

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
C11B 1/10 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200410010076.9

[45] 授权公告日 2007 年 1 月 17 日

[11] 授权公告号 CN 1295309C

[22] 申请日 2004.2.19

[21] 申请号 200410010076.9

[73] 专利权人 李华民

地址 476300 河南省虞城县东环路 76 胡同 13 号（项目办家属院）

[72] 发明人 李华民

[56] 参考文献

CN 1108476A 1995.9.20 A23B7/02

US 4927566A 1990.5.22 C07C67/00

审查员 汪建斌

[74] 专利代理机构 郑州科维专利代理有限公司

代理人 张小明 马 忠

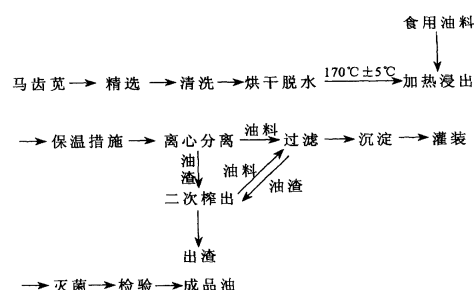
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

[54] 发明名称

马齿苋食用油及加工方法

[57] 摘要

一种马齿苋食用油及加工方法，涉及一种含有马齿苋有效成份的食用油及加工方法。其特征是：这种油含有马齿苋有效成份。它是用烘干脱水后的马齿苋按一定比例与食用油一起加热浸出，再经浸泡离心分离脱去油渣，然后再过滤沉淀，经罐装、灭菌、检验，即成成品油料。本发明的积极效果是：由于马齿苋中含有一种叫做奥米伽-3 脂肪酸的物质和一些对人体有益的微量元素，所以制成食用油后经常食用可起到活血化淤、通络抗炎作用，对动脉血管硬化有较强的抑制作用，另外对肠道疾病、脑血栓、脑梗塞的形成也有很好的防治作用。



1. 一种马齿苋食用油，其特征是：它是一种将马齿苋在食用油中热浸而得到的食用油，其加工方法是：将马齿苋精选、清洗、烘干、脱除水份，按马齿苋与油料比为 0.6: 1 的比例放入容器中，在 $170^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 的温度下加热浸出 15—20 分钟，以马齿苋不焦糊为准，然后浸泡不小于 24 小时，冬季应保温在不低于 20°C ；再将油料连同马齿苋一同放入分离式分离机进行分离，分离出的油渣进行二次榨出，油料过滤后入沉淀罐，二次榨出的油料同时也入沉淀罐；油料在沉淀罐中沉淀至少 24 小时，冬季应保持在 20°C ，然后灌装、灭菌、检验，即成成品油料。

2. 根据权利要求 1 所述的马齿苋食用油的加工方法，其特征是：可以用浸出过的油料，再用马齿苋反复浸出，以用作食用油添加剂，供其他油料加工厂勾兑使用。

马齿苋食用油及加工方法

一、技术领域

本发明涉及一种含有马齿苋有效成份的食用油及加工方法。

二、背景技术

随着社会经济的高速发展，人们的生活质量有了很大的改善，当人们的物质生活水平逐渐提高的时候，心脑血管疾病这类病魔困扰着中老年人的生活和工作。这类疾病病残率极高，死亡率极高，因此引起国家对这类疾病十分重视。据卫生组织统计，我国属于这类病发病率较高的国家之一，一些专家和科技工作者正寻求遏制这种疾病的途径。近几年美国科学家发现，素有以心脑血管疾病发病率低著称的法国人，就喜欢把野生马齿苋调配在色拉油中食用。另据科学家对马齿苋的有效成分进行分析，发现马齿苋对痢疾杆菌、大肠杆菌和金色葡萄球菌等对人体有害的细菌有强力抑制作用，它含有的一种叫奥米伽—3 脂肪酸的物质，它可以抑制人体血清胆固醇和甘油三脂的生成，可使血管内皮细胞合成的抗炎物质—前列腺素增多，血小板形成的血栓素 A₂（一种强烈的血管收缩剂和血小板凝结剂）减少，使血液粘度下降，抗凝血作用增加，起到预防血栓形成的作用，但是奥米伽—3 脂肪酸只有在鱼类脂肪中才有，在一般植物中不可能存在。另外马齿苋含有丰富的钾。钾离子进入血液后，可直接作用于血管壁上，使血管壁扩张，阻止动脉血管壁增厚，有效地保护血管免受侵害，从而降低高血压病、中风病的发病率。

虽然马齿苋有那么多营养保健作用，但是如何利用好它不是一件容易的事。目前最常用最简单的食用方法是：烹饪成各种

菜肴，但当蔬菜食用毕竟有了限度，不可能常年经常性食用，所以寻找一种更好的利用方法是非常必然的。

三、发明内容

本发明要解决的关键问题是提供一种含有马齿苋有效成份的食用油，及这种食用油的加工方法，以便使人们能够长期地、更好地利用马齿苋的有效成份，达到保健食品的作用。

本发明的关键在于提供一种含有马齿苋有效成份的食用油。其加工方法是：将马齿苋清洗干净，脱除水份，放在食用油中，在一定温度和时间浸出，油温度应控在不使马齿苋焦糊为准。一般温度为 $170^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，加温浸出时间为 15—20 分钟，然后置保温罐中保温浸泡 24 小时，再将残渣分离。高压榨出、沉淀，最后罐装、灭菌、检验，即成成品。

根据马齿苋食用油主要成份分析，其中含有丰富的奥米伽-3 脂肪酸，另外，每 100g 马齿苋食用油中含有 1.6g 蛋白质，0.8g 钾盐（硝酸钾、氯化钾、硫酸钾），82mg 钙，52mg 磷，1.1mg 铁，22mg 胡萝卜素，0.02mg 硫胺素，0.1mg 核黄素，0.5mg 尼克酸，21mg 维生素。

本发明的积极效果是：除具有普通食用油的作用外，由于在油中含有一定的马齿苋有效成份，所以经常食用可起到食疗和保健作用。由于马齿苋食用油中含有相当丰富的奥米伽-3 脂肪酸，还含有钙、磷、铁、钾等微量元素，所以经常食用可起到活血化淤、通络抗炎作用，对动脉血管硬化有较强的抑制作用。本发明人就是脑出血患者，经近两年的食用，以及同类疾病的病友食用，病情有很大的改观，作用非常明显。另外对肠道疾病、脑血栓、

脑梗塞的形成也有很好的防治作用。

四、附图说明

附图为本发明的马齿苋食用油的加工工艺流程图。

五、具体实施方式

首先将马齿苋精选、清洗、烘干、脱除水份，一般情况脱去60%的水份。马齿苋与油料的比例是根据马齿苋的有效成份、浸出量和人体需要量计算出来的，一般为马齿苋鲜品与油料比为1:1，马齿苋脱水后为0.6:1。按照比例将马齿苋放入盛油料的容器中，在 $170^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 的温度下加热浸出15—20分钟，以马齿苋不焦糊为准，然后浸泡不小于24小时，冬季应保温在不低于 20°C ，然后将油料连同马齿苋一同放入离心式分离机进行分离，分离出的油渣进行二次榨出，油料过滤后入沉淀罐，二次榨出的油料同时也入沉淀罐，收集油渣。油料在沉淀罐中沉淀至少24小时，冬季应保温在 20°C ，然后罐装、灭菌、检验，即成成品油料。

另外还可以用浸出过的油料，再用马齿苋反复浸出，提高油料中马齿苋有效成份的浓度，作为实用油添加剂，供其他油料加工厂勾兑使用。

