

(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 106306696 A

(43) 申请公布日 2017.01.11

(21) 申请号 201510364574.1

(22) 申请日 2015.06.29

(71) 申请人 桂林洁宇环保科技有限责任公司

地址 541100 广西壮族自治区桂林市临桂新区西城北路山水凤凰园 31 栋

申请人 罗汉斐

(72) 发明人 罗汉斐 杨军

(74) 专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所
有限责任公司 45112

代理人 罗玉荣

(51) Int. Cl.

A23L 1/20(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

能抗衰延年口感又好的灵芝薏米保健食品

(57) 摘要

本发明公开了一种能抗衰延年口感又好的灵芝薏米保健食品，由按重量份配比计的灵芝粉 10-15，薏米 71-75，绿豆 60-70，根霉孢子粉 0.1-0.3，罗汉果香甜晶 2-3，淮山粉 5-10 经发酵制成。本产品不仅营养丰富，易消化吸收，口感香甜，而且还含有灵芝、淮山、罗汉果的活性成份，具有增强人体免疫力的功效。

1. 一种能抗衰延年口感又好的灵芝薏米保健食品,其特征是:由下述按重量份配比计的原料经发酵制成:

灵芝粉 10-15

薏米 71-75

绿豆 60-70

根霉孢子粉 0.1-0.3

罗汉果香甜晶 2-3

淮山粉 5-10。

2. 根据权利要求 1 所述的保健食品,其特征是:采用包括如下步骤的方法制成:

(1) 将薏米、绿豆洗净,蒸熟;

(2) 将蒸熟的薏米、绿豆冷却,静置发酵 12-15 小时;

(3) 将步骤(2)的薏米、绿豆再次蒸煮、杀菌;

(4) 将杀菌好的薏米、绿豆急速冷却,与灵芝粉、淮山粉、根霉孢子粉和罗汉果香甜晶混合拌匀;

(5) 将拌匀的混合物装入食品袋中,封口,并在袋面上打孔,然后

(6) 在 27-32°C 环境中发酵 1-2 天,即得到布满菌丝的白色块状食材。

能抗衰延年口感又好的灵芝薏米保健食品

技术领域

[0001] 本发明涉及食品，具体是一种能抗衰延年口感又好的灵芝薏米保健食品。

背景技术

[0002] 薏米为药、食两用食材，具有健脾补肺、清热利湿之功效，其食用方法通常是将其煮、炖或打成粉食用，也有人将其做成果冻食品，但只是具营养价值，缺乏特殊保健功能，另外，口感也不好。

发明内容

[0003] 针对现有技术的不足，本发明提供一种能抗衰延年口感又好的灵芝薏米保健食品。

[0004] 实现本发明目的的技术方案是：

一种能抗衰延年口感又好的灵芝薏米保健食品，由下述按重量份配比计的原料经发酵制成：

灵芝粉 10-15

薏米 71-75

绿豆 60-70

根霉孢子粉 0.1-0.3

罗汉果香甜晶 2-3

淮山粉 5-10。

[0005] 所述灵芝粉是将灵芝的子实体粉碎制成，灵芝对增强人体免疫力，调节血糖，控制血压，辅助肿瘤放化疗，保肝护肝，促进睡眠等方面具有显著疗效，具有抗衰老、抗氧化作用，为延年益寿的佳品。

[0006] 所述罗汉果香甜晶，保留了罗汉果的药用价值，口感清甜，有一种特殊的香气，甜度约为蔗糖的 8-10 倍。

[0007] 所述根霉孢子粉为一种发酵菌，为现有技术。

[0008] 本保健食品的制作方法，包括如下步骤：

(1) 将薏米、绿豆洗净，蒸熟；

(2) 将蒸熟的薏米、绿豆冷却，静置发酵 12-15 小时；

(3) 将步骤(2)的薏米、绿豆再次蒸煮、杀菌；

(4) 将杀菌好的薏米、绿豆急速冷却，与灵芝粉、淮山粉、根霉孢子粉和罗汉果香甜晶混合拌匀；

(5) 将拌匀的混合物装入食品袋中，封口，并在袋面上打孔，然后

(6) 在 27-32℃ 环境中发酵 1-2 天，即得到布满菌丝的白色块状食材。

[0009] 所得食材保鲜期 4-5 天，应趁鲜食用，或烘干加工成休闲食品。

[0010] 本产品不仅营养丰富，易消化吸收，口感香甜，而且还含有灵芝、淮山、罗汉果的活

性成份，具有增强人体免疫力的功效。

具体实施方式

[0011] 一种能抗衰延年口感又好的灵芝薏米保健食品，其配方原料及用料重量份配比为：

灵芝粉 15, 薏米 75, 绿豆 65, 根霉孢子粉 -0.3, 罗汉果香甜晶 2, 淮山粉 7。

[0012] 其制备方法是：

- (1) 将薏米、绿豆洗净，蒸熟；
- (2) 将蒸熟的薏米、绿豆冷却，静置发酵 12-15 小时；
- (3) 将步骤(2)的薏米、绿豆再次蒸煮、杀菌；
- (4) 将杀菌好的薏米、绿豆急速冷却，与灵芝粉、淮山粉、根霉孢子粉和罗汉果香甜晶混合拌匀；
- (5) 将拌匀的混合物装入食品袋中，封口，并在袋面上打孔，然后
- (6) 在 27-32℃环境中发酵 1-2 天，即得到布满菌丝的白色块状食材。