



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106689830 A

(43) 申请公布日 2017. 05. 24

(21) 申请号 201510524211. X

(22) 申请日 2015. 08. 24

(71) 申请人 纪宏城

地址 300000 天津市红桥区咸阳路商学院宿舍1号楼6门106号

(72) 发明人 纪宏城

(51) Int. Cl.

*A23L 1/10*(2006. 01)

*A23L 1/28*(2006. 01)

*A23L 1/20*(2006. 01)

*A23L 1/212*(2006. 01)

*A23L 1/29*(2006. 01)

*A23L 1/105*(2006. 01)

*A23P 1/06*(2006. 01)

*A23L 1/36*(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

健康营养的生日食品

(57) 摘要

本发明公开了一种健康营养的生日食品。本发明包括下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;黄豆膨化后磨粉,占8-12%;燕麦膨化后磨粉占30-40%;白面粉膨化占45-60%。本发明中红曲米配以燕麦粉、黄豆粉、香菇粉、枸杞、白面粉不仅具有上述各原料成分的相应功效,各组分协同作用可以使营养更为均衡和全面,实现健康的目的。

1. 一种健康营养的生日食品,其特征是,包括下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;黄豆膨化后磨粉,占8-12%;燕麦膨化后磨粉占30-40%;白面粉膨化占45-60%。

2. 根据权利要求1所述的健康营养的生日食品,其特征是,所述发明健康营养的生日食品由下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;香菇磨粉,占2-3%;黄豆先膨化后磨粉,占8-12%;燕麦先膨化后磨粉占28-32%;葵花籽仁2-3%;白面粉膨化占54-56%;枸杞2-3%。

3. 根据权利要求1所述的健康营养的生日食品,其特征是,所述发明健康营养的生日食品由下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;黄豆膨化后磨粉,占8-12%;燕麦膨化后磨粉占30-40%;白面粉膨化占45-58%。

4. 根据权利要求1所述的健康营养的生日食品,其特征是,所述发明健康营养的生日食品由下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;黄豆膨化后磨粉,占8-12%;燕麦膨化后磨粉占28-32%;面粉膨化熟化占50-60%;香菇粉2-3%。

5. 根据权利要求1所述的健康营养的生日食品,其特征是,所述红曲米磨粉、黄豆膨化后磨粉、燕麦膨化后磨粉、香菇磨粉的粉末粒径为0.15mm。

## 健康营养的生日食品

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,更具体地说,是涉及健康营养的生日食品。

### 背景技术

[0002] 随着国家经济迅猛发展,收入增多,从小孩到老人越来越重视过生日,小孩年青人在麦当劳,肯德基高档饭店包房包桌,亲朋好友大鱼大肉灯红酒绿互相敬酒,热闹一番,其实这种庆祝生日的饮食不科学,摄入的大都是高热量,高脂肪,高胆固醇食物,加之平时工作忙压力大,人体血液自身清理功能逐渐减弱,血液中的胆固醇,血垢逐渐增多,直接导致高血压,高血脂,高血糖等现代文明病,越来越多年龄越来越小,从量变到质变,直接导致冠心病、心绞痛,心梗,脑溢血,中风,偏瘫等重病很难治愈。

### 发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是,克服现有技术中存在的不足,提供一种安全、健康、营养美味的生日食品,供过生日的人们食用。

[0004] 本发明健康营养的生日食品,包括下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;黄豆膨化后磨粉,占8-12%;燕麦膨化后磨粉占30-40%;白面粉膨化占45-60%。

[0005] 所述发明健康营养的生日食品由下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;香菇磨粉,占2-3%;黄豆先膨化后磨粉,占8-12%;燕麦先膨化后磨粉占28-32%;葵花籽仁2-3%;白面粉膨化占54-56%;枸杞2-3%。

[0006] 所述发明健康营养的生日食品由下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;黄豆膨化后磨粉,占8-12%;燕麦膨化后磨粉占30-40%;白面粉膨化占45-58%。

[0007] 所述发明健康营养的生日食品由下述组分,按照所述质量百分比组成:红曲米磨粉,占4-5%;黄豆膨化后磨粉,占8-12%;燕麦膨化后磨粉占28-32%;面粉膨化熟化占50-60%;香菇粉2-3%。

[0008] 所述红曲米磨粉、黄豆膨化后磨粉、燕麦膨化后磨粉、香菇磨粉的粉末粒径为0.15mm。

[0009] 本发明原料的功能和效用如下:

[0010] 一、红曲米:最早发明于中国,已有一千多年的生产和应用历史了,是大米发酵的传统食品,红曲米的功能和效用是:(1) 化血化淤健脾消食,降压降脂,研究中表明红曲米中所含的一种物质能有效的抑制肝脏羟甲基戊二酰辅酶还原酶的作用,降低人体胆固醇的合成,减少细胞内胆固醇的储存,加强低密度质蛋白胆固醇的摄取与代谢,降低血中低密度质蛋白胆固醇浓度,从而有效的预防动脉粥样硬化,甚至能逆转动脉粥样硬化的作用,(2) 降血糖,日本远藤章教授等人曾直接以红曲菌的培养做饲料实验兔子,在食用饲料后,可有效的使兔子血清胆固醇降低18-25%,又发现所有实验兔子在食用之后的半小时,血清胆固

醇降低 23-33%，说明红曲降糖效果显著，(3) 防癌作用，红曲橙色素具有活泼的羟基，很容易使氨基起作用，因此不但可以治氨血病，且是优良的防癌物质，(4) 保护肝脏的作用，红曲中的天然抗氧化剂 - 黄酮酚等具有保护肝脏的作用，(5) 红曲米具有丰富的淀粉和植物蛋白质，可补充消耗的体力及维持身体的正常体温，红曲富含众多的营养素，有丰富的磷、VAVB 群、VE 氨酸泛酸，其中的铁质最为丰富，故有补血及防贫血的作用，(6) 现代药理开发的新“乐脂平”疗效可与美国的他汀类降压药相比美。

[0011] 二、黄豆：中医著作《神农本草经》中指出它的功用可治痛肿，止痛等，现代《名医别录》中说，黄豆可以“逐水胀，除胃中热脾，伤中淋露，下淤血，散五脏结积内寒等，”明代李时珍指出：大豆“治肾病，利水下气，制诸风热、活血，解诸毒”。黄豆营养成分丰富，每 500 克黄豆中蛋白质含量达 36.3%。含人体必需的 8 种氨基酸，且赖氨酸的含量也很高，还含有大量天门冬氨酸谷氨酸和微量胆碱，对人体脑神经发育有促进作用，并能增强人的记忆力，黄豆中含不饱和脂肪酸、亚麻酸及油酸、亚油酸，具有降低胆固醇和减少动脉硬化的作用。

[0012] 三、香菇：是世界第二大食用菌，也是我国特产之一。在民间素有“山珍”之称，味道鲜美、香气袭人、营养丰富，素有“植物皇后”美誉。香菇富含维生素 B 群，铁、钾、Vd，其效用价值：1、提高人体免疫功能，还可促进 T 淋巴细胞的产生，并提高 T 淋巴细胞的杀伤活性；2、延缓衰老，香菇的水提物对过氧过氢有清除作用；3、防癌抗癌，香菇菌盖部分含有双链结构的核糖核酸，进入人体后会产生具有抗癌作用的干扰素；4、降血压降血糖降胆固醇，香菇中含有嘌呤、胆碱、酪氨酸、氧化酶及某些核糖核酸物质，能起到降血压，降胆固醇，降血脂的作用。

[0013] 四、枸杞：在《神农本草经》上列为上品，记载“主治五内邪气，热中消渴，用痹风湿。久服坚筋骨，轻身不老，耐寒暑”在日本被誉为养生之仙药。

[0014] 五、面粉：富含蛋白质、碳水化合物，维生素和钙铁磷钾镁维生素等矿物质，有养心益肾，健脾厚肠，除热止渴的功效。在本发明食品中适口性好，成形性好。

[0015] 六、葵花籽仁：不饱和脂肪酸占一半，有利于青少年和儿童生长和发育，防止胆固醇积蓄，降低血糖和促进人体细胞再生，预防动脉粥样硬化和大脑疾病。

[0016] 本发明中红曲米配以燕麦粉、黄豆粉、香菇粉、枸杞、白面粉不仅具有上述各原料成分的相应功效，各组分协同作用可以使营养更为均衡和全面，实现健康的目的。

## 具体实施方式

[0017] 以下结合具体实施例对本发明作进一步详细说明。应当理解，此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明，并不用于限定本发明。

[0018] 本发明健康营养的生日食品，包括下述组分，按照所述质量百分比组成：红曲米磨粉 100 目，占 4-5%；黄豆膨化后磨粉 100 目，占 8-12%；燕麦膨化后磨粉 100 目占 30-40%；白面粉膨化占 45-60%。

[0019] 按照食用的时间不同，本发明可以制作为早餐粥、午餐蛋糕和晚餐面。下面红曲米磨粉、黄豆膨化后磨粉、燕麦膨化后磨粉、香菇磨粉的粉末粒径为 0.15mm。

[0020] 实施例 1：早餐粥配方如下：

[0021] 由下述组分，按照所述质量百分比组成：红曲米磨粉，占 4-5%；香菇磨粉，占 2-3%；黄豆先膨化后磨粉，占 8-12%；燕麦先膨化后磨粉占 28-32%；葵花籽仁 2-3%；

白面粉膨化占 54 - 56% ;枸杞 2 - 3%。

[0022] 制作方法 :上述粉末混合进行传统煮粥工序。加入甜味剂其中包括百分之五蜂蜜、千分之一的甜叶菊,不加蔗糖。

[0023] 实施例 2 :午餐蛋糕配方如下 :

[0024] 由下述组分,按照所述质量百分比组成 :红曲米磨粉,占 4-5% ;黄豆膨化后磨粉,占 8-12% ;燕麦膨化后磨粉占 30-40% ;白面粉膨化占 45-58%。

[0025] 制作方法 :上述粉末混合为合格蛋糕粉,由面点师按传统制造工艺烘焙出香软的寿糕。加入甜味剂其中包括百分之五蜂蜜、千分之一的甜叶菊,不加蔗糖。蛋糕尽量不用奶油,而是用杂粮粘性的原料制成装裱蛋糕的泥,进行装裱。

[0026] 实施例 3 :晚餐面配方如下 :

[0027] 由下述组分,按照所述质量百分比组成 :红曲米磨粉,占 4-5% ;黄豆膨化后磨粉,占 8-12% ;燕麦膨化后磨粉占 28-32% ;面粉膨化熟化占 50-60% ;香菇粉 2-3%。

[0028] 制作方法 :上述粉末混合均匀,然后用双螺杆挤压机挤压出合格的宽、细寿面条。

[0029] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出的是,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。