



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101940301 A

(43) 申请公布日 2011. 01. 12

(21) 申请号 201010253999. 2

(22) 申请日 2010. 08. 08

(71) 申请人 程振雷

地址 050800 河北省石家庄市正定县平安屯
平安东街(只通挂号信)

(72) 发明人 程振雷

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书 2 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

营养健康强身食疗的新型膨化食品

(57) 摘要

本发明的名称是营养健康强身食疗的新型膨化食品。属于食品生产的技术领域,尤其涉及含有中药本草类营养食疗物品的锅巴、虾条、米果及其它各种膨化食品。本发明所要解决的技术问题是改善和增强膨化食品在食疗养生、增进健康方面的作用,因为现有膨化食品原料多是普通食品,且其成份组方浅陋粗泛而不够科学严谨。解决该问题的技术方案要点是选用莲子、白芷、淡竹叶及其它若干种营养食疗物品组成配方、混合添加于普通膨化食品原料中,制成更利于营养健康的新型膨化食品。本发明主要用途在于食用的同时摄入天然无害的食疗成份,不仅营养丰富、食用方便、味美可口,更利于维护和促进消费者的身体健康。

1. 一种膨化食品及其生产方法,其特征是从营养食疗物品中选择一种或多种做为原料成份以灵活适宜的比例组成复方(可以增减改换复方的原料品种和调整用量从而产生多个系列、多个配方),采用适宜的生产工艺将原料粉碎(也可以不用粉碎)或采用其提取物(或其它各种形式的加工产物),混合添加或不添加其它原料(普通食品原料及其它配入成份),采用各种适宜的膨化技术和相关的其它生产技术,生产出更利于强身健体、补充营养的新型膨化食品。

2. 根据权利要求1所述的膨化食品及其生产方法,其特征是所采用的营养食疗物品及用量配比可以灵活多样,可以依据有关情况、根据需要增减改换原料品种和调整用量,从而可以组成多个配方,以下配方做为多个配方的一部分可以参考选用:配方一. 莲子18kg、马齿苋18kg、小蓟15kg、槐米15kg、藿香12kg、大枣12kg、菊花8kg、山药5kg、枸杞子5kg,此方可用以清热解毒、益气养阴、平肝明目、凉血止痢;配方二. 白芷25份(以重量计、下同)、槐米20份、桔梗18份、山药18份、马齿苋15份、莲子12份、青果15份、木瓜10份、芦根8份,此方可用以祛风散寒、通窍健胃、凉血止血、清咽止咳;配方三. 枸杞子20份、青果18份、大枣12份、槐米10份、鸡内金10份、白芷10份、莲子10份、山楂6份,此方可用以补脾益肾、开胃利咽、消食止呕、补肝养胃、润肺止咳;配方四. 淡竹叶10kg、芦根10kg、马齿苋8kg、豆(粉)5kg、黑米5kg、白茅根5kg、茯苓5kg、决明子5kg,此方可用以清热利尿、解毒通淋、补肾、止呕、通便、明目、止血等等;根据以上表述的本发明的内容原理,还可产生其它多个配方,采用任一配方时根据需要、有些原料品种(一种或多种)可以不加入产品中,并可增加或改换为一种或多种其它营养食疗物品或其它中药本草类原料品种、各种粮食、五谷杂粮、各种干鲜果蔬土产或其它原料,每个品种的用量可在配方用量范围内灵活调整,之后依照配方、混合添加或不添加其它原料(普通食品原料及其它配入成份)、采取适宜的生产工艺制成膨化食品。

3. 根据权利要求1和权利要求2所述的膨化食品及其生产方法,其特征是各种膨化食品包括锅巴、薯条、薯片、大米花、玉米花、虾味条、鸡味酥、米酥、米果、各种膨化(球)果及圈(或卷、条、饼等)、膨化果蔬片等等及其它新老产品,可以有多种产品形态、外观和包装。

4. 根据权利要求1和权利要求2所述的膨化食品及其生产方法,其特征是本发明所采用的营养食疗物品是可用于食疗的中药本草类物品,也就是按照传统既是食品又是药品(中药材)的物品(或称物质),是属于中药材的食疗物品。

5. 根据权利要求1和权利要求2所述的膨化食品及其生产方法,其特征是所采取的适宜的相关的生产技术包括目前已用于同类产品的生产技术,比如药材炮制技术、烘干、粉碎、提取、提纯、煎煮、炒制、膨化、浓缩、蒸馏、混合、搅拌、灭菌、保鲜等等及其它技术以及以后开发的新技术,有的原料可以在生产开始时加工加入,有的原料可以在生产的中间环节或最后环节再加工加入。

6. 根据权利要求1和权利要求2所述的膨化食品及其生产方法,其特征是其产品全部组成成份在营养食疗物品之外可以有(也可以没有)其它配入成份,其它配入成份包括各种可用于食品生产(用作食品原料)的物品的一种或若干种,比如各种面粉或淀粉、各种粮食(或五谷杂粮、油料作物)或其制品、各种干鲜果蔬、各种动物肉类或其制品、各种调味品与添加剂、各种补品营养品以及中药本草类或其它物品。

7. 根据权利要求1和权利要求2所述的膨化食品及其生产方法,其特征是其产品所含

的营养食疗物品已由学术研究证实具有广泛的多方面的补充营养、强身健体等医疗保健食疗养生作用,从而可以从理论上推知其产品具有相应的作用,这些作用(经有关部门认证许可后)可以标示于产品包装上或在产品广告、宣传、介绍等材料中予以宣称,还可向有关部门申请获取保健食品、药品及其它的批准文号。

营养健康强身食疗的新型膨化食品

技术领域

[0001] 本发明涉及锅巴及其它各种膨化食品（小食品、方便食品、休闲食品），尤其是含有本草食疗成份的锅巴、玉米花、大米花、虾条、米果、膨化果蔬片、蜗牛酥及其它膨化食品。

背景技术

[0002] 膨化食品在国外又称挤压食品、轻便食品等，在我国有时归入小食品、方便食品、休闲食品、早餐食品等范围。是以谷物、豆类、薯类、蔬菜等做为主要原料，利用油炸、挤压、焙烤（烘烤）、微波及其它膨化技术加工而成的一大类食品。包括锅巴、薯片、大米花、玉米花、虾味条、米酥、米果、膨化果蔬片等多种新老产品，同时，有的产品采用了比较先进的生产工艺。

[0003] 中药又称本草，中药学术及应用是我国古代医药文化中的伟大成就，对中华民族的健康和繁衍起到了很大作用。中药品种繁多，现在确认的总计已超万种，其中有一部分可用于食疗、做为食物应用的中药本草类物品，也就是按照传统既是食品又是药品（中药材）的物品、或称物质，有时被称为药食兼用或药食两用物品，即是本发明所采用的营养食疗物品，具体品种已由国家有关部门和权威学术所确认，多数为大众所熟悉和食用，比如大枣、核桃、枸杞子、白果等等。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是：目前市场上已有锅巴及其它膨化食品，虽有一定营养价值，但由于其成份都是普通的食品成份，而且其组分配方缺乏养生食疗保健理论的指导而过于浅陋粗泛，所以其食疗保健作用都不显著。本发明所要解决的技术问题即是加强膨化食品的食疗保健作用。

[0005] 解决其技术问题，本发明采用的技术方案是：本发明所采用的营养食疗物品（即既是食品又是中药材的物品）具有广泛的、多方面的食疗、保健、强身健体、补充营养的作用，已由学术研究所证实。可以添加入膨化食品中以加强、提高其食疗保健作用。具体方法是采用一种或多种营养食疗物品、采用适宜的生产设备与技术将其粉碎或采用其提取物，适量配入膨化食品的普通原料成份中，也就是将营养食疗成份与其它成份相混合，并选择添加各种适量的糖、调味品、各种食品添加剂及强化剂等等辅助成份，制成具有较好食疗保健作用的各种膨化食品。由于所采用的营养食疗物品的品种不同（即配方不同），所制成的不同成份、不同配方的产品也就具有不同的食疗保健作用。比如：

[0006] 配方一：莲子 18kg、马齿苋 18kg、小蓟 15kg、槐米 15kg、藿香 12kg、大枣 12kg、菊花 8kg、山药 5kg、枸杞子 5kg，此方可用以清热解毒、益气养阴、平肝明目、凉血止痢。其中莲子可以补脾止泻、益肾固精、养心安神；小蓟可以凉血止血、散瘀解毒；枸杞子可以补肝肾、明目、润肺、养血补精；马齿苋可以清热解毒、凉血止痢；槐米可以凉血止血、清肝明目；山药可以益气养阴；可以增减改换原料品种、调整用量（从而可有其它更广泛的保健功效）。

[0007] 配方二：白芷 25 份（以重量计、下同）、槐米 20 份、桔梗 18 份、山药 18 份、马齿苋

15份、莲子12份、青果15份、木瓜10份、芦根8份,此方可用以祛风散寒、通窍止痛、凉血止血、清咽止咳。其中白芷可以祛风散寒、通窍止痛、清肿排脓、燥湿止带、祛斑除臭、解热抗炎镇痛、治风寒感冒鼻塞流涕、抑制细菌和真菌等等;槐米可以凉血止血;桔梗可以清咽止咳;山药可以益气养阴、治脾胃虚弱;可以根据需要增减改换原料品种和调整用量。

[0008] 配方三:枸杞子20份、青果18份、大枣12份、槐米10份、鸡内金10份、白芷10份、莲子10份、山楂6份,此方可用以补脾益肾、开胃利咽、消食止呕、补肝养胃、润肺止咳。其中枸杞子可以滋阴养胃、润肺止咳、补肝肾、明目;青果可以清热解毒、利咽生津;蒲公英可以清热解毒、利湿通淋;鸡内金可以消食健胃、固精止遗;白扁豆可以健脾化湿和中消暑;藿香可以化湿解暑止呕。可以根据需要增减改换原料品种和调整用量。

[0009] 配方四:淡竹叶10kg、芦根10kg、马齿苋8kg、豆(粉)5kg、黑米5kg、白茅根5kg、茯苓5kg、决明子5kg,此方可用以清热利尿、解毒通淋、补肾、止呕、通便、明目、止血等等。其中:淡竹叶可以清热利尿;马齿苋可以解毒通淋;大豆含有丰富的蛋白质和卵磷脂、大豆黄酮等很多种有益健康的成份;黑米在民间常用于滋阴补肾、健脾暖肝、明目活血;决明子可以清肝明目、润肠通便、治头痛眩晕;白茅根可以凉血止血、清热利尿、治胃热呕逆。可以根据需要增减改换原料品种和调整用量。

[0010] 由以上四个配方可见添加不同的营养食疗成份、组成不同的配方,就可以产生不同的食疗保健作用。由于食疗物品品种丰富多样,各配方所用品种可以增减改换、用量可以灵活调整,每种成份可选用1-50kg(份)或其它用量。从而可产生其它诸多配方,限于篇幅不再详列。具体生产即是依照配方采用适宜的挤压、油炸、微波、沙炒、气流、烘烤、焙烤、超声、化学及其它膨化技术和相关的其它生产技术,将这些营养食疗物品与膨化食品的普通原料以适当比率相混合制成各种膨化食品。比如锅巴、薯条、薯片、大米花、玉米花、虾味条、鸡味酥、雪饼、仙贝、比萨卷、夹心卷、米酥、米果、各种膨化(球)果(或圈、条、饼、卷等)、膨化果蔬片、蜗牛酥及其它很多新老产品。

[0011] 所述膨化食品的普通原料包括玉米、大米、小麦、黑米、糯米、甘薯、马铃薯、大豆、黑豆、板栗、鱼虾及各种肉类、莲藕、紫菜或海带及其它海藻类或其制品、南瓜、香蕉及其它种种原料(包括各种谷物、五谷杂粮、油料作物、经济作物、食用菌、土特产、各种果蔬及其它农作物的制品)之一种或多种复合。同时,生产中还可以在产品中选择添加下列辅助成份:甜味剂(糖及其它)、食用色素及其它各种添加剂;盐、醋、料酒、辣椒、胡椒、桂皮、香精、沙拉酱、葱姜蒜及其它调味品;参茸鱼翅海参等各种补品、营养品、各种营养强化剂、矿物质、氨基酸等等;各种茶及可用于代茶饮用的中药本草类等等;玉米、小麦、大米、谷米(小米)、高粱、花生及其它农作物产品或其它制品(面粉、麦仁、麦芽、谷芽、麦曲、花生油及其它);猪油、豆油、棉油及其它各种油脂;果脯果片、葡萄干、香蕉片等水果与果蔬及制品;瓜子仁、花生仁、榛子仁及其它种植和野生的干果、坚果等等。

[0012] 所采用的相关的其它生产技术包括:目前已用于同类产品的生产工艺及技术,比如药材炮制技术、烘干、粉碎、提取、提纯、煎煮、炒制、膨化、浓缩、蒸馏、混合、搅拌、灭菌、保鲜及其它现有技术工艺以及以后开发的新的技术与工艺。根据产品功效、品质等要求以及其它原因,有的原料在生产开始时即可以加工加入,有的原料则是在生产的中间环节或最后环节再加工加入。同样原因,有的原料在最终产品中以其原状或粉状或其它形式存在,有的原料在最终产品中以其部分组份或提取物形式存在。

[0013] 由于本产品所含原料已由学术研究证实具有补充营养、强身健体的多方面的医疗保健、食疗养生作用,从而可以推知该产品具有相应的作用。(经有关部门认证许可后)可将其作用标示于产品包装上或在产品广告、介绍等途径中予以宣称。还可以向有关部门与机构申请获取保健食品或药品或其它的批准文号,则该产品可以按普通食品或保健食品、营养品、药品或其它种类来生产销售经营。

[0014] 对照现有技术,包括同类的和相关的、相类似的很多产品及其所采用的技术,本发明具有显著的有益效果:一是产品中添加了多种中药本草类营养食疗物品,而且组方科学严谨、深入实用,具有多方面的食疗保健功效,可以在享用美食的同时更好的维护和促进健康,从而提高人民身体素质、改善大众生活质量;二是所用营养食疗物品既是中药材又可作为食品,天然无害、无毒无副作用,同时营养丰富、食用方便、味美可口,可以多量长期服食,从而长远的保护身体健康;三是所用营养食疗物品可以有多个配方,从而有多种产品,更方便消费者选择,从而满足消费者不同需要。

具体实施方式:

[0015] 实施例一:

[0016] 配方:莲子 18kg、马齿苋 15kg、小蓟 15kg、槐米 15kg、藿香 12kg、大枣 12kg、菊花 8kg、山药 5kg、枸杞子 5kg。

[0017] 生产工艺与产品:首先按配方对原料进行精选,包括去杂去劣、过筛、清洗、烘干及其它工作。之后精确称取、混合、粉碎制成药材精粉,也可以分开粉碎之后再混合、搅拌均匀;还可以采取萃取、提纯或其它工艺制取药材的提取物精粉。之后将药材粉或药材提取物精粉添加混合于适量的普通膨化食品原料(细粉)中,包括谷物及杂粮或豆类、薯类、果蔬等(制成的细粉),常用的比如玉米、小米、黑米、糯米、甘薯、马铃薯、大豆、黑豆、板栗、鱼虾及各种肉类、莲藕、南瓜、香蕉及其它种种原料之一或多种复合。将营养食疗物品混合精粉(包括其提取物精粉)与普通膨化食品原料(细粉或湿料)以 1:0.5-2 的比率(按重量计、可以按需要采用其它比率)添加混合在一起,混合均匀之后润水搅拌调理制成湿料,经各种膨化工艺,再经切段(切割)、整形、油炸、定型、调味、灭菌、密封包装等后续工艺,制成各种膨化食品,包括锅巴、薯条、薯片、大米花、玉米花、虾味条、鸡味酥、帝尔酥、比萨卷、夹心卷、米酥、米果等各种膨化(球)果或圈、膨化果蔬片、蜗牛酥及其它新老产品。比如制锅巴:取营养食疗物品混合精粉 80kg、米粉 100kg(大米或小米)、淀粉 10kg 及适量盐、味精及其它调味剂强化剂等等添加剂混合、再经润水、搅拌、膨化(挤压)、冷却、切段、油炸、包装等工艺制成产品;比如制薯条(及薯片、虾条等):取营养食疗物品混合精粉 110kg、甘薯或马铃薯 120kg、糯米 50kg 及适量盐、味精及其它调味剂强化剂等等添加剂,将鲜薯捣烂后混合拌料、成型、膨化(微波或油炸)、包装、制成产品;比如制米果(及米酥、各种片状块状球状粒状膨化食品):取用营养食疗物品混合精粉 90kg、黑米 50kg、豆 30kg、面粉 10kg、玉米 10kg、小米 20kg、鱼粉 20kg(或用其它肉或虾粉)及适量盐、味精及其它调味剂强化剂等等添加剂混合,再经润水搅拌、膨化、成型、油炸或烘烤、包装、制成产品。其它诸多产品参照以上表述,限于篇幅不必赘述。

[0018] 实施例二:

[0019] 配方:白芷 25kg、槐米 20kg、桔梗 18kg、山药 18kg、马齿苋 15kg、莲子 12kg、青果

15kg、木瓜 10kg、芦根 8kg。

[0020] 生产工艺与产品：参照实施例一。

[0021] 实施例三：

[0022] 配方：枸杞子 20kg、青果 18kg、大枣 12kg、槐米 10kg、鸡内金 10kg、白芷 10kg、莲子 10kg、藿香 10kg、山楂 6kg。

[0023] 生产工艺与产品：参照实施例一。

[0024] 实施例四：

[0025] 配方：淡竹叶 10kg、芦根 10kg、马齿苋 8kg、豆（粉）5kg、黑米 5kg、白茅根 5kg、茯苓 5kg、决明子 5kg。

[0026] 生产工艺与产品：参照实施例一。