



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103637272 B

(45) 授权公告日 2015. 08. 12

(21) 申请号 201310632965. 8

CN 1145198 A, 1997. 03. 19, 全文.

(22) 申请日 2013. 11. 30

CN 1454524 A, 2003. 11. 12, 全文.

CN 102813184 A, 2012. 12. 12, 全文.

(73) 专利权人 大连润扬科技发展有限公司

地址 116600 辽宁省大连市哈尔滨路 34 号
大连北方科技企业孵化基地

审查员 邹妍

(72) 发明人 倪晓旺

(51) Int. Cl.

A23L 1/36(2006. 01)

A23L 1/32(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101926453 A, 2010. 12. 29, 说明书摘要,
权利要求 1.

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种适合秋冬进补的莲子粉

(57) 摘要

一种适合秋冬进补的莲子粉, 其特征在于:
所述莲子粉的配方包括如下重量比的原料: 莲子
300-500 份、鸡蛋粉 100-150 份、红米粉 80-120
份、山药、花生仁、红枣、西红柿各 60-100 份、当
归、杏仁各 30-50 份、乳清蛋白粉 50-80 份、甜味
剂 40-60 份。本发明所述的莲子粉中含有丰富的
蛋白质、维生素 A、C、E、维生素 B₁、B₆、B₁₂ 和锌、铁、
磷、钙、胡萝卜素、叶酸、烟酸等很重要的营养素、
微量元素, 能滋补身体、清心醒脾、养心安神明目、
健脾补胃, 尤其对营养不良、食少体弱的人很有帮
助, 在干燥的秋冬季节里, 能滋养调气、清咽止咳
平喘, 经常服用, 能促进正常细胞生长、提高免疫
力、强身健体。

1. 一种适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述莲子粉的配方包括如下重量比的原料:莲子 300-500 份、鸡蛋粉 100-150 份、红米粉 80-120 份、山药 60-100 份、花生仁 60-100 份、红枣 60-100 份、西红柿 60-100 份、当归 30-50 份、杏仁 30-50 份、乳清蛋白粉 50-80 份、甜味剂 40-60 份;

所述莲子粉采用了如下加工方法:

步骤 1:根据上述配方及重量比,挑选、称取优质的原料,并去除杂质、清洁干净;

步骤 2:将去芯后的莲子,用水浸泡、烘干后,放入搅拌机打磨,经粗磨、细磨,得莲子粉;将当归、杏仁烘干或晒干后,放入搅拌机打磨,经粗磨、细磨,得细末;

步骤 3:将山药去皮后切成段,将花生仁烘烤后去花生衣,将红枣去核,将西红柿去皮去蒂后切成块,并将上述加工好的山药、花生、红枣、西红柿,经打浆→细磨→均质→喷雾干燥后,得细末;

步骤 4:将步骤 2 得到的莲子粉和细末以及步骤 3 得到的细末与鸡蛋粉、红米粉、甜味剂过 150-200 目筛,取筛上物进一步细磨后,再次过 150-200 目筛;

步骤 5:将步骤 4 所得的细末与乳清蛋白粉放入搅拌机中搅拌均匀,搅拌时间 ≥ 10 分钟;

步骤 6:将上述混合后的粉剂经杀菌处理后,按每小袋 15-25 克的重量进行装袋,再将 15-25 小袋合并成一大包装,经检验合格后入库。

2. 根据权利要求 1 所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:上述均质采用二次均质,一次均质压力 20MPa,二次均质压力 40-60MPa;所述杀菌温度为 75-85℃,杀菌时间为 30-40 分钟。

3. 根据权利要求 1 所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述甜味剂为山梨糖醇、木糖醇、蔗糖、葡萄糖中的一种或几种。

4. 根据权利要求 1 所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述莲子粉的配方包括如下重量比的原料:莲子 400 份、鸡蛋粉 125 份、红米粉 100 份、山药 80 份、花生仁 80 份、红枣 80 份、西红柿 80 份、当归 40 份、杏仁 40 份、乳清蛋白粉 65 份、甜味剂 50 份。

一种适合秋冬进补的莲子粉

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种适合秋冬进补的莲子粉。

背景技术

[0002] 我国民间历来有冬令进补的习俗,常言道“冬令进补,三春打虎”,冬令进补对体虚者的疗效也已被现代医学所证明。秋冬进补重在润养肺阴,根据中医“春夏养阳,秋冬养阴”的原则,此时进补十分必要,其原因有:一、补药、补品一般属温性的较多,适用于气温较低的冬季;二、腻滞厚味的营养食品在冬季更易为人体所消化吸收;三、营养食品在冬季更易于保存,连续使用不会变质;四、客观上来说,人体为适应冬季寒冷的气候环境,也需要增加营养和热量。同时,进补也是人们抗衰老和延年益寿的需要。而便捷有效的进补方式:如冲剂等是人们喜爱的方式,通过合理饮食,补充营养,达到养好身体的目的。

发明内容

[0003] 本发明就是针对上述现状,而提供一种适合秋冬进补的莲子粉。

[0004] 一种适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述莲子粉的配方包括如下重量比的原料:莲子 300-500 份、鸡蛋粉 100-150 份、红米粉 80-120 份、山药 60-100 份、花生仁 60-100 份、红枣 60-100 份、西红柿 60-100 份、当归 30-50 份、杏仁 30-50 份、乳清蛋白粉 50-80 份、甜味剂 40-60 份。

[0005] 所述莲子粉采用了如下加工方法。

[0006] 步骤 1:根据上述配方及重量比,挑选、称取优质的原料,并去除杂质、清洁干净。

[0007] 步骤 2:将去芯后的莲子,用水浸泡、烘干后,放入搅拌机打磨,经粗磨、细磨,得莲子粉;将当归、杏仁烘干或晒干后,放入搅拌机打磨,经粗磨、细磨,得细末。

[0008] 步骤 3:将山药去皮后切成段,将花生仁烘烤后去花生衣,将红枣去核,将西红柿去皮去蒂后切成块,并将上述加工好的山药、花生、红枣、西红柿,经打浆→细磨→均质→喷雾干燥后,得细末。

[0009] 步骤 4:将步骤 2、步骤 3 所得的细末与鸡蛋粉、红米粉、甜味剂过 150-200 目筛,取筛上物进一步细磨后,再次过 150-200 目筛。

[0010] 步骤 5:将步骤 4 所得的细末与乳清蛋白粉放入搅拌机中搅拌均匀,搅拌时间 ≥ 10 分钟。

[0011] 步骤 6:将上述混合后的粉剂经杀菌处理后,按每小袋 15-25 克的重量进行装袋,再将 15-25 小袋合并成一大包装,经检验合格后入库。

[0012] 本发明的莲子粉中主要原料的营养成分及功能如下。

[0013] 上述莲子性平味甘,是养阴食材,有清心醒脾,补脾止泻,养心安神明目、补中养神,健脾补胃的功效,如果你的身体里还有着秋日留下的燥火,那么用它来熬入冬的粥、制作冲剂是不错的选择。

[0014] 莲子中的钙、磷和钾含量非常丰富,每公斤莲子中含有蛋白质 81.3 克,脂肪 9.8

克、糖 304 毫克、钙 436 毫克、磷 1.397 毫克、铁 31.4 毫克,还含有其他多种维生素、微量元素、荷叶碱、金丝草甙等物质,除可以构成骨骼和牙齿的成分外,还有促进凝血,使某些酶活化,维持神经传导性、镇静神经、维持肌肉的伸缩性和心跳的节律等作用。

[0015] 上述鸡蛋粉由鸡蛋加工而成,含有蛋黄素等脑细胞所必需的营养物质,可增强大脑活力。富含卵磷脂,是人体合成乙酰胆碱(负责记忆力的神经传导物质)的主要原料。此外,鸡蛋中也有丰富的维生素 A、E、B₆、B₁₂、叶酸和锌等活化脑力很重要的营养素,尤其是叶酸和维生素 B₁₂。陆续有研究指出,如果长期缺乏这两种营养素,会使记忆力减退,甚至可能增加罹患失智症的机率。

[0016] 上述红米粉的功效:补血、强身、益寿,红米是我国古老的珍贵稻种,含有丰富的色素、蛋白质、微量元素、维生素等。

[0017] 上述山药不仅有“神仙之食”的美誉,还有“食物药”的功效。山药含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质,有利于脾胃消化吸收;山药含有大量的黏液蛋白、维生素及微量元素,能有效阻止血脂在血管壁的沉淀,预防心血管疾病,有延年益寿的功效。

[0018] 山药不燥不腻、补脾又兼补肺,故善治肺虚久咳。《药品化义》说:“山药,温补而不骤,微香而不燥,循循有调肺之功,治肺虚久嗽,何其稳当?”《医学衷中参西录》即以山药与车前子同用治虚劳痰嗽;如属肺肾两虚之气喘,则山药兼补益肺肾,自属对证,常与五味子、山茱萸同用。近代临床用山药屡有佳效。如山药合三子汤(紫苏子、白芥子、莱菔子),可治老年咳嗽、痰喘。

[0019] 上述花生仁性平,味甘,入脾、肺经。中医认为花生仁可以醒脾和胃、润肺化痰、滋养调气、清咽止咳。主治营养不良、食少体弱、燥咳少痰、咯血、皮肤紫斑、产妇乳少及大便燥结等病症。花生富含维生素 C、卵磷脂和脑磷脂,它是神经系统所需要的重要物质,能延缓脑功能衰退,抑制血小板凝集,防止脑血栓形成。实验证实,常食花生可改善血液循环、增强记忆、延缓衰老,是名符其实的“长生果”。花生种还含有丰富的维生素 A、维生素 E、叶酸以及多种微量元素和蛋白质,对于补充脑能量、调理身体健康有极大的帮助。

[0020] 上述红枣,能补脾益血、止血,红枣富含维生素 C,主要功能为补中益气、养血安神,临床主要用于失眠多梦、脾胃气虚、血虚萎黄、血虚等症的治疗。红枣又称大枣,含有机酸、三萜甙类、生物碱类、黄酮类、糖类、维生素类以及谷甾醇、豆甾醇、链甾醇等。红枣不仅味甘可口,而且营养非常丰富,除含蛋白质、脂肪、碳水化合物,还含有多种矿物质和维生素,如铁、磷、钙、胡萝卜素、烟酸、维生素 B₁、维生素 B、维生素 C 的含量更多。因此,在国外享有天然维生素丸的美称。在我国,不仅将红枣列为滋补佳品,而且具有多种药用价值。

[0021] 上述西红柿也俗称番茄,西红柿中含有部分番茄红素,可以帮助可清除前列腺中的自由基,保护前列腺组织,对于前列腺炎等疾病也有非常好的防治效果。这种天然类胡萝卜素还存在于西瓜、葡萄柚、木鳖果等红色食品中,一个成年人每天食用 6~8mg 的番茄红素,才能满足身体对番茄红素的需要,而且熟西红柿中的番茄红素更容易被人体充分吸收。男性可以直接补充由番茄红素精华制成的华宝通番茄红素。

[0022] 上述当归味甘、辛,性温;归肝经、心经、脾经。当归含有挥发油,油中主要成分为藁本内酯、正丁烯西夫内酯、当归酮,另含多种人体必需的微量元素。能够扩张头皮毛细血管、促进血液循环,并含有丰富的微量元素,所以,当归能够防止脱发和白发,促进头发乌黑光泽。自古以来一直作为妇科之要药,具有补血活血、祛瘀生新之功效,对于因血虚所致的

面色不华有较好的疗效。长期服用当归,可使面部皮肤重现红润色泽。当归中丰富的微量元素,能营养皮肤、防止粗糙。

[0023] 上述杏仁有润肺止咳,清心安神的功效,适合干燥季节食用。杏仁为蔷薇科植物杏或山杏的种子,是我国卫生部颁布的第一批“既是药品又是食品”的中药材之一,味苦、性温、有毒,入肺、大肠经,其功能有祛痰止咳、平喘、润肠,主治外感咳嗽、喘满、喉痹、肠燥便秘。杏仁主要含苦杏仁甙、脂肪油、苦杏仁酶、苦杏仁甙酶、樱叶酶、雌酮、 α -雌二醇、链甾醇等,其主要作用为降气止咳平喘,润肠通便,用于咳嗽气喘、胸满痰多、血虚津枯、肠燥便秘。

[0024] 上述乳清蛋白粉被称为蛋白之王,是从牛奶中提取的一种蛋白质,具有营养价值高、易消化吸收、含有多种活性成分等特点,是公认的人体优质蛋白质补充剂之一,主要成分有 α -乳白蛋白、 β -乳球蛋白、免疫球蛋白、乳铁蛋白,具有免疫活性、抗氧化、消灭或抑制细菌,促进正常细胞生长、提高免疫力的作用。

[0025] 本发明所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:上述均质采用二次均质,一次均质压力 20MPa,二次均质压力 40-60MPa;所述杀菌温度为 75-85℃,杀菌时间为 30-40 分钟。

[0026] 本发明所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述甜味剂为山梨糖醇、木糖醇、蔗糖、葡萄糖中的一种或几种。

[0027] 本发明所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述莲子粉的配方包括如下重量比的原料:莲子 400 份、鸡蛋粉 125 份、红米粉 100 份、山药 80 份、花生仁 80 份、红枣 80 份、西红柿 80 份、当归 40 份、杏仁 40 份、乳清蛋白粉 65 份、甜味剂 50 份。

[0028] 由上可知,本发明与现有莲子粉相比,有如下的优点和进步。

[0029] 本发明所述的适合秋冬进补的莲子粉中含有丰富的蛋白质、维生素 A、C、E、维生素 B₁、B₆、B₁₂和锌、铁、磷、钙、胡萝卜素、叶酸、烟酸、卵磷脂和脑磷脂等很重要的营养素、微量元素,能滋补身体、清心醒脾、养心安神明目、健脾补胃,尤其对营养不良、食少体弱的人很有帮助,在干燥的秋冬季节里,能滋养调气、清咽止咳平喘,经常服用,能提高记忆力,促进正常细胞生长、提高免疫力、营养皮肤、防止粗糙、强身健体。

具体实施方式

[0030] 为了彻底了解本发明,将在下列的描述中提出详细的配方组成。显然,本发明的施行并不限于本领域的技术人员所熟习的特殊细节。本发明的较佳实施例详细描述如下,然而除了这些详细描述外,本发明还可以具有其他实施方式。

[0031] 实施例 1:一种适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述莲子粉的配方包括如下重量比的原料:莲子 400 份、鸡蛋粉 125 份、红米粉 100 份、山药 80 份、花生仁 80 份、红枣 80 份、西红柿 80 份、当归 40 份、杏仁 40 份、乳清蛋白粉 65 份、甜味剂 50 份。

[0032] 所述莲子粉采用了如下加工方法。

[0033] 步骤 1:根据上述配方及重量比,挑选、称取优质的原料,并去除杂质、清洁干净。

[0034] 步骤 2:将去芯后的莲子,用水浸泡、烘干后,放入搅拌机打磨,经粗磨、细磨,得莲子粉;将当归、杏仁烘干或晒干后,放入搅拌机打磨,经粗磨、细磨,得细末。

[0035] 步骤 3:将山药去皮后切成段,将花生仁烘烤后去花生衣,将红枣去核,将西红柿去皮去蒂后切成块,并将上述加工好的山药、花生、红枣、西红柿,经打浆→细磨→均质→喷

雾干燥后,得细末。

[0036] 步骤4:将步骤2、步骤3所得的细末与鸡蛋粉、红米粉、甜味剂过180目筛,取筛上物进一步细磨后,再次过180目筛。

[0037] 步骤5:将步骤4所得的细末与乳清蛋白粉放入搅拌机中搅拌均匀,搅拌时间15分钟。

[0038] 步骤6:将上述混合后的粉剂经杀菌处理后,按每小袋20克的重量进行装袋,再将20小袋合并成一大包装,经检验合格后入库。

[0039] 本实施例所述的适合秋冬进补的莲子粉中含有丰富的蛋白质、维生素A、C、E、维生素B₁、B₆、B₁₂和锌、铁、磷、钙、胡萝卜素、叶酸、烟酸、卵磷脂和脑磷脂等很重要的营养素、微量元素,能滋补身体、清心醒脾、养心安神明目、健脾补胃,尤其对营养不良、食少体弱的人很有帮助,在干燥的秋冬季节里,能滋养调气、清咽止咳平喘,经常服用,能提高记忆力,促进正常细胞生长、提高免疫力、营养皮肤、防止粗糙、强身健体。

[0040] 本实施例的莲子粉中主要原料的营养成分及功能如下。

[0041] 上述莲子性平味甘,是养阴食材,有清心醒脾,补脾止泻,养心安神明目、补中养神,健脾补胃的功效,如果你的身体里还有着秋日留下的燥火,那么用它来熬入冬的粥、制作冲剂是不错的选择。

[0042] 莲子中的钙、磷和钾含量非常丰富,每公斤莲子中含有蛋白质81.3克,脂肪9.8克、糖304毫克、钙436毫克、磷1.397毫克、铁31.4毫克,还含有其他多种维生素、微量元素、荷叶碱、金丝草甙等物质,除可以构成骨骼和牙齿的成分外,还有促进凝血,使某些酶活化,维持神经传导性、镇静神经、维持肌肉的伸缩性和心跳的节律等作用。

[0043] 上述鸡蛋粉由鸡蛋加工而成,含有蛋黄素等脑细胞所必需的营养物质,可增强大脑活力。富含卵磷脂,是人体合成乙酰胆碱(负责记忆力的神经传导物质)的主要原料。此外,鸡蛋中也有丰富的维生素A、E、B₆、B₁₂、叶酸和锌等活化脑力很重要的营养素,尤其是叶酸和维生素B₁₂。陆续有研究指出,如果长期缺乏这两种营养素,会使记忆力减退,甚至可能增加罹患失智症的机率。

[0044] 上述红米粉的功效:补血、强身、益寿,红米是我国古老的珍贵稻种,含有丰富的色素、蛋白质、微量元素、维生素等。

[0045] 上述山药不仅有“神仙之食”的美誉,还有“食物药”的功效。山药含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质,有利于脾胃消化吸收;山药含有大量的黏液蛋白、维生素及微量元素,能有效阻止血脂在血管壁的沉淀,预防心血管疾病,有延年益寿的功效。

[0046] 山药不燥不腻、补脾又兼补肺,故善治肺虚久咳。《药品化义》说:“山药,温补而不骤,微香而不燥,循循有调肺之功,治肺虚久嗽,何其稳当?”《医学衷中参西录》即以山药与车前子同用治虚劳痰嗽;如属肺肾两虚之气喘,则山药兼补益肺肾,自属对证,常与五味子、山茱萸同用。近代临床用山药屡有佳效。如山药合三子汤(紫苏子、白芥子、莱菔子),可治老年咳嗽、痰喘。

[0047] 上述花生仁性平,味甘,入脾、肺经。中医认为花生仁可以醒脾和胃、润肺化痰、滋养调气、清咽止咳。主治营养不良、食少体弱、燥咳少痰、咯血、皮肤紫斑、产妇乳少及大便燥结等病症。花生富含维生素C、卵磷脂和脑磷脂,它是神经系统所需要的重要物质,能延缓脑功能衰退,抑制血小板凝集,防止脑血栓形成。实验证实,常食花生可改善血液循环、增强记

忆、延缓衰老,是名符其实的“长生果”。花生种还含有丰富的维生素 A、维生素 E、叶酸以及多种微量元素和蛋白质,对于补充脑能量、调理身体健康有极大的帮助。

[0048] 上述红枣,能补脾益血、止血,红枣富含维生素 C,主要功能为补中益气、养血安神,临床主要用于失眠多梦、脾胃气虚、血虚萎黄、血虚等症的治疗。红枣又称大枣,含有机酸、三萜甙类、生物碱类、黄酮类、糖类、维生素类以及谷甾醇、豆甾醇、链甾醇等。红枣不仅味甘可口,而且营养非常丰富,除含蛋白质、脂肪、碳水化合物,还含有多种矿物质和维生素,如铁、磷、钙、胡萝卜素、烟酸、维生素 B₁、维生素 B、维生素 C 的含量更多。因此,在国外享有天然维生素丸的美称。在我国,不仅将红枣列为滋补佳品,而且具有多种药用价值。

[0049] 上述西红柿也俗称番茄,西红柿中含有部分番茄红素,可以帮助可清除前列腺中的自由基,保护前列腺组织,对于前列腺炎等疾病也有非常好的防治效果。这种天然类胡萝卜素还存在于西瓜、葡萄柚、木鳖果等红色食品中,一个成年人每天食用 6~8mg 的番茄红素,才能满足身体对番茄红素的需要,而且熟西红柿中的番茄红素更容易被人体充分吸收。男性可以直接补充由番茄红素精华制成的华宝通番茄红素。

[0050] 上述当归味甘、辛,性温;归肝经、心经、脾经。当归含有挥发油,油中主要成分为藁本内酯、正丁烯西夫内酯、当归酮,另含多种人体必需的微量元素。能够扩张头皮毛细血管、促进血液循环,并含有丰富的微量元素,所以,当归能够防止脱发和白发,促进头发乌黑光泽。自古以来一直作为妇科之要药,具有补血活血、祛瘀生新之功效,对于因血虚所致的面色不华有较好的疗效。长期服用当归,可使面部皮肤重现红润色泽。当归中丰富的微量元素,能营养皮肤、防止粗糙。

[0051] 上述杏仁有润肺止咳,清心安神的功效,适合干燥季节食用。杏仁为蔷薇科植物杏或山杏的种子,是我国卫生部颁布的第一批“既是药品又是食品”的中药材之一,味苦、性温、有毒,入肺、大肠经,其功能有祛痰止咳、平喘、润肠,主治外感咳嗽、喘满、喉痹、肠燥便秘。杏仁主要含苦杏仁甙、脂肪油、苦杏仁酶、苦杏仁甙酶、樱叶酶、雌酮、 α -雌二醇、链甾醇等,其主要作用为降气止咳平喘,润肠通便,用于咳嗽气喘、胸满痰多、血虚津枯、肠燥便秘。

[0052] 上述乳清蛋白粉被称为蛋白之王,是从牛奶中提取的一种蛋白质,具有营养价值高、易消化吸收、含有多种活性成分等特点,是公认的人体优质蛋白质补充剂之一,主要成分有 α -乳白蛋白、 β -乳球蛋白、免疫球蛋白、乳铁蛋白,具有免疫活性、抗氧化、消灭或抑制细菌,促进正常细胞生长、提高免疫力的作用。

[0053] 本实施例所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:上述均质采用二次均质,一次均质压力 20MPa,二次均质压力 40-60MPa;所述杀菌温度为 75-85℃,杀菌时间为 30-40 分钟。

[0054] 本实施例所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述甜味剂为山梨糖醇、木糖醇、蔗糖、葡萄糖中的一种或几种。

[0055] 实施例 2:本实施例所述的适合秋冬进补的莲子粉,其特征在于:所述莲子粉的配方包括如下重量比的原料:莲子 450 份、鸡蛋粉 140 份、红米粉 80 份、山药 70 份、花生仁 90 份、红枣 90 份、西红柿 70 份、当归 35 份、杏仁 35 份、乳清蛋白粉 80 份、甜味剂 55 份,其加工方法同实施例 1。

[0056] 本发明所述的适合秋冬进补的莲子粉已经通过上述实施例进行了说明,但应当理解的是,上述实施例只是用于举例和说明的目的,而非意在将本发明限制于所描述的实

例范围内。此外本领域技术人员可以理解的是,本发明并不局限于上述实施例,根据本发明的教导还可以做出更多种的变型和修改,这些变型和修改均落在本发明所要求保护的范围内。本发明的保护范围由附属的权利要求书及其等效范围所界定。