



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106306813 A

(43) 申请公布日 2017. 01. 11

(21) 申请号 201510364836. 4

(22) 申请日 2015. 06. 29

(71) 申请人 桂林洁宇环保科技有限公司

地址 541001 广西壮族自治区桂林市秀峰区
西凤路1号26栋

申请人 罗汉斐

(72) 发明人 罗汉斐 杨军

(74) 专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所
有限责任公司 45112

代理人 罗玉荣

(51) Int. Cl.

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/236(2006. 01)

A23L 1/03(2006. 01)

A23C 20/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

有降脂、减肥美体功效又口感好的山楂豆腐渣保健食品

(57) 摘要

本发明公开了一种有降脂、减肥美体功效又口感好的山楂豆腐渣保健食品,由按重量份配比的山楂粉 10-15,豆腐渣 75-85,根霉孢子粉 0.1-0.3,罗汉果香甜晶 2-3,淮山粉 5-10 经发酵制成。本产品不仅营养丰富,易消化吸收,口感香甜,而且还含有山楂、罗汉果的活性成份,具有增强人体免疫力的功效。

1. 一种有降脂、减肥美体功效又口感好的山楂豆腐渣保健食品,其特征是:由下述按重量份配比计的原料经发酵制成:

山楂粉 10-15

豆腐渣 75-85

根霉孢子粉 0.1-0.3

罗汉果香甜晶 2-3

淮山粉 5-10。

2. 根据权利要求 1 所述的保健食品,其特征是:采用包括如下步骤的方法制成:

(1) 按配方用料重量份配比称料;

(2) 将豆腐渣煮熟,冷却,与山楂粉、根霉孢子粉、罗汉果香甜晶和淮山粉混合拌匀;

(3) 将拌匀的混合物装入食品袋中,封口,并在袋面上打孔,然后

(4) 在 27-32℃环境中发酵 1-2 天,即得到布满菌丝的白色块状食材。

有降脂、减肥美体功效又口感好的山楂豆腐渣保健食品

技术领域

[0001] 本发明涉及食品,具体是一种有降脂、减肥美体功效又口感好的山楂豆腐渣保健食品。

背景技术

[0002] 豆腐渣的传统食用方法主要是作畜禽的蛋白质饲料,卖相也不好,其实它是很好的食材,有人将其制成发酵食品,但只具营养价值,缺乏特殊保健功能,另外,口感也不好。

发明内容

[0003] 针对现有技术的不足,本发明提供一种有降脂、减肥美体功效又口感好的山楂豆腐渣保健食品。

[0004] 实现本发明目的的技术方案是:

一种有降脂、减肥美体功效又口感好的山楂豆腐渣保健食品,由下述按重量份配比计的原料经发酵制成:

山楂粉 10-15

豆腐渣 75-85

根霉孢子粉 0.1-0.3

罗汉果香甜晶 2-3

淮山粉 5-10。

[0005] 所述山楂粉,由山楂晒干打粉制成,其有效成分是有有机酸、山楂黄酮,具有扩张血管,增加冠脉流量,改善心脏活力,兴奋中枢神经系统,降低血压和胆固醇,软化血管及利尿、助消化的作用。

[0006] 所述罗汉果香甜晶,保留了罗汉果的药用价值,口感清甜,有一种特殊的香气,甜度约为蔗糖的 8-10 倍。

[0007] 所述根霉孢子粉为一种发酵菌,为现有技术。

[0008] 本保健食品的制作方法,包括如下步骤:

(1) 按配方用料重量份配比称料;

(2) 将豆腐渣煮熟,冷却,与山楂粉、根霉孢子粉、罗汉果香甜晶和淮山粉混合拌匀;

(3) 将拌匀的混合物装入食品袋中,封口,并在袋面上打孔,然后

(4) 在 27-32℃ 环境中发酵 1-2 天,即得到布满菌丝的白色块状食材。

[0009] 所得食材保鲜期 4-5 天,应趁鲜食用,或烘干加工成休闲食品。

[0010] 本产品不仅营养丰富,易消化吸收,口感香甜,而且还含有山楂、罗汉果和淮山的活性成份,具有增强人体免疫力的功效。

具体实施方式

[0011] 一种有降脂、减肥美体功效又口感好的山楂豆腐渣保健食品,其配方原料及用料

重量份配比为：

山楂粉 10,豆腐渣 80,根霉孢子粉 0.2,罗汉果香甜晶 2,淮山粉 5。

[0012] 其制备方法是：

- 1、将豆腐渣煮熟,冷却；
- 2、将冷却后的豆腐渣与山楂粉、根霉孢子粉、罗汉果香甜晶混合拌匀；然后
- 3、将拌匀的混合物装入扁平的食品袋中,封口,在食品袋面上打 15 个通气孔；
- 4、置于 29℃的环境中,发酵 30 小时即成。