



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200310105499.4

[43] 公开日 2004 年 11 月 10 日

[11] 公开号 CN 1543856A

[22] 申请日 2003.11.10

[74] 专利代理机构 济南诚智商标专利事务所有限公司

[21] 申请号 200310105499.4

代理人 王汝银

[71] 申请人 宋 歌

地址 250013 山东省济南市历下区青后小区
三区 1 号

共同申请人 赵庆忠

[72] 发明人 宋 歌 赵庆忠

权利要求书 1 页 说明书 4 页

[54] 发明名称 一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品

[57] 摘要

一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品，主要解决糖尿病及心脑血管病预防和辅助治疗问题。它由苦荞麦、绿豆、黄豆、糯米、燕麦、香菇粉经加工而成。本发明具有清热解毒、益气生津、活血化淤、改善微循环、拔毒生肌、消暑利尿、抗炎消肿、保肝明目、止泄痢、润皮肤、降低血压和血液中胆固醇，防止动脉粥样硬化、降糖降脂等功效，可作为高血脂症糖尿病等患者的主食。健康人群食用此类食品可显著改善人体机能，增加免疫力，使皮肤保持弹性，肤色光润，身材匀称。可以制成的面条、方便面、馒头、糕点、饼干及膨化食品、速溶颗粒等食品。主要适于糖尿病及心脑血管病预防和辅助治疗。

-
- 1、一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品，其特征在于它由苦荞麦、绿豆、黄豆、糯米、燕麦、香菇粉经加工而成。
 - 2、根据权利要求 1 所述的一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品，其特征在于所述的成品为面条及其它类似物。
 - 3、根据权利要求 1 所述的一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品，其特征在于所述的成品为馒头、糕点及其它类似物。
 - 4、根据权利要求 1 所述的一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品，其特征在于所述的成品为饼干及其它膨化物。
 - 5、根据权利要求 1 所述的一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品，其特征在于所述的成品为粒状或片状的速溶食品。
 - 6、根据权利要求 1 至 4 任何之一所述的一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品，其特征在于在苦荞麦、绿豆、黄豆、糯米、燕麦、香菇粉之间的重量配比为：苦荞麦 5-16、绿豆 3-10、黄豆 5-8、糯米 5-8、燕麦 8-20、香菇粉 1-10。

一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品

所属技术领域

本发明涉及一种营养食品，具体为用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品。

技术背景

随着社会生活水平的不断提高，糖尿病、高血压、高血脂及心脑血管病的发病率不断增加，而这些疾病又常合并存在，是当今威胁人类健康的重大疾病。目前，治疗这些疾病多采用药物疗法，但由于药物的副作用往往产生不良影响。食疗开辟了辅助治疗上述疾病的重要途径，而且有相当好的效果。中国专利申请号 03117154 公开了一种快餐食品，它主要由黑木耳粉、苦荞麦粉、糯米粉组成。用于对糖尿病、高血压、高血脂及心脑血管病预防和辅助治疗。但由于其组分较少，影响了其预防和辅助治疗的效果，

发明内容

为了克服上述问题，本发明的目的是提供一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品。它具有较高的滋补、保健价值，人体吸收后不会产生脂肪，对糖尿病及心脑血管病有很好的辅助治疗作用。

本发明的技术方案是该种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养保健食品，其特征在于它由苦荞麦、绿豆、黄豆、糯米、燕麦、香菇粉经加工而成。

其成品为面条及其它类似物；馒头、糕点及其它类似物；饼干及其它膨化物；粒状或片状的速溶食品等。

进一步，在苦荞麦、绿豆、黄豆、糯米、燕麦、香菇粉之间的重量配比为，苦荞麦 5-16、绿豆 3-10、黄豆 5-8、糯米 5-8、燕麦 8-20、香菇粉 1-10。

众所周知，本发明所采用的单种原料，均有其药用和营养价值。

苦荞麦：含有较高的生物类黄酮——芦丁及多种维生素，如（E、C、P），还含有十多种矿物质元素，如（钙、磷、铁、锰、锌、铜等），荞麦中的淀粉含量在 58.5%—73.5%，其中 80% 以上为支链淀粉，使用后易被人体消化吸收。其药理作用是：清热解毒、活血化瘀、改善微循环、拔毒生肌、降糖降脂等功效。

绿豆：含有生物碱、香豆素、植物留醇及生理性物质，对人体代谢活动具有重要的促进作用。绿豆含有蛋白质 24.5% 左右，人体必需氨基酸 0.24%—20%，淀粉约 52.2%

左右，脂肪 1% 以下，纤维素 5%，另外还含有丰富的 B 族维生素和矿物质，如维生素 B2 是谷类的 2~4 倍，钙是谷类的 4 倍，磷是谷类的 2 倍，绿豆是高蛋白、低脂肪、中淀粉的食医并用豆类，使人们理想的营养保健食品。

其作用是清热解毒、益气生津、消暑利尿、抗炎消肿、保肝明目、止泄痢、润皮肤、降低血压和血液中胆固醇，防止动脉粥样硬化等功效。

黄豆：含蛋白质和脂肪较多，黄豆的脂肪含有较多不饱和脂肪酸，同时还含有丰富的磷脂、维生素和无机盐，黄豆的蛋白质含量可高达 30~40%，且其氨基酸含量中，赖氨酸比一般谷物较多，可以弥补粮食蛋白质存在的缺陷。此物具有较高的营养价值，在蔬菜淡季能起调节作用。

糯米：含有丰富的营养物质，粗蛋白含量平均为 12.7%，人体必需的 8 种氨基酸含量，除赖氨酸外均高于其他粮食作物，氨基酸的主要组成部分为谷氨酸、丙氨酸、脯氨酸及天冬氨酸，必需氨基酸含量占氨基酸总量的 41.9%，必需氨基酸指数为 92.97，限制性氨基酸是赖氨酸，为蛋白质总量的 2.17%，糯米谷粒中的脂肪含量平均为 4.05%，85% 为饱和脂肪酸，其中能防止动脉粥样硬化、软化血管的亚油酸含量约 65%，糯米谷粒还含有一般谷物中缺乏的维生素 A（每 100 克含 0.19mg），维生素 B1（每 100 克含 0.76 mg），维生素 B2（每 100 克含 0.1 mg），维生素 E（每 1 克含 20 微克），微量元素硒（0.07 mg / 千克）。

燕麦：籽粒营养价值，在我国人民日常食用的 9 种食粮中：（小麦粉、稻米、小米、玉米面、高粱米、大麦、荞麦、黄米）燕麦的蛋白质、脂肪、维生素、矿物质元素、纤维素等 5 大营养指标均居首位，中国医学科学院卫生研究所的综合分析结果已表明。

此外，燕麦还含有谷类食粮中都缺少的皂甙（人参的主要成分），燕麦中的赖氨酸含量是小麦粉、灿米、粳米等 8 种主要粮食的 1.5~3 倍。

燕麦的医疗保健作用：关于燕麦的医疗价值和保健作用已被古今医学界所公认。

燕麦对高血脂症的作用：中国农业科学院作物品种资源研究与北京 18 家医院合作在较大人群中进行临床观察共 482 名病例，其中燕麦组 39 例、对照组 56 例、冠心病组（药物组）33 例，取得如下主要研究结果，对高胆固醇血症、对高甘油三脂症、对高 β 脂蛋白血症和高密度脂蛋白胆固醇的影响，燕麦和冠心病比较具有相同的治疗效果。

燕麦是一种纯天然粮食，我国燕麦资源丰富，价格低廉，选用中国农业科学院作物品种资源研究所的优质燕麦（富含降血脂成分），不但含有丰富的蛋白质和必需氨基酸，还具有明显降脂效果且无毒副作用，可长期服用，是一般降脂药物所不能具备的。

燕麦对糖尿病的作用：糖尿病患者随着病程延长可发生多种并发症，其中因血脂增高导致的冠心病是糖尿病的主要死亡原因，燕麦的降脂作用已被动物实验和临床疗效观察

所证实。但燕麦对非胰岛素依赖型糖尿病患者降糖的疗效有待研究，为此中国农业科学院作用品种资源研究所与北京协和医院合作，进行燕麦降糖研究，在准备期时，选 29 名糖尿病患者，在临床比较、如控制的基础上，进行合理饮食指导，指导前后分别测定患者的空腹血糖和糖基化血红蛋白。

结果表明，试验前后空腹血糖及糖化血红蛋白无显著性差异，说明燕麦未能使血糖进一步下降，但服用燕麦后两项指标均控制在接近正常值得较好水平。

本发明的有益效果是：

本品为速食营养消化吸收，具有清热解毒、益气生津、活血化瘀、改善微循环、拔毒生肌、消暑利尿、抗炎消肿、保肝明目、止泄痢、润皮肤、降低血压和血液中胆固醇，防止动脉粥样硬化、降糖降脂等功效，可作为高血脂症糖尿病等患者的主食。经验证，本品对糖尿病及心脑血管病有很好的辅助治疗作用，比单一原料效果更佳。健康人群食用此类食品具有较高的滋补、保健价值，其综合物质人体吸收后，不会产生脂肪，聚结在人体内，致人肥胖。因此，有较高减肥作用，经常食用此类食品可显著改善人体机能，增加免疫力，使皮肤保持弹性，肤色光润，身材匀称。

用此配方精制而成的面条、方便面、挂面、馒头、糕点、饼干及膨化食品，粒状或片状的速溶食品，具有口感好、易消化、易吸收、并且含有多种维生素、微量元素、矿物质及无机盐，无毒副作用，并且食用方便、价格低廉，是糖尿病人辅助治疗及广大消费者的理想美食，它符合消费者崇尚自然，返璞归真的消费时尚，最大限度满足了人们对纯天然、绿色、无公害食品的需求，具有广阔的市场前景，良好的社会效益和巨大的经济效益。

具体实施方式

例1，一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的营养面条。

一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的面条，它由苦荞麦、绿豆、黄豆、糯米、燕麦、香菇粉经加工而成。它们之间的重量配比是苦荞麦 5、绿豆 8、黄豆 6、糯米 5、燕麦 16、香菇粉 6。

制作方法为：取上述原料，粉碎、与水调和，由压面机压制成面条。

例2，一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的饼干。

一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的饼干，它由苦荞麦、绿豆、黄豆、糯米、燕麦、香菇粉经加工而成。它们之间的重量配比是苦荞麦 12、绿豆 5、黄豆 8、糯米 6、燕麦 10、香菇粉 10。

制作方法为：取上述原料，粉碎、与水调和，加入饼干常用辅料，在炉中烤制出饼干。

例3，一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的馒头。

一种用于糖尿病及心脑血管病辅助治疗的馒头，它由苦荞麦、绿豆、黄豆、糯米、燕

麦、香菇粉经加工而成。它们之间的重量配比是苦荞麦 12、绿豆 4、黄豆 8、糯米 8、燕麦 20、香菇粉 2。

制作方法为：取上述原料，粉碎、与水调和发酵后，在笼中蒸制。