[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/29 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A23L 1/20 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)

[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810140431.2

[43] 公开日 2008 年 11 月 19 日

[11] 公开号 CN 101305806A

[22] 申请日 2008.7.2
[21] 申请号 200810140431.2
[71] 申请人 岳帮强
地址 456474 河南省滑县老庙乡岳营村 183 号
[72] 发明人 岳帮强

[74] 专利代理机构 安阳市智浩专利代理事务所
代理人 王好勤

权利要求书 1 页 说明书 7 页

[54] 发明名称

抗病健身益智增高十三味多营养彩色面食料

[57] 摘要

抗病健身益智增高十三味多营养彩色面食料，涉及面食材料，包括混合杂面和果菜瓜汁，混合杂面由小麦面、大豆面、小米面、玉米面、大米面、高粱面、绿豆面按一定比例配合组成，果菜瓜汁为番茄、红萝卜、黄瓜、白菜、苹果、葡萄原料按一定比例配合压榨形成，混合杂面占重量百分比的 65～72%，果菜瓜汁占重量百分比的 28～35%，两者混合搅拌，制成面食料。 本面食料主要用于馒头类面食的制作和面条类有一定弹性拉力要求面食的制作；本发明根据人体营养平衡需求，合理运用杂粮和瓜果蔬菜所含蛋白质、矿物质、维生素、纤维素、氨基酸、糖、脂肪等，进行科学配伍，符合人们身体的保健需求。 长期食用，对中老年人和青少年均有相应的调节机体免疫力，保健益智作用。

1、抗病健身益智增高十三味多营养彩色面食料，包括混合杂面和果菜瓜汁，其特征在于：混合杂面由小麦面、大豆面、小米面、玉米面、大米面、高粱面、绿豆面按一定比例配合组成，果菜瓜汁为番茄、红萝卜、黄瓜、白菜、苹果、葡萄原料按一定比例配合压榨形成，混合杂面占重量百分比的65～72%，果菜瓜汁占重量百分比的28～35%，两者混合搅拌，制成面食料。

2、根据权利要求1所述的彩色面食料，其特征在于：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面15～25、大豆面30～40、小米面10～20、玉米面6～14、大米面6～14、高粱面3～9、绿豆面2～6。

3、根据权利要求1所述的彩色面食料，其特征在于：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面52～68、大豆面7～13、小米面3～7、玉米面4～12、大米面5～9、高粱面4～8、绿豆面2～6。

4、根据权利要求2所述的彩色面食料，其特征在于原料的重量配比是：小麦面20、大豆面35、小米面15、玉米面10、大米面10、高粱面6、绿豆面4。

5、根据权利要求3所述的彩色面食料，其特征在于原料的重量配比是：小麦面60、大豆面10、小米面5、玉米面8、大米面7、高粱面6、绿豆面4。

6、根据权利要求1所述的彩色面食料，其特征在于：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄16～26、红萝卜17～27、黄瓜12～22、白菜9～17、苹果16～26、葡萄3～9。

7、根据权利要求6所述的彩色面食料，其特征在于原料的重量配比是：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄21、红萝卜22、黄瓜17、白菜13、苹果21、葡萄6。

8、根据权利要求6或7所述的彩色面食料，其特征在于：果菜瓜汁制作过程中，先将番茄、红萝卜、黄瓜去头去尾，清水洗净；将白菜去尾根洗净；将苹果洗净、去核；葡萄洗净去核；之后混合，粉碎，压榨，过滤，成汁。

9、根据权利要求1所述的彩色面食料，其特征在于：将面食料进行加工。

抗病健身益智增高十三味多营养彩色面食料

技术领域:

本发明涉及面食材料，特别是富含人体所需多种营养的彩色面食材料。

背景技术:

随着经济的发展和人民生活水平的提高，人们普遍要求减少疾病的发生，强身健体，益智延年。为解决这一问题，世界各国组织了专家，投入了大量的人力和物力，进行研究攻关。目前，人们对疾病的认识已由重治疗转化为重预防、重抵抗。对我国来说，尚处于初步水平的小康阶段，80%的人在农村，大多数的人们经济能力受到一定的限制，通过药品和保健品的食用，来提高健康水平的方案不可行。近年来，医学和健康学专家提出了科学膳食的观点，食品专家也提出了“配方吃饭”的健康新理念，但截止目前没有综合的配方供人们使用。研究适合中国平民消费水平的营养食品，是一个有重大价值的课题。

发明内容:

本发明的目的是提供一种配比科学、营养全面、易于推广、适合平民，可促进人体营养平衡的抗病健身益智增高十三味多营养彩色面食料。

本发明的目的是通过以下方案实现的:抗病健身益智增高十三味多营养彩色面食料，包括混合杂面和果菜瓜汁，其特征在于:混合杂面由小麦面、大豆面、小米面、玉米面、大米面、高粱面、绿豆面按一定比例配合组成，果菜瓜汁为番茄、红萝卜、黄瓜、白菜、苹果、葡萄原料按一定比例配合压榨形成，混合杂面占重量百分比的 65～72%，果菜瓜汁占重量百分比的 28～35%，两者混合搅拌，制成面食料。

本发明的目的可以通过以下方案进一步实现:混合杂面中，按原料重量的配比:小麦面 15～25、大豆面 30～40、小米面 10～20、玉米面 6～14、大米面 6～14、高粱面 3～9、绿豆面 2～6。

优选方案是:小麦面 18～22、大豆面 33～37、小米面 13～17、玉米面 8～12、大米面 8～12、高粱面 5～7、绿豆面 3～5。

最佳方案是：小麦面 20、大豆面 35、小米面 15、玉米面 10、大米面 10、高粱面 6、绿豆面 4。

本发明的目的还可以通过以下方案进一步实现：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 52～68、大豆面 7～13、小米面 3～7、玉米面 4～12、大米面 5～9、高粱面 4～8、绿豆面 2～6。

优选方案是：小麦面 57～63、大豆面 9～11、小米面 4～6、玉米面 7～9、大米面 6～8、高粱面 5～7、绿豆面 3～5。

最佳方案是：小麦面 60、大豆面 10、小米面 5、玉米面 8、大米面 7、高粱面 6、绿豆面 4。

混合果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 16～26、红萝卜 17～27、黄瓜 12～22、白菜 9～17、苹果 16～26、葡萄 3～9。

优选方案是：番茄 19～23、红萝卜 20～24、黄瓜 15～19、白菜 11～15、苹果 19～23、葡萄 5～7。

最佳方案是：番茄 21、红萝卜 22、黄瓜 17、白菜 13、苹果 21、葡萄 6。

果菜瓜汁制作过程中，先将番茄、红萝卜、黄瓜去头去尾，清水洗净；将白菜去尾根洗净；将苹果洗净、去核；葡萄洗净去核；之后混合，粉碎，压榨，过滤，成汁。

混合杂面与果菜瓜汁互为独立，可相互交叉配伍。

本发明中：大豆，含油量 18－20%，主要成份是不饱和脂肪如亚油酸、亚麻酸，含蛋白质 38－50%，是小麦的 3 倍，玉米和大米的 4 倍，牛肉的 2 倍，鸡蛋的 3 倍，猪肉的 4 倍；含有大量维生素 A、D、E，容易被人体吸收和利用，不含胆固醇，可促进骨骼生产发育，防止心血管系统疾病，能益寿延年，是世界各国专家推崇的保健食物；小米，含蛋白质 9.2－14.7%，脂肪 3－4.6%，维生素 B_1、B_2、B_6 等，可防治多发性神经炎（脚气病）、肠胃功能障碍、口角炎、角膜炎等；高粱，含蛋白质 8.2%，糖 7.8%，脂肪 2.2%，维生素 B_1、B_2 等；玉米，富含维生素 A、B、C 及矿物质磷、钾、镁等，维生素 B6、烟酸等成分具有刺激胃肠蠕动、加速烘便排泄的特性，可防治便秘、肠炎、肠癌等；维生素 C 等，有长寿、美容作用；玉米胚尖所含的营养物质有增强人体新陈代谢、调整神经系统功能；能起到使皮肤细嫩光滑，抑制、延缓皱纹产生作用；玉米有

调中开胃及降血脂、降低血清胆固醇的功效；大米，是提供B族维生素的主要来源，是预防脚气病、消除口腔炎症的重要食疗资源；中医认为大米性味甘平，有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效，认为多食能令人“强身好颜色”，增加皮肤细嫩光滑程度；小麦，全世界三分之一的人食小麦面为主，有广泛的适应性；小麦不仅是供人营养的食物，也是供人治病的药物。《本草再新》把它的功能归纳为四种：养心，益肾，和血，健脾。《医林纂要》又概括了它的四大用途：除烦、止血、利小便，润肺燥。对于更年期妇女，食用未精制的小麦还能缓解更年期综合症。进食全麦可以降低血液循环中的雌激素的含量，从而达到预防乳腺癌的目的。小麦粉(面粉)还有很好的嫩肤、除皱、祛斑的功效；绿豆，具有清热解毒、清晰头脑、增加记忆等功能。

番茄，味道鲜美，被人们誉为蔬中水果、果中佳肴、绿色世界的红宝石，既可作蔬菜，又可当水果。其中，维生素C含量是西瓜的10倍，对治疗坏血病、感冒、过敏性紫癜和提高人体抗病能力有重要作用；红萝卜，含有丰富的胡萝卜素及大量的糖、淀粉和维生素B、C等营养物质，胡萝卜素经消化分解后，变成加倍的维生素A，能促进青少年身体发育、骨骼生长，可进行脂肪分解，并有抗癌保健作用，所以，被称为益寿之菜；苹果，含微量元素锌，锌是构成与记忆力息息相关的核酸和蛋白质不可缺少的元素；儿童缺锌，就会导致大脑发育不良，因此，苹果又被称为记忆果，此外，苹果中糖的含量也非常高；葡萄，汁多味美，果实含糖量达到10～30%，含多种维生素和钙、磷、铁等，具有增进人体健康和治疗神经衰弱及过度疲劳的功能；大白菜，有百菜之王的美称，它营养丰富，据测定，每100克白菜含脂肪0.2克，蛋白质1.1克，碳水化合物2.1克，钙120毫克，磷37毫克，铁0.5毫克。还含有丰富的维生素A、维生素B1、B2和维生素C等。它含有的钙和维生素C甚至比苹果和梨还要高，大量的粗纤维更是许多蔬菜难以比拟。《千金要方》中记载，白菜“通利肠胃，除胸中烦，解消渴”，还有消食解酒，清热止咳的功能。它还可以抑制人体对亚硝酸胺的吸收与合成，有防癌抗癌的效果；黄瓜，含有多种维生素和蛋白质，有补血开胃，增进食欲的作用，抑制糖类转化成脂肪的积累，达到减肥的目的；用黄瓜汁涂擦皮肤，有较好的润肤去皱美容的效果，黄瓜含有丰

富的生物活性酶，能促进肌体代谢。现市场已出现了黄瓜汁、黄瓜营养霜、黄瓜护发素等产品。

人每天从食物中获取的七大营养要素，包括蛋白质、糖类、脂肪、维生素、无机盐、纤维素和水，这些营养成分是人体生长发育、维持生命活动所必不可少的物质基础。其中，蛋白质是制造细胞和组织的基本材料，是生命的物质基础；糖是人体能量的主要来源；脂肪在营养上的主要作用，是在人体中贮存和提供能量；无机盐又叫矿物质，人体内含量较多的是钙、镁、钾、钠、磷、硫和氯等七种，其它如铁、锌、碘、铜等含量较少，被称为微量元素。钙和磷是构成骨骼和牙齿的重要材料，铁是血红蛋白的组成部分，也是维生素和激素中不可缺少的物质，铜参与造血过程，锌对儿童生长发育有重要作用，各种食物及水果中都含有矿物质；维生素是保证人体正常机能和健康的一类化学物质，维生素 A 能促进人体的生长发育，保证正常的视力，维持健康的上皮组织；B 族维生素构成多种酶，参与食物的消化和利用；维生素 C 能促进造血，增强机体的抵抗力；D 促进食物中钙、磷的吸收，促进骨骼的生长发育；维生素 E 维持正常繁殖机能，防止肌肉萎缩，抗衰老；豆类和新鲜的蔬菜、水果等食物中，都含有各种维生素；水占人体体重的 60%以上，适量地喝水，能帮助消化并排除体内有害物质；纤维素在人体内既不会被消化吸收，也不能提供能量和营养物质，但却有不可忽视的作用，纤维可以使人产生饱腹感，并有利于排便。

医学表明：人体内某一种营养物过多和过少，均会影响人体健康，造成诸如贫血、免疫力下降、智力下降、发育迟缓等等病害。在《蔬菜疗养大全》、《营养学》等著作中，提出全面摄入营养是维持身体健康的基础，是满足生长发育和各种生理功能的需求，是增强对疾病的抵抗力和康复能力的关键。本发明以此为指导进行科学研究。在组方研究过程中，首先针对不同人群有所侧重，之后，在满足不同要求的基础上，提出共性方案。如对老年人，侧重于增强抗病能力，预防和治疗神经衰弱，祛斑祛皱，增加血液循环，防治心血管系统疾病，抗癌，延年益寿；对中年人，侧重抗过度疲劳，提高工作效率，增强对疾病的抵抗力，达到精神充沛；对青少年侧重增智增高，增加记忆力，提高学习成绩。

在进行面料和蔬菜选料时，充分考虑对普通人营养、口感、经济等多方面

的适应性，未选营养价值较高，但有一定缺陷及与其它物质匹配困难的蔬菜。混合杂面选择由小麦面、大豆面、小米面、玉米面、大米面、高粱面、绿豆面组成，果菜瓜汁选择由番茄、红萝卜、黄瓜、白菜、苹果、葡萄原料组成。

本发明根据人体营养平衡需求，合理运用杂粮和瓜果蔬菜所含蛋白质、矿物质、维生素、纤维素、氨基酸、糖、脂肪等，进行科学配伍，符合人们身体的保健需求；口感好，可谓香甜可口，百食不厌；而且经济实惠，适应普通人们的购买力。长期食用，对老年人有扩张血管、改善血液循环、治疗坏血病，提高免疫力和抗衰老的能力；对中年可祛斑、祛皱，美容，以及恢复体能，抑制糖的转化和脂肪积累，起到了调和人体肌肉脂肪比的作用，从而可实现胖人不胖，瘦人不瘦；对青少年有促进身体发育、骨骼生产、增强记忆、提高智力的功能。

试验统计：本发明先后在6名老人（75～93岁）、89名中年（46～59岁）（男性43名、女性46名）、65名青少年（14～18岁）、67名儿童（5～9岁）中，进行了3个月的食用试验。试验采取的每天早晚食用彩色馒头、中午食用彩色面条，配合家庭正常饮食的方法，同时选择以传统正常饮食组为对照组进行对比，试验结果表明：6名老人，近一年与前一年对照时区相比，看病次数明显减少，年平均医疗费减少462元；43名中年男性均感身体比食用前明显强壮；46名妇女29名面部皱纹减少2/3，17名面部皱纹减少1/3以上；65名青少年与对照组相比，学习进步快，其中，57名考试平均分数分别增加8～10分，8名考试增加3～6分；67名5～9岁儿童学前班至三年级学生，均有不同程度的增高，平均增高1～1.5厘米，考试成绩均有提高，其中56名提高12～15分，11名考试提高3～10分。

典型事例：河南省滑县老庙乡岳营村农民岳成保，现年94岁，2005年～2007年夏天吃饭少，冬天咳嗽吐痰，面部斑块6块，皱纹满面，左右胳膊大小斑7块，2007年6开始食用本发明制作的彩色馒头和面条，咳嗽消失，面部胳膊斑块2008年3月全部消失，面部皱纹减少三分之一，目前身体健康，行为举止和面貌像70多岁的人。

具体实施方式：

以下结合实施例对本发明作进一步叙述：

实施例 1：混合杂面选择以下方案之一：

a：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 15、大豆面 30、小米面 10、玉米面 6、大米面 6、高粱面 3、绿豆面 2。

b：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 25、大豆面 40、小米面 20、玉米面 14、大米面 14、高粱面 9、绿豆面 6。

c：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 18、大豆面 33、小米面 13、玉米面 8、大米面 8、高粱面 5、绿豆面 3。

d：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 22、大豆面 37、小米面 17、玉米面 12、大米面 12、高粱面 7、绿豆面。

果菜瓜汁原料选择以下方案之一：

a：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 16、红萝卜 17、黄瓜 12、白菜 9、苹果 16、葡萄 3。

b：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 26、红萝卜 27、黄瓜 22、白菜 17、苹果 26、葡萄 9。

c：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 19、红萝卜 20、黄瓜 15、白菜 11、苹果 19、葡萄 5。

d：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 23、红萝卜 24、黄瓜 19、白菜 15、苹果 23、葡萄 7。

果菜瓜汁制作方法：先将番茄、红萝卜、黄瓜，去头去尾，清水洗净；将白菜去尾根洗净；将苹果洗净、去核；葡萄洗净去核；之后混合，粉碎，压榨，过滤，成汁。为确保新鲜与营养，一般宜在温度 23 摄氏度以下制成果菜瓜汁。

混合杂面占重量百分比的 65～72%，果菜瓜汁占重量百分比的 28～35%，混合搅拌成面食料。

本实施例面食料主要用于馒头类面食的制作；装入搅拌机内搅拌，通过制馒头机制成馒头坯，之后通过蒸馒头笼制熟，然后，将馒头装入铝簿袋内，经高压杀菌，消毒，封口，存放，也可随蒸随卖、随制随吃。

实施例 2：混合杂面选择以下方案之一：

a：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 52、大豆面 7、小米面 3、玉米面 4、大米面 5、高粱面 4、绿豆面 2。

b：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 68、大豆面 13、小米面 7、玉米面 12、大米面 9、高粱面 8、绿豆面 6。

c：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 57、大豆面 9、小米面 4、玉米面 7、大米面 6、高粱面 5、绿豆面 3。

d：混合杂面中，按原料重量的配比：小麦面 63、大豆面 11、小米面 6、玉米面 9、大米面 8、高粱面 7、绿豆面 5。

果菜瓜汁原料选择以下方案之一：

a：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 16、红萝卜 17、黄瓜 12、白菜 9、苹果 16、葡萄 3。

b：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 26、红萝卜 27、黄瓜 22、白菜 17、苹果 26、葡萄 9。

c：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 19、红萝卜 20、黄瓜 15、白菜 11、苹果 19、葡萄 5。

d：果菜瓜汁原料中，按原料重量的配比：番茄 23、红萝卜 24、黄瓜 19、白菜 15、苹果 23、葡萄 7。

果菜瓜汁制作方法同实施例 1。

混合杂面占重量百分比的 65～72%，果菜瓜汁占重量百分比的 28～35%，混合搅拌成面食料。

本实施例面食料主要用于面条类包括拉面、挂面以及饺子皮、包子皮等有一定弹性拉力要求面食的制作；按照上述比例混合，装入搅拌机内搅拌均匀，再装入面条机内制成彩色面条，杀菌并按一定重量要求包装。也可随制随买、随制随吃。

本发明所述蔬菜的重量，指净重，即对番茄、红萝卜、黄瓜，去头去尾，白菜去尾根后的重量。