



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109123619 A

(43)申请公布日 2019.01.04

(21)申请号 201810834928.8

A23L 33/22(2016.01)

(22)申请日 2018.07.26

(71)申请人 刘建孚

地址 518000 广东省深圳市罗湖区金稻田
路谱心苑4栋303

(72)发明人 刘建孚

(51)Int. Cl.

A23L 33/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/125(2016.01)

A23L 33/15(2016.01)

A23L 33/155(2016.01)

A23L 33/16(2016.01)

A23L 33/185(2016.01)

A23L 33/19(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种供糖尿人群食用营养粉的配方及制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种供糖尿人群食用营养粉的配方及制备方法,包括:大豆蛋白粉20-30克、乳清蛋白粉20-30克、大豆膳食纤维20-30克、低聚果糖10-20克、茶多酚10-20克、低酯果胶5-10克、维生素A:400-1700微克、维生素D:1-2微克、维生素E:8-18毫克、维生素B1:1-2毫克、维生素B2:1-2毫克、维生素B6:1-2毫克、维生素C:100-220毫克、叶酸100-600微克、泛酸3-8毫克、碳酸镁130-210毫克、磷酸三钙200-700毫克、乳酸钙250-1000毫克、乳酸锌6-18毫克、乳酸亚铁10-20毫克、阿斯巴甜。本发明通过发明种供糖尿病人群食用营养粉的配方及制备方法实现患者对血糖和血脂的稳定性控制。

1. 一种供糖尿病人群食用营养粉的配方,其特征在于,包括:大豆蛋白粉20-30克、乳清蛋白粉20—30克、大豆膳食纤维20—30克、低聚果糖10—20克、茶多酚10—20克、低酯果胶5—10克、维生素A:400—1700微克、维生素D:1—2微克、维生素E:8—18毫克、维生素B1:1—2毫克、维生素B2:1—2毫克、维生素B6:1—2毫克、维生素C:100—220毫克、叶酸100—600微克、泛酸3—8毫克、碳酸镁130—210毫克、磷酸三钙200—700毫克、乳酸钙250—1000毫克、乳酸锌6—18毫克、乳酸亚铁10—20毫克、阿斯巴甜。

2. 如权利要求1所述供糖尿病人群食用营养粉的配方,其特征在于,所述阿斯巴甜含有苯丙氨酸。

3. 一种供糖尿病人群食用营养粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一:将大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维、低聚果糖、茶多酚、低酯果胶混合均匀;

步骤二:将维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素C、叶酸、泛酸、碳酸镁、磷酸三钙、乳酸钙、乳酸锌、乳酸亚铁、阿斯巴甜溶解于水中得到溶液;

步骤三:将混合物与溶液混合喷雾干燥机制成干粉即可。

一种供糖尿人群食用营养粉的配方及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健食品,尤其是一种供糖尿人群食用营养粉的配方及制备方法。

背景技术

[0002] 目前糖尿病患者逐年增加,糖尿病分为1型和2型,前者患病少,病程短,对胰岛素治疗效果好;而后者患病率高,病程长,有严重的合并症,对胰岛素等治疗效果差,要想控制好病情,除了积极治疗,还要避免常犯的一些错误。专家提醒,血糖和血脂控制不佳的患者不妨从自己身上找找原因。美国俄勒冈卫生与科技大学糖尿病健康中心主任安德鲁·阿曼博士表示,糖尿病患者看医生的时间是有限的,在99.9%的时间里,糖友是自己的“医生”。如果不了解糖尿病,不了解自己的身体状况,饮食、锻炼、吃药的效果就会打折扣。不控制饮食。饮食治疗是糖尿病治疗的基础,其目的是减轻胰岛β细胞的负担,以帮助其恢复功能。有的人认为吃降糖药了就不用控制饮食,大吃大喝,甚至大量饮酒。还有的人错误地认为控制饮食,生活就没有质量了,其结果必然是血糖和血脂长期居高不下。

[0003] 因此,设计出一种供糖尿人群食用营养粉的配方及制备方法是业界亟待解决的问题。

发明内容

[0004] 本发明提供一种供糖尿人群食用营养粉的配方,包括:大豆蛋白粉20-30克、乳清蛋白粉20—30克、大豆膳食纤维20—30克、低聚果糖10—20克、茶多酚10—20克、低酯果胶5—10克、维生素A:400—1700微克、维生素D:1—2微克、维生素E:8—18毫克、维生素B1:1—2毫克、维生素B2:1—2毫克、维生素B6:1—2毫克、维生素C:100—220毫克、叶酸100—600微克、泛酸3—8毫克、碳酸镁130—210毫克、磷酸三钙200—700毫克、乳酸钙250—1000毫克、乳酸锌6—18毫克、乳酸亚铁10—20毫克、阿斯巴甜。

[0005] 进一步,所述阿斯巴甜含有苯丙氨酸。

[0006] 本发明还提出一种供糖尿人群食用营养粉的制备方法,包括以下步骤:

[0007] 步骤一:将大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维、低聚果糖、茶多酚、低酯果胶混合均匀;

[0008] 步骤二:将维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B、维生素B6、维生素C、叶酸、泛酸、碳酸镁、磷酸三钙、乳酸钙、乳酸锌、乳酸亚铁、阿斯巴甜溶解于水中得到溶液;

[0009] 步骤三:将混合物与溶液混合喷雾干燥机制成干粉即可。

[0010] 与现有的技术相比,本发明具有以下优点:

[0011] 通过发明种供糖尿病人群食用营养粉的配方及制备方法实现患者对血糖和血脂的稳定性控制。

具体实施方式

[0012] 为了更充分理解本发明的技术内容,下面对本发明进一步进行说明,但不局限于此。

[0013] 本发明提供一种供糖尿人群食用营养粉的配方,包括:大豆蛋白粉20-30克、乳清蛋白粉25克、大豆膳食纤维25克、低聚果糖15克、茶多酚15克、低酯果胶7.5克、维生素A:1000微克、维生素D:1.5微克、维生素E:10.8毫克、维生素B1:1.5毫克、维生素B2:1.5毫克、维生素B6:1.5毫克、维生素C:150毫克、叶酸400微克、泛酸5毫克、碳酸镁200毫克、磷酸三钙500毫克、乳酸钙400毫克、乳酸锌12毫克、乳酸亚铁15毫克、阿斯巴甜。

[0014] 优选地,阿斯巴甜含有苯丙氨酸。

[0015] 其中,上述一种供糖尿人群食用营养粉的制备方法,包括以下步骤:

[0016] 步骤一:将大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维、低聚果糖、茶多酚、低酯果胶混合均匀;

[0017] 步骤二:将维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B、维生素B6、维生素C、叶酸、泛酸、碳酸镁、磷酸三钙、乳酸钙、乳酸锌、乳酸亚铁、阿斯巴甜溶解于水中得到溶液;

[0018] 步骤三:将混合物与溶液混合喷雾干燥机制成干粉即可。

[0019] 综上,通过发明种供糖尿病人群食用营养粉的配方及制备方法实现患者对血糖和血脂的稳定性控制。

[0020] 以上的具体实施例仅用以举例说明本发明的构思,本领域的普通技术人员在本发明的构思下可以做出多种变形和变化。这些变形和变化均包括在本发明的保护范围之内。