



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106260994 A

(43) 申请公布日 2017. 01. 04

(21) 申请号 201510311007. X

(22) 申请日 2015. 06. 09

(71) 申请人 欧阳锡川

地址 515221 广东省揭阳市惠来县华湖镇丁
田管区北五巷 15 号

(72) 发明人 欧阳锡川

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/302(2006. 01)

A23L 1/304(2006. 01)

A23L 1/305(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种防止、杜绝或调理腹泻的辅食

(57) 摘要

本发明涉及一种防止、杜绝或调理腹泻的辅食,采取的技术方案是:大米、大豆蛋白、维生素、矿物质、葡萄糖、冰糖再按照严格配比加入药食同源食材黄豆、绿豆、苡仁、淮山、干姜、肉桂、麦芽、葛根、砂仁、山楂、芝麻、红枣等按照传统工艺炒制、蒸煮、烘干、磨粉等制成辅食添加初期以上的人群食用防止、杜绝或调理腹泻的辅食,产品严格按照国家现行标准 GB10769—2010(国家标准变更随时按最新版本执行)生产执行。本发明的优点在于:上述几种药食同源的食材相互配合、相互补给,起到健胃、营养以及很好的防止、杜绝、调理腹泻的作用。

1. 一种防止、杜绝或调理腹泻的辅食,其特征在于:大米 40-50%、大豆蛋白 10-15%、维生素和矿物质 2-5%、葡萄糖冰糖 5-10%、黄豆 2-9%、绿豆 1-5%、苡仁 2-7%、淮山 4-7%、干姜 2%、肉桂 3%、麦芽 2%、葛根 2%、砂仁 1%、山楂 1%、芝麻 1%、红枣 1%,如无特别说明,本发明中提到的百分比均为质量百分比。

2. 根据权利要求 1 所述的防止、杜绝或调理腹泻的辅食,其特征在于:维生素为维生素 A、维生素 D,维生素 E,维生素 K,维生素 B1,维生素 B2,维生素 B6,维生素 B12,维生素 C 中的一种或者几种。

3. 根据权利要求 1 所述的防止、杜绝或调理腹泻的辅食,其特征在于:所述的矿物质以铁、钙、锌;添加方式为葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、碳酸钙、磷酸氢钙、焦磷酸铁、硫酸锌、碘化钾组成的复合微量元素补充剂。

4. 一种防止、杜绝或调理腹泻的辅食的制作方法,包括以下步骤:

大米先冲洗筛选晾干后备用,大米经过 35 度—55 度文火炒制至焦糖色,或机械挤压膨化后磨粉或粉碎后摊晾;

黄豆、绿豆清洗晾干经过沙炒,温度保持在 70 度不停翻炒直至熟透摊晾粉碎筛分;

薏仁初期用猛火蒸,后用文火保留锅内温度并直至熟透,晾干后烘干粉碎;

淮山切片后用水煮方式直至熟透后烘干后粉碎;

干姜、肉桂、麦芽、砂仁、山楂、芝麻、红枣清洗干净晾干后用 45 度至 80 度温度烘干,摊晾后粉碎;

葛根蒸煮熟透后烘干粉碎后按比例进行无菌包装。

一种防止、杜绝或调理腹泻的辅食

技术领域

[0001] 本发明涉及食品配方以及加工领域,具体地讲就是一种防止、杜绝或调理腹泻的辅食。

背景技术

[0002] 腹泻是婴幼儿常见病之一,轻则影响生长发育,重则还会因消化吸收能力下降、抵抗力减弱而引发其它疾病,甚至导致死亡。目前治疗婴幼儿腹泻主要依靠药物,难免产生副作用。大米炒制过程中产生焦质糖具有固肠收敛功效,可在腹泻时起到吸附、止泻作用,国内已有专利利用该法制备适于腹泻婴幼儿食品。但是,对于如何防止婴幼儿腹泻的辅食还没有出现。因为防止婴幼儿腹泻的辅食需要添加药食同源的食材作为原材料,这部分食品具有一定的药理作用,添加过多会破坏婴幼儿体内的平衡,反而不利于婴幼儿的成长。其次造成婴幼儿腹泻的原因有很多,如何在辅食添加上给与调节,避免这些情况的发生,这是这类食品制作的难点。

发明内容

[0003] 本发明为解决上述技术问题,提供了一种防止、杜绝或调理腹泻的辅食,采取的技术方案是:大米、大豆蛋白、维生素、矿物质、葡萄糖、冰糖再按照严格配比加入药食同源食材黄豆、绿豆、苡仁、淮山、干姜、肉桂、麦芽、葛根、砂仁、山楂、芝麻、红枣等按照传统工艺炒制、蒸煮、烘干、磨粉等制成辅食添加初期以上的人群食用防止、杜绝或调理腹泻的辅食,产品严格按照国家现行标准 GB10769—2010(国家标准变更随时按最新版本执行)生产执行。

[0004] 本发明的配料如下:大米 40-50%、大豆蛋白 10-15%、维生素和矿物质 2-5%、葡萄糖冰糖 5-10%、黄豆 2-9%、绿豆 1-5%、苡仁 2-7%、淮山 4-7%、干姜 2%、肉桂 3%、麦芽 2%、葛根 2%、砂仁 1%、山楂 1%、芝麻 1%、红枣 1%,如无特别说明,本发明中提到的百分比均为质量百分比。

[0005] 维生素为维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、维生素 C 中的一种或者几种。维生素 A 和 D 以及维生素 E、C 的添加要严格按照食品添加标准,不能超量。

[0006] 所述的矿物质以铁、钙、锌为主。添加方式为葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、碳酸钙、磷酸氢钙、焦磷酸铁、硫酸锌、碘化钾组成的复合微量元素补充剂。

[0007] 为了改善上述产品的口感,可以在其中添加水果,例如苹果、香蕉、草莓等,制作出不同口味的辅食。

[0008] 本发明的制作方法是:大米先冲洗筛选晾干后备用,大米经过 35 度—55 度文火炒制至焦糖色,或机械挤压膨化后磨粉或粉碎后摊晾。

[0009] 黄豆、绿豆清洗晾干经过沙炒,温度保持在 70 度不停翻炒直至熟透摊晾粉碎筛分。

[0010] 薏仁初期用猛火蒸,后用文火保留锅内温度并直至熟透,晾干后烘干粉碎。

[0011] 淮山切片后用水煮方式直至熟透后烘干后粉碎。

[0012] 干姜、肉桂、麦芽、砂仁、山楂清洗干净晾干后用 45 度至 80 度温度烘干,摊晾后粉碎。

[0013] 葛根蒸煮熟透后烘干粉碎。

[0014] 本发明的优点在于:大米炒制后产生的焦质糖有固肠收敛的功效,可以起到调理腹泻的作用。添加的薏仁可以防止湿热引起的腹泻。淮山有补脾养胃,生津益肺,润肠通便的功效,加入淮山起到健脾养胃的作用,可以有效防止腹泻。添加的肉桂、麦芽、砂仁、山楂等起到健脾暖胃、防止腹泻的作用。上述几种药食同源的食材相互配合、相互补给,起到健胃、营养以及很好的防止、杜绝、调理腹泻的作用。

具体实施方式

[0015] 本发明中采用的大米是经过炒炙焦黄的大米,具有消谷积、化肉食、运脾收敛的功效。

[0016] 大豆蛋白的蛋白含量很高,而且不含脂肪和胆固醇,被称为“绿色蛋白”。其氨基酸组成与牛奶蛋白质相近,除蛋氨酸略低外,其余必需氨基酸含量均较丰富,是植物性的优质蛋白质。在营养价值上,可与动物蛋白等同,在基因结构上也是最接近人体氨基酸,所以是最具营养的植物蛋白质。

[0017] 芝麻中含有丰富的亚油酸。亚油酸属于不饱和脂肪酸,可以促进幼儿大脑的发育。由于人体不能合成亚油酸,因此需要额外添加亚油酸,才能维持幼儿身体正常发展的需要。

[0018] 本发明添加的维生素为维生素 A、维生素 D,维生素 E,维生素 K,维生素 B1,维生素 B2,维生素 B6,维生素 B12,维生素 C 中的一种或者几种。维生素 A 和 D 以及维生素 E、C 的添加要严格按照食品添加标准,不能超量。

[0019] 冰糖具有润肺、止咳、清痰、和去火的作用。加入到辅食中可以补中益气,和胃润肺,止咳化痰。其次,冰糖性温,有止咳化痰的功效,广泛用于食品和医药行业生产的高档补品和保健品。另外,能补充体内水分和糖分,具有补充体液、供给能量、补充血糖、强心利尿、解毒等作用。鉴于有的婴儿对果糖的不耐受,这里冰糖为可选择添加,分为含糖型以及无糖型。

[0020] 2009 年发表于黑龙江医药的葛根止泻作用试验研究表明,葛根具有良好的抑制小肠蠕动以及降低胃排空速度的作用,因此具有很好的止泻作用。

[0021] 砂仁味辛、性温,入脾、胃、肾经。具有化湿行气、温脾止泻、理气安胎的功能,可用于脘腹胀痛、泻泄、食欲不振、呕吐、胎动不安等。《本草纲目》谓砂仁“补肺醒脾,养胃益肾,理元气,通滞气,散寒饮胀痞,噎膈呕吐,止女子崩中,除咽喉口齿浮热,化铜铁骨哽”。砂仁内含龙脑、乙酸龙脑、樟脑、柠檬烯等成分。现代药理研究发现,砂仁有抗溃疡、抑制胃酸、增进胃肠运动的作用。

[0022] 许多研究表明,铁、锌、钙、维生素 A、B2 是婴幼儿辅食阶段最重要的容易缺乏的营养素。因此增加的矿物质以铁、钙、锌为主。添加方式为葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、碳酸钙、磷酸氢钙、焦磷酸铁、硫酸锌、碘化钾组成的复合微量元素补充剂。

[0023] 本发明以大米、大豆蛋白、维生素、矿物质、葡萄糖、冰糖再按照严格配比加入药食同源食材黄豆、绿豆、苡仁、淮山、干姜、肉桂、麦芽、葛根、砂仁、山楂等按照传统工艺炒制、蒸煮、烘干、磨粉等制成辅食添加初期以上的人群食用防止、杜绝或调理腹泻的辅食,产品

严格按照国家现行标准 GB10769—2010 生产执行。

[0024] 具体而言,本发明的材料中,大米 42 重量份、大豆蛋白 15 重量份、维生素、矿物质 5 重量份、葡萄糖、冰糖 10 重量份、黄豆 7 重量份、绿豆 3 重量份、苡仁 5 重量份、淮山 2 重量份、干姜 2 重量份、肉桂 3 重量份、麦芽 2 重量份、葛根 2 重量份、砂仁 1 重量份、山楂 1 重量份、芝麻 1 重量份、红枣 1 重量份。

[0025] 其中为碳酸钙 0.25-0.35 重量份、焦磷酸铁 0.0076-0.0094 重量份、硫酸锌 0.0039 -0.0049 重量份。

[0026] 本发明的制作方法是:大米先冲洗筛选晾干后备用,大米经过 35 度—55 度文火炒制或机械挤压膨化然后磨粉或粉碎后摊晾。

[0027] 黄豆绿豆清洗晾干经过沙炒,温度保持在 70 度不停翻炒直至熟透摊晾、粉碎、筛分。

[0028] 薏仁初期用猛火蒸后用文火保留锅内温度并直至熟透,晾干后烘干粉碎。

[0029] 淮山切片后用水煮方式直至熟透后烘干后粉碎。

[0030] 干姜、肉桂、麦芽、砂仁、山楂清洗干净晾干后用 45 度至 80 度温度烘干,摊晾后粉碎。

[0031] 葛根蒸煮熟透后烘干粉碎。

[0032] 将粉碎后的材料按照配比混合后,即可得到本发明的产品。

[0033] 在制作过程中,可以分别生产含糖或不含糖两种口味,以便于对蔗糖不耐受的婴幼儿使用,并在包装的醒目位置表示出来,以利于消费者的选择。对于不含冰糖、葡萄糖的辅食,可以添加苹果、香蕉、草莓、樱桃、猕猴桃等富含营养的水果作为口味调节,并利于婴幼儿对维生素的吸收。

[0034] 上述实施例所制得的产品不仅口感良好,还含有婴幼儿所必须的蛋白质、脂肪、各种维生素和微量元素,可促进 B1、B2、B6、B12 等维生素的合成,可促进胃肠道对钙锌等元素的吸收,可以全面增强婴幼儿的免疫能力,提高婴幼儿的机体抗病力等功效。