脂，并包装成罐。

3、根据权利要求 2 所述复合油脂的制作方法，其特征在于：所述液态油脂制成粉末油脂，具体步骤为：

a、按 15%: 30%: 55%的重量配比加入黄原胶、酪蛋白和糊精，混合均匀，制得微胶囊壁材；

b、取微胶囊壁材和液态油脂混合，其中微胶囊壁材重量百分比为 40%-70% 和液态油脂重量百分比为 30%-60%，混合后再加入各占上述混合体重量 0.5% 的单甘脂和 0.5% 的蔗糖酯乳化剂，在乳化温度为 50-60℃ 在乳化锅中乳化；

c、喷雾干燥；包装成袋装。

一种适合重症病人食用的复合油脂及其制作方法

技术领域

本发明涉及一种适合重症病人食用的复合油脂，本发明还涉及该复合油脂的制作方法。

背景技术

食用油脂，除了供给人体热能和必需的脂肪酸外，尚可提供食品的色、香和味，增进适口性和饱食感，递送人体需要的脂溶性物质如维生素A、D、E和K等。新近一些文献报道：油脂在人体生理机能上扮演极重要的角色，特别对癌症、冠状动脉疾病的预防，或促进血小板的凝集、血栓的形成以及胆固醇和三酸甘油的增减等均有正负面的作用。

由中华外科学会临床营养支持学组编写的临床肠内及肠外营养操作指南（2004）认为：危重病人补充中-长链脂肪可改善感染、应激状态下的脂肪酸利用。

发明内容

本发明的目的在于一种适合重症病人食用的复合油脂，本发明的另一个目的在于提供该复合油脂的制作方法。

上述目的可通过以下的技术措施来实现：本发明复合油脂包含下列重量配比的组分：

辛酸癸酸三甘油酯：15~35%

茶籽油：30~60%

菜籽油：20~40%

制作上述复合油脂的方法为：

根据原料的量的大小从大到小分别加入容器中，每次加入混和1~5分钟再加另一种原料，最后混和完毕后，搅拌5~10分钟；制成液态油脂，并包装成罐。

本发明中液态油脂可制成粉末油脂，具体步骤为：

- a、按15%: 30%: 55%的重量配比加入黄原胶、酪蛋白和糊精，混合均匀，制得微胶囊壁材；
- b、取微胶囊壁材和液态油脂混合，其中微胶囊壁材40%-70%（重量）和液态油脂30%-60%（重量），混合后再加入各占上述混合体重量0.5%的单甘脂和0.5%的蔗糖酯乳化剂，在乳化温度为50-60℃在乳化锅中乳化；
- c、喷雾干燥；包装成袋装。

本发明根据油脂的互补原理，复合油脂中以辛酸癸酸三甘油酯、茶籽油和菜籽油按一定的比例混合，获得中链脂肪酸21%，不饱和脂肪酸66%的复合油脂，适合重症病人的脂肪需求。下表为本发明复合油脂中所测定的脂肪酸组成：

脂肪酸	%
C8	13.5
C10	7.3
C ₁₂ :0	0.09
C ₁₄ :0	0.06
C ₁₆ :0	8.5
C ₁₈ :0	2.6
C ₁₈ :1	43.3
C ₁₈ :2	20.9
C ₁₈ :3	1.4
C ₂₀ :0	0.2

C ₂₀ :1	0.4
C ₂₂ :0	0.2
C ₂₂ :1	/
C ₂₄ :0	/

具体实施方式

实施例一

先取 50Kg 茶籽油加入容器中，再加入菜籽油 30Kg，混和 4 分钟，再加辛酸癸酸三甘油酯 20Kg，最后混和完毕后，搅拌 8 分钟；制成液态油脂，并包装成罐。

实施例二

1、先取 60Kg 茶籽油加入容器中，再加入菜籽油 25Kg，混和 2 分钟，再加辛酸癸酸三甘油酯 15Kg，最后混和完毕后，搅拌 10 分钟；制成液态油脂，

2、先加入 15Kg 黄原胶，再加入 30Kg 酪蛋白和 55Kg 糊精，混合均匀，制得微胶囊壁材；

3、取微胶囊壁材和液态油脂混合，其中微胶囊壁材 50Kg 和液态油脂 50Kg，混合后再加入 0.5Kg 单甘酯和 0.5Kg 蔗糖酯乳化剂，在乳化温度为 50-60℃在乳化锅中乳化；

4、喷雾干燥；包装成袋装。

实施例三

1、先取菜籽油 40Kg 加入容器中，再加入茶籽油 30Kg，混和 3 分钟，再加辛酸癸酸三甘油酯 30Kg，最后混和完毕后，搅拌 5 分钟；制成液态油脂，

-
- 2、先加入 15Kg 黄原胶，再加入 30Kg 酪蛋白和 55Kg 糊精，混合均匀，制得微胶囊壁材；
 - 3、取微胶囊壁材和液态油脂混合，其中微胶囊壁材 40Kg 和液态油脂 60Kg，混合后再加入 0.5Kg 单甘酯和 0.5Kg 蔗糖酯乳化剂，在乳化温度为 50-60℃在乳化锅中乳化；
 - 4、喷雾干燥；包装成袋装。