

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int.Cl⁶

A23L 1/212

A23L 1/164 A61K 35/78

[12]发明专利申请公开说明书

[21]申请号 97108248.0

[43]公开日 1999年3月31日

[11]公开号 CN 1212134A

[22]申请日 97.9.24 [21]申请号 97108248.0

[74]专利代理机构 邵阳市专利事务所

[71]申请人 肖克佑

代理人 周后俊

地址 422000 湖南省邵阳市湘印机厂武装部

[72]发明人 肖克佑

权利要求书1页 说明书3页 附图页数0页

[54]发明名称 一种对糖尿病有防治作用的食品

[57]摘要

一种对糖尿病有防治作用的食品,由食物原料与中药原料组合而成,其特征是以南瓜粉、荞麦粉、苦瓜粉为主要原料,添加玉米、绿豆、水米、苡仁、枸杞、葛根、天花粉等。食物与中药的重量比是100:5—10。产品为金黄色粉剂,主要用于糖尿病患者。能降血糖、尿糖,调整人体内部分泌,保持体内正常运转,增强免疫功能。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权利要求书

1、一种对糖尿病有防治作用的食品，由食物原料与中药原料组合而成，其特征在于：食物与中药的重量比是100:5-10；其中

食物原料组分及重量比是：南瓜粉20-30份，荞麦粉5-15份、苦瓜粉4-6份，糯米粉0-20份，玉米粉0-12份，燕麦、小米、绿豆、磨芋粉各0-6份，厥粑粉0-12份；

中药原料组分及重量比是：苡仁、枸杞、金丝枣、葛根、天花粉，用量可相同。

2、根据权利要求1所述的食品，其特征是各组分优选重量比是：南瓜粉25份，荞麦粉、苦瓜粉、燕麦粉各5份，糯米粉15份，玉米粉10份，绿豆粉5份；食物与中药的比例为100:6。

3、根据权利要求1或2所述的食品，其特征是：产品为金黄色粉剂，包装上标注的商品名为“南瓜九宝灵”冲剂。

说 明 书

一种对糖尿病有防治作用的食品

本发明涉及一种食品，具体地说是以南瓜为主要原料添加中药而制成的保健食品。

市场上保健食品五药八门，千姿百态，大多数以食物添加中药配制而成。这类食品，有的确实产生了良好的社会效益和经济效益，受到人们的欢迎；有的是假冒伪劣，广告宣传与实际产品根本不符，从而保健食品真假难辨，良莠不清。但人们对保健的要求日益上升，保健食品的开发仍是一个热门，查阅中国专利文献，CN1079619南京经济学院申请的“圣宝粉的生产工艺”，是以南瓜为原料生产的，产品为粉剂，含有蛋白质、粗纤维、微量元素，对糖尿病、动脉硬化、肥胖症等有防治保健效果。

本发明的目的是利用食物研制出一种能降低尿糖、血糖指数，对糖尿病、肥胖症、便秘防治效果良好的保健食品。

本发明的技术方案是：一种对糖尿病有防治作用的食品，由食物原料与中药原料组合而成，食物与中药的重量比是100:5-10；其中：食物原料组分及重量比是：南瓜20-30份，荞麦粉5-15份、苦瓜粉4-6份、燕麦粉0-6份，糯米粉0-20份，玉米粉0-12份，小米、绿豆、薯芋粉各0-6份，厥粑粉0-12份；

中药原料组分及重量比是：苡仁、枸杞、金丝枣、葛根、天花粉，用量可相同。

本发明食品各组分优选重量比是：南瓜粉25份，荞麦粉、苦瓜粉、燕麦粉各5份，糯米粉15份，玉米粉10份，绿豆粉5份；食物与中药的比例为100:6。

产品为金黄色粉剂，包装上标注的商品名为“南瓜九宝灵”。每小包50克，精装每袋5包，重量250克，简装每袋10包。

本发明食品经有关专家论证，认为配方合理，经常食用有利于降低尿糖、血糖指数，对防治糖尿病、肥胖症等效果良好，无任何副作用。

本发明产品的生产工艺是：

(一) 中药原料加工

- 1、选用合格的中药原料，去杂；
- 2、按常规方法切碎、烘干；
- 3、研磨成粉，细度达80-100目。

(二) 食物原料加工

- 1、南瓜去皮去籽，苦瓜去心，切碎烘干，分别磨成粉；其他食物晒干磨成粉；
- 2、按比例称重和中药原料混合均匀；
- 3、加温，在70℃下烘干；
- 4、物料膨化，成颗粒形，再研磨成粉，细度达到120目。

(三) 成品包装

消毒后每50克一小包，精装每袋5包，重量250克，简装每袋10包。

本产品食用方法：将一小包倒入杯中加8倍80℃的开水调匀，加盖5分钟即可食用；早、中、晚饭前食用，可加适量牛奶，边搅拌边服用。

实施例1：先将原料按上述工艺预处理，各原料成粉，按配方称重：南瓜粉30kg，荞麦粉15kg，苦瓜粉5kg，玉米粉12kg，苡仁1.8kg；再将各组分混合均匀，70℃下烘干，经膨化后磨成120目粉末，紫外线消毒后按每50g一小包包装。

实施例2：与实施例1的区别是配方：南瓜粉25kg，荞麦粉、苦瓜粉、燕麦粉各5kg，糯米粉15kg，绿豆粉5kg，玉米粉10kg，苡米1.2kg，淮山、枸杞、葛根、金丝枣、天花粉各0.6kg。

本发明食品含有人体不可缺少的磷、铁、钙、锌元素及氨基酸、蛋白质、复合纤维等。南瓜粉治糖尿病早有报导，并见于中国专利文献中；苦瓜味苦、性寒，具有消暑解热、明目解毒之功能，现代医学证明是降血糖、尿糖的良药；绿豆消暑解热、利尿；天花粉可治糖尿病；荞麦清热祛湿，有宽肠之功，对治疗糖尿病、防止脑血栓形成有效，能促进人体内纤维蛋白的溶解，抑制凝血酶生成；枸杞降低血糖和降血压的作用，有促进肝细胞再生和抗脂肪的功效；葛根消炎解热，降脂降糖；金丝枣有降血糖健脾之功。

本发明严格筛选组分，科学配方，精心加工，服用本产品可减轻胰岛B

细胞的负担，减少脂肪，有利于B细胞功能的恢复，调理人体内部分泌，增加胰岛素受体数目和敏感性，有效控制血糖增加增高，平衡供给人体营养，保持机体正常流通与运转，增强机体抵抗能力。

应用例：朱剑仙，男，57岁，湖南印刷机器厂党委副书记。1996年12月医院检查血糖16、尿糖16，服用本品半年后，检查血糖为5.0，尿糖4.5.