



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738633 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 01

(21) 申请号 201510168956. 7

(22) 申请日 2015. 04. 10

(71) 申请人 广西大学

地址 530004 广西壮族自治区南宁市西乡塘  
区大学路 100 号

(72) 发明人 邓新平 聂雄 黄庭保

(74) 专利代理机构 广西南宁公平专利事务所有  
限责任公司 45104

代理人 黄永校

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉及其制作方  
法

(57) 摘要

一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,按重量百  
分数计,原料组分如下:芸豆粉 25-30%,菊芋粉  
20-25%,马齿苋粉 10-15%,糯米粉 10-15%,中  
药粉 15-25%,调味粉 5-8,上述原料的重量百分  
数之和为百分之一百。本发明提供的芸豆菊芋马  
齿苋保健营养粉选料配比科学,具有清热利湿,凉  
血止血,止痢之功效,其制备方法工序合理,工艺  
简单,操作性强,生产周期短,适合工业化生产,具  
有广阔的市场前景。

1. 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,其特征在于,按重量百分数计,原料组分如下:芸豆粉 25-30%,菊芋粉 20-25%,马齿苋粉 10-15%,糯米粉 10-15%,中药粉 15-25%,调味粉 5-8,上述原料的重量百分数之和为百分之一百。

2. 如权利要求 1 所述芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,其特征在于,所述中药粉包括以下重量份的组分:金银花 10-15 份,白术 8-10 份,蒲公英 10-15 份,菊花 12-30 份,薏苡仁 10-25 份。

3. 如权利要求 1 所述芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,其特征在于,所述的调味粉由以下重量百分数的组分制成:生姜 60%,赤砂糖 40%。

4. 如权利要求 3 所述芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,其特征在于,其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎,目数为 100,得调味粉。

5. 一种如权利要求 1 所述芸豆菊芋马齿苋保健营养粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 称取芸豆和糯米,洗净,分别用炒锅炒干炒熟,上制粉机,反复磨粉,过 120 目筛,得所述芸豆粉和糯米粉;

(2) 称取菊芋,去皮洗净,切成小块,置于在封闭容器中,通以蒸汽 100-140 分钟,控制蒸汽压力为 850-100kPa,温度控制在 90-110℃ 范围内,再低温干燥,干燥温度为 50-70℃,时间为 60-120 分钟,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述菊芋粉;

(3) 称取新鲜的马齿苋,洗净,切成小段,低温烘干,烘干温度为 60-70℃,烘干时间为 90-150 分钟,控制其含水量为 2%,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述马齿苋粉;

(4) 按重量份称取所述中药粉的各组分,洗净,浸泡 30 分钟,加 4-5 倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过 120 目筛,得所述中药粉;

(5) 按重量百分含量分别称取步骤 (1) 所得的芸豆粉和糯米粉,步骤 (2) 所得的菊芋粉,步骤 (3) 所得的马齿苋粉,步骤 (4) 所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得芸豆菊芋马齿苋保健营养粉;

(6) 按照每小袋 60g 用分装机分装,然后每 10 小袋装入容量为 600g 的大袋或 200g/ 桶的食品罐中。

## 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉及其制作方法

### 技术领域：

[0001] 本发明属于食品加工领域，具体是一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉及其制作方法。

### 背景技术：

[0002] 湿热型腹泻是肠道感染中最常见类型的一种，多发于夏秋之交。多因外受湿热疫毒之气侵及肠胃，传化失常而发生泄泻。常见症状有泻下急迫，泄而不爽；肛门灼热，烦热口渴，小便短赤等。单用抗生素治疗效果不明显。食疗又称食治，即利用食物来影响机体各方面的功能，使其获得健康或愈疾防病的一种方法，通常认为，食物是为人体提供生长发育和健康生存所需的各种营养素的可供食性物质，也就是说，食物最主要的是营养作用。其实不然，中医很早就认识到食物不仅能营养，而且还能疗疾祛病，食物本身就具有“养”和“疗”两方面的作用。而中医则更重视食物在“养”和“治”方面的特性。目前，一种有关清热利湿，凉血止血，止痢的保健营养粉的报道并不多。

### 发明内容：

[0003] 本发明提供一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉，其以芸豆、菊芋、马齿苋为主要原料，还添加含有多种精选成分的中药粉及调味粉，具有很好的清热利湿，凉血止血，止痢之功效。营养丰富，纯天然原生态，对人体无毒副作用，食用方便，能长期食用，具有广阔的市场前景。

[0004] 为解决上述技术问题，本发明采用如下技术手段：

[0005] 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉，按重量百分数计，原料组分如下：芸豆粉 25-30%，菊芋粉 20-25%，马齿苋粉 10-15%，糯米粉 10-15%，中药粉 15-25%，调味粉 5-8，上述原料的重量百分数之和为百分之一百。

[0006] 所述中药粉包括以下重量份的组分：金银花 10-15 份，白术 8-10 份，蒲公英 10-15 份，菊花 12-30 份，薏苡仁 10-25 份。

[0007] 所述的调味粉由以下重量百分数的组分制成：生姜 60%，赤砂糖 40%，其制备方法为：将姜去皮打碎，加入 3 倍姜重量份的水榨汁，过滤，弃渣取汁，干燥，得姜粉；按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖，混合均匀，再粉碎，目数为 100，得调味粉。

[0008] 上述芸豆菊芋马齿苋保健营养粉的制备方法，包括以下步骤：

[0009] (1) 称取芸豆和糯米，洗净，分别用炒锅炒干炒熟，上制粉机，反复磨粉，过 120 目筛，得所述芸豆粉和糯米粉；

[0010] (2) 称取菊芋，去皮洗净，切成小块，置于在封闭容器中，通以蒸汽 100-140 分钟，控制蒸汽压力为 850-100kPa，温度控制在 90-110℃ 范围内，再低温干燥，干燥温度为 50-70℃，时间为 60-120 分钟，上制粉机制粉，过 120 目筛，得所述菊芋粉；

[0011] (3) 称取新鲜的马齿苋，洗净，切成小段，低温烘干，烘干温度为 60-70℃，烘干时间为 90-150 分钟，控制其含水量为 2%，上制粉机制粉，过 120 目筛，得所述马齿苋粉；

[0012] (4) 按重量份称取所述中药粉的各组分,洗净,浸泡 30 分钟,加 4-5 倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过 120 目筛,得所述中药粉;

[0013] (5) 按重量百分含量分别称取步骤 (1) 所得的芸豆粉和糯米粉,步骤 (2) 所得的菊芋粉,步骤 (3) 所得的马齿苋粉,步骤 (4) 所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得芸豆菊芋马齿苋保健营养粉;

[0014] (6) 按照每小袋 60g 用分装机分装,然后每 10 小袋装入容量为 600g 的大袋或 200g/ 桶的食品罐中。

[0015] 本发明所述的芸豆菊芋马齿苋保健营养粉的食用方法为:直接用开水冲泡食用,可将其当做充饥的早餐或晚饭吃,也可添加入汤、粥、面条等食品当中食用,还可将其作为辅料加入米粉、面粉当中制作出各类具有保健作用的米面食品。

[0016] 芸豆,含有皂苷、尿毒酶和多种球蛋白等独特成分,具有提高人体免疫能力、增强抗病能力、激活淋巴细胞,促进脱氧核糖核酸的合成,促进肌肤的新陈代谢,促使机体排毒,令肌肤永葆青春等功能。尿素酶对于肝昏迷患者有很好的效果。芸豆是一种难得的高钾、高镁、低钠食品,尤其适合心脏病、动脉硬化、高血脂、低血钾症和忌盐患者食用。

[0017] 菊芋,有利水除湿,清热凉血,和中益胃的作用。

[0018] 马齿苋,利水祛湿明目,清热解毒,杀菌消炎,是一种药食两用的植物。

[0019] 本发明的技术方案具有如下的技术效果:

[0020] 1. 本发明的芸豆菊芋马齿苋保健营养粉选用芸豆、菊芋、马齿苋为主要原料,辅以多种中药成分,且其营养丰富,能满足人体的营养需求,具有清热利湿,凉血止血,止痢之功效。

[0021] 2. 本发明的芸豆菊芋马齿苋保健营养粉的原料中各组分不仅可发挥各自的功效,还能发挥各组分之间的协同功效。

[0022] 3. 本发明提供的芸豆菊芋马齿苋保健营养粉选料配比科学,其制备方法工序合理,操作性强,生产周期短,适合工业化生产,具有广阔的市场前景。

### 具体实施方式:

[0023] 以下结合实施例对本发明进行详细说明,但不构成对本发明保护范围的限制。

[0024] 实施例 1:

[0025] 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:芸豆粉 30%,菊芋粉 25%,马齿苋粉 10%,糯米粉 10%,中药粉 25%,调味粉 5%。所述的中药粉由以下重量份的组分制成:金银花 15 份,白术 8 份,蒲公英 15 份,菊花 20 份,薏苡仁 25 份。所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0026] 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉的制备方法,包括以下步骤:

[0027] (1) 称取芸豆、糯米,洗净,分别用炒锅炒干炒熟,上制粉机,反复磨粉,过 120 目筛,得所述芸豆粉、糯米粉;

[0028] (2) 称取菊芋,去皮洗净,切成小块,置于在封闭容器中,通以蒸汽 100-140 分

钟,控制蒸汽压力为 850-100kPa,温度控制在 90℃ -110℃ 范围内,再低温干燥,干燥温度 50-70℃ 范围内,时间为 60-120 分钟,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述菊芋粉;

[0029] (3) 称取新鲜的马齿苋,洗净,切成小段,低温烘干,烘干温度为 60-70℃,烘干时间为 90-150 分钟,控制其含水量为 2%,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述马齿苋粉;

[0030] (4) 按所述中药粉重量组分称取各原料,洗净,浸泡 30 分钟,加 4-5 倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过 120 目筛,得所述中药粉;

[0031] (5) 按重量百分含量分别称取步骤 (1) 所得的芸豆粉、糯米粉,步骤 (2) 所得的菊芋粉,步骤 (3) 所得的马齿苋粉,步骤 (4) 所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得芸豆菊芋马齿苋保健营养粉;

[0032] (6) 按照每小袋 60g 用分装机分装,然后每 10 小袋装入容量为 600g 的大袋或 200g/ 桶的食品罐中。

[0033] 实施例 2:

[0034] 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:芸豆粉 25%,菊芋粉 25%,马齿苋粉 15%,糯米粉 10%,中药粉 17%,调味粉 8%。

[0035] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:金银花 12 份,白术 9 份,蒲公英 15 份,菊花 18 份,薏苡仁 20 份。所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0036] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0037] 实施例 3:

[0038] 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:芸豆粉 30%,菊芋粉 25%,马齿苋粉 10%,糯米粉 15%,中药粉 15%,调味粉 5%。

[0039] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:金银花 13 份,白术 10 份,蒲公英 15 份,菊花 25 份,薏苡仁 20 份。所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0040] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0041] 实施例 4:

[0042] 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:芸豆粉 28%,菊芋粉 22%,马齿苋粉 13%,糯米粉 12%,中药粉 20%,调味粉 5%。

[0043] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:金银花 13 份,白术 8 份,蒲公英 14 份,菊花 18 份,薏苡仁 19 份。所述的调味粉按重量百分数计,原料组分如下:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0044] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0045] 实施例 5:

[0046] 一种芸豆菊芋马齿苋保健营养粉,按重量百分数计,原料组分如下:芸豆粉 25%,菊芋粉 25%,马齿苋粉 11%,糯米粉 14%,中药粉 17%,调味粉 8%。

[0047] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成：金银花 10 份，白术 10 份，蒲公英 10 份，菊花 16 份，薏苡仁 22 份。所述的调味粉按重量百分数计，原料组分如下：生姜 60%，赤砂糖 40%；其制备方法为：将姜去皮打碎，加入 3 倍姜重量份的水榨汁，过滤，弃渣取汁，干燥，得姜粉；按重量百分数分别称取姜粉和干燥的赤砂糖，混合均匀，再粉碎至 100 目，得调味粉。

[0048] 其制备方法及步骤同实施例 1。