

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200610030679.4

[51] Int. Cl.

A23L 1/48 (2006.01)

A23L 1/18 (2006.01)

A23P 1/14 (2006.01)

[43] 公开日 2007年2月14日

[11] 公开号 CN 1911110A

[22] 申请日 2006.8.31

[21] 申请号 200610030679.4

[71] 申请人 盛小禹

地址 200433 上海市杨浦区国顺路 650 弄 19 号

[72] 发明人 盛小禹

[74] 专利代理机构 上海正旦专利代理有限公司

代理人 陆 飞 盛志范

权利要求书 2 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

多元复合果蔬脆片类休闲食品

[57] 摘要

本发明属食品技术领域，具体涉及一种多元复合果蔬脆片类休闲食品。该休闲食品由具有相近互补功能的食品，如蔬菜、水果、五谷杂粮、坚果、食用菌和海产品以及食品添加剂组成，具体来说，根据不同的功能可以有明目、补血、乌发、降脂、防癌、助眠、补钙、滋阴、利湿、润肠、补肝肾、高纤维、耐缺氧、抗疲劳和抗衰老等不同类型的休闲食品。其制备方法与通常脆片类食品的制备方法相同。本发明提供的休闲食品，可使食用者获得多种功能互补的营养成分，对人体健康无副作用，是名副其实的健康食品。

1、一种多元复合果蔬脆片类休闲食品，其特征在于由具有相近互补功能的蔬菜、水果、五谷杂粮、坚果、食用菌和海产品以及食品添加剂组成。

2、根据权利要求1所述的多元复合果蔬脆片类休闲食品，其特征在于为如下之一种：

(1)益智类，原料组分为：橘子，核桃，小麦胚芽，花生，栗子，金针菇，胡萝卜，苋菜，海带，樱桃；

(2)明目类，原料组分为：枸杞，胡萝卜，黑豆，核桃，海带，柑桔，玉米，芡实，菠菜，蓝莓；

(3)补血类，原料组分为：黑枣，赤豆，黑豆，花生，蘑菇，藕，黑米，紫菜，苋菜，桑椹；

(4)乌发类，原料组分为：黑米，黑豆，黑芝麻，黑枣，紫菜，桑椹，菠菜，土豆，芡实，杏子；

(5)降脂类，原料组分为：燕麦，苹果，黄瓜，苜蓿，冬瓜，玉米，茄子，木瓜，杏仁，黑加仑；

(6)防癌类，原料组分为：红薯，菱角，西蓝花，花菇，蕃茄，芦笋，薏仁，杏子，香蕉，无花果；

(7)助眠类，原料组分为：小麦，小米，核桃，葵花子，枣，山药，茯苓，莲子，百合，香蕉；

(8)补钙类，原料组分为：苜蓿，钙果，紫菜，白菜，香蕉，香菇，菊苣，黄豆，榛子，橙子；

(9)滋阴类，原料组分为：藕，黑米，白扁豆，冬瓜，绿豆，荸荠，百合，青菜，松子，生梨；

(10)利湿类，原料组分为：薏仁，莲子，荞麦，芥菜，南瓜，小米，蚕豆，山药，冬瓜，桃子；

(11)润肠类，原料组分为：土豆，苹果，苋菜，慈菇，红薯，南瓜，魔芋，草莓，蕃茄，菠萝；

(12)补肝肾类，原料组分为：芡实，芝麻，山药，高粱，栗子，枸杞，小米，缸豆，胡萝卜，葡萄；

(13)高纤维类，原料组分为：青菜，菊苣，青椒，燕麦，芦笋，苔菜，魔芋，米糠，大麦，苹果；

(14)耐缺氧类，原料组分为：枸杞，刺梨，橄榄，黄豆，沙棘，芦笋，玉米，百合，

海带，猕猴桃；

(15) 抗疲劳类，原料组分为：绿豆，青梅，香菇，金针菇，山楂，杏仁，小麦胚芽，枣，玉米，沙棘；

(16) 抗衰老类，原料组分为：藕，油菜，芋头，冬枣，山楂，刺梨，缸豆，甜椒，榛子，柠檬；

上述各类休闲食品中，每一类至少有所述10种组分中的4种组分组成。

3、根据权利要求2所述的多元复合果蔬脆片类休闲食品，其特征在于各组成成分含量按重量计为2-50%，总量满足100%。

多元复合果蔬脆片类休闲食品

技术领域

本发明属食品技术领域，具体涉及一种果蔬脆片休闲食品。

背景技术

目前，市场上的膨化休闲食品绝大多数是高热量，高油脂，高盐，高味精的，即便部分膨化休闲食品没有以上四高，高淀粉含量仍是不可避免的。因为大部分膨化食品用料单一，往往以各种谷类为主要原料，再加工成具有各种口味的休闲食品。

据现代医学科学研究认为人们保持健康身体的饮食习惯是每天尽可能地食用不同种类的食物，接近理想的是每天食用三十种食品，其中包括不同的蔬菜（当然有荤菜），水果，五谷杂粮，坚果，食用菌类，海产品类等。而在现代生活中要坚持每天进食三十种不同的食物显然很难做到。

发明内容

本发明的目的在于提供一种由多种果蔬复合的脆片类休闲食品，使该食品的成分具有互补功能，以满足人们生活对多种不同营养成分的需求。

本发明首先将不同的食品进行食补功能的分类，以多种具有相近互补功能的食品进行组合，制成(膨化)休闲食品，可使人们轻松地在每天的休闲过程中达到健康食品的概念。

本发明提出的多元复合果蔬脆片类休闲食品，具体由具有相近互补功能的多种食品，如蔬菜、水果、五谷杂粮、坚果、食用菌和海产品等以及其它可食用的添加剂组成。

根据食补功能分类，本发明提出的果蔬脆片类休闲食品，可以有如下几种：

1、益智类，原料组分为：橘子，核桃，小麦胚芽，花生，栗子，金针菇，胡萝卜，苋菜，海带，樱桃。

2、明目类，原料组分为：枸杞，胡萝卜，黑豆，核桃，海带，柑桔，玉米，芡实，菠菜，蓝莓。

3、补血类，原料组分为：黑枣，赤豆，黑豆，花生，蘑菇，藕，黑米，紫菜，苋菜，桑椹。

4、乌发类，原料组分为：黑米，黑豆，黑芝麻，黑枣，紫菜，桑椹，菠菜，土豆，芡实，杏子。

5、降脂类，原料组分为：燕麦，苹果，黄瓜，苜蓿，冬瓜，玉米，茄子，木瓜，杏仁，黑加仑。

6、防癌类，原料组分为：红薯，菱角，西蓝花，花菇，蕃茄，芦笋，薏仁，杏子，香蕉，无花果。

7、助眠类，原料组分为：小麦，小米，核桃，葵花子，枣，山药，茯苓，莲子，百合，香蕉。

8、补钙类，原料组分为：苜宿，钙果，紫菜，白菜，香蕉，香菇，菊苣，黄豆，榛子，橙子。

9、滋阴类，原料组分为：藕，黑米，白扁豆，冬瓜，绿豆，荸荠，百合，青菜，松子，生梨。

10、利湿类，原料组分为：薏仁，莲子，荞麦，芥菜，南瓜，小米，蚕豆，山药，冬瓜，桃子。

11、润肠类，原料组分为：土豆，苹果，苋菜，慈菇，红薯，南瓜，魔芋，草莓，蕃茄，菠萝。

12、补肝肾类，原料组分为：芡实，芝麻，山药，高粱，栗子，枸杞，小米，缸豆，胡萝卜，葡萄。

13、高纤维类，原料组分为：青菜，菊苣，青椒，燕麦，芦笋，苔菜，魔芋，米糠，大麦，苹果。

14、耐缺氧类，原料组分为：枸杞，刺梨，橄榄，黄豆，沙棘，芦笋，玉米，百合，海带，猕猴桃。

15、抗疲劳类，原料组分为：绿豆，青梅，香菇，金针菇，山楂，杏仁，小麦胚芽，枣，玉米，沙棘。

16、抗衰老类，原料组分为：藕，油菜，芋头，冬枣，山楂，刺梨，缸豆，甜椒，榛子，柠檬。

上述各类休闲食品中，每一类至少有10种组分中的4种组分组成。

上述每类休闲食品中，各组成成分的含量不限，一般各组分含量按重量计可以为2-50%，总量满足100%。如果为全部10种组分时，则较优的用量(重量)比例为各组分为5-15%。

上述各类休闲食品中，还可添加各种辅助成分，如淀粉类的谷物等，添加量为总体重量50%以下。

上述休闲食品的制备方法，可与通常的脆片类休闲食品制备方法相同。通常先将各种果蔬鲜品的上述重量比例，使用相应的果蔬粉，混合均匀，经过调湿、挤压、切割，冷却，干燥，包装而制成富含纤维素的多元复合(膨化)果蔬脆片。食品膨化时采用双螺杆膨化机，

含水约为10%-20%，进料速度约为100rpm，加料输送段温度约为40℃，压缩熔融段约为140℃，计量均化段约为180℃。也可根据休闲食品的不同类型，采用常规制备方法即可。

本发明提供的休闲食品，可使食用者获得多种功能互补的营养成分，对人体健康无副作用，是名副其实的健康食品。

具体实施方式

下面通过实施例进一步说明本发明。

实施例1，高纤维类。将鲜品青菜、菊苣、青椒、燕麦、芦笋、苔菜、魔芋、米糠、大麦和苹果按鲜品重量比例称取各种果蔬粉，各组分用量控制在5-15%范围，总量满足100%，再添加适当的食品添加剂，经过调湿、挤压、切割，冷却，干燥等步骤，制得多种果蔬复合的脆片类休闲食品。如果制成膨化食品，膨化时采用双螺杆膨化机，含水约为10%-20%，进料速度约为100rpm，加料输送段温度约为40℃，压缩熔融段约为140℃，计量均化段约为180℃。

实施例2，补血米粗：例如以黑枣，黑豆，黑米，桑椹等一定比例的果蔬粉经混合，调湿，挤压，切割，冷却，干燥，粉碎包装而制成的米糊，食用时加水冲泡，调匀即可。

实施例3，微波膨化助眠食品：例如以小麦，小米，核桃，葵花子，茯苓，莲子，百合等果蔬粉经混合，调湿，成型，微波处理(功率为750瓦，时间为1分钟)，包装即可。

实施例4：真空油炸润肠食品：例如以土豆，慈菇，红薯，南瓜，魔芋等果蔬粉经混合，调湿，成型，热处理，冻结，真空油炸，离心脱油，包装即可。(真空油炸条件80-100℃，真空度0.04-0.07兆帕，离心脱油温度90-100℃)。