



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103462030 B

(45) 授权公告日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201310311086. 5

(22) 申请日 2013. 07. 18

(73) 专利权人 浙江劲膳美生物科技有限公司

地址 321100 浙江省兰溪市越中路 21 号

(72) 发明人 胡安然 张永生 李范珠 王慧铭
夏明

(51) Int. Cl.

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/302(2006. 01)

A23L 1/304(2006. 01)

A23L 1/305(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/327(2006. 01)

A23L 1/48(2006. 01)

审查员 颜小平

权利要求书3页 说明书7页

(54) 发明名称

一种痰湿体质者食用的特殊膳食

(57) 摘要

本发明属于药食同源类配方食品技术领域，具体是一种痰湿体质减肥者食用的特殊膳食。痰湿体质是目前比较常见的一种体质类型，多见于肥胖人，或素瘦今肥的人。本人把“五谷杂粮”与“药食同源”、“新资源食品”的中药完美结合，将饮食与养生有机结合，以调理预防抵御痰湿。在继承祖国中医瑰宝的治病方法上，开创性利用益生菌为先锋，促进益生菌的增殖，增强脾胃运动功能，加速药效的吸收；益生菌中富含的多种活性因子和生物免疫因子以及多种维生素，同时根据脾失眠患者的体质特征，添加天然、原生态的多种药食同源食材，集食疗、预防、调理三重功效于一体的独特优势。

1. 一种痰湿体质者食用的特殊膳食,其特征 在于包括以重量计的下列组分:陈皮 900g-1100g、甘草 900g-1100g、鱼腥草 900g-1100g、薏苡仁 900g-1100g、茯苓 900g-1100g、桃仁 900g-1100g、纳豆 900g-1100g、红曲米 900g-1100g、大麦苗 900g-1100g、抗性糊精 900g-1100g、玉米花粉 800g-1000g、蚕蛹 800g-1000g、香橼 800g-1000g、栀子 800g-1000g、花椒 800g-1000g、芡实 800g-1000g、平卧菊三七 800g-1000g、冬瓜皮 700g-900g、荷叶 700g-900g、山楂 700g-900g、冬瓜子 700g-900g、桔梗 700g-900g、低聚木糖 700g-900g、嗜酸乳杆菌 700g-900g、双歧杆菌 700g-900g、酵母 700g-900g、胶原蛋白 700g-900g、干酪乳杆菌 700g-900g、嗜热链球菌 700g-900g、牛磺酸 700g-900g、地龙蛋白 600g-800g、共轭亚油酸 600g-800g、玫瑰茄 600g-800g、牛奶碱性蛋白 600g-800g、鱼油提取物 600g-800g、L-阿拉伯糖 600g-800g、螺旋藻 600g-800g、大豆蛋白 600g-800g、海洋鱼低聚肽粉 600g-800g、低聚果糖 600g-800g;

制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄经水洗过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎,配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米中,经 120℃ 高温 4 小时熟化粉碎成粉后,添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯糖、低聚果糖混匀。

2. 根据权利要求 1 所述的痰湿体质者食用的特殊膳食,其特征 在于包括以重量计的下列组分:陈皮 1000g、甘草 1000g、鱼腥草 1000g、薏苡仁 1000g、茯苓 1000g、桃仁 1000g、纳豆 1000g、红曲米 1000g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 900g、蚕蛹 900g、香橼 900g、栀子 900g、花椒 900g、芡实 900g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 800g、荷叶 800g、山楂 800g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 800g、嗜酸乳杆菌 800g、双歧杆菌 800g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g。

3. 一种痰湿体质者食用的特殊膳食,其特征 在于包括以重量计的下列组分:陈皮 900g-1100g、甘草 900g-1100g、鱼腥草 900g-1100g、薏苡仁 900g-1100g、茯苓 900g-1100g、桃仁 900g-1100g、纳豆 900g-1100g、红曲米 900g-1100g、大麦苗 900g-1100g、抗性糊精 900g-1100g、玉米花粉 800g-1000g、蚕蛹 800g-1000g、香橼 800g-1000g、栀子 800g-1000g、花椒 800g-1000g、芡实 800g-1000g、平卧菊三七 800g-1000g、冬瓜皮 700g-900g、荷叶 700g-900g、山楂 700g-900g、冬瓜子 700g-900g、桔梗 700g-900g、低聚木糖 700g-900g、嗜酸乳杆菌 700g-900g、双歧杆菌 700g-900g、酵母 700g-900g、胶原蛋白 700g-900g、干酪乳杆菌 700g-900g、嗜热链球菌 700g-900g、牛磺酸 700g-900g、地龙蛋白 600g-800g、共轭亚油酸 600g-800g、玫瑰茄 600g-800g、牛奶碱性蛋白 600g-800g、鱼油提取物 600g-800g、L-阿拉伯糖 600g-800g、螺旋藻 600g-800g、大豆蛋白 600g-800g、海洋鱼低聚肽粉 600g-800g、低聚果糖 600g-800g、昆布 500g-700g、白果 500g-700g、山药 500g-700g、麦芽 500g-700g、杏仁 500g-700g、木瓜 500g-700g、佛手 500g-700g、香菇 500g-700g、荞麦 500g-700g、魔芋 500g-700g、葛根 500g-700g、燕麦 500g-700g、木糖醇 500g-700g 赤小豆 500g-700g、蚕豆 500g-700g、白扁豆 500g-700g;

制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄、白果、山药、杏仁、赤小豆、葛根经水过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎,配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米、昆布、麦芽粉、木瓜、佛手、香菇、荞麦粉、魔芋粉、燕麦粉、蚕豆、白扁豆中,经 120℃ 高温 4 小时熟化粉碎成粉后,添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯糖、低聚果糖、木糖醇混匀。

4. 根据权利要求 3 所述的痰湿体质者食用的特殊膳食,其特征在于包括以重量计的下列组分:陈皮 1000g、甘草 1000g、鱼腥草 1000g、薏苡仁 1000g、茯苓 1000g、桃仁 1000g、纳豆 1000g、红曲米 1000g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 900g、蚕蛹 900g、香橼 900g、栀子 900g、花椒 900g、芡实 900g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 800g、荷叶 800g、山楂 800g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 800g、嗜酸乳杆菌 800g、双歧杆菌 800g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g、昆布 600g、白果 600g、山药 600g、麦芽 600g、杏仁 600g、木瓜 600g、佛手 600g、香菇 600g、荞麦 600g、魔芋 600g、葛根 600g、燕麦 600g、木糖醇 600g 赤小豆 600g、蚕豆 600g、白扁豆 600g。

5. 一种痰湿体质者食用的特殊膳食,其特征在于包括以重量计的下列组分:陈皮 900g-1100g、甘草 900g-1100g、鱼腥草 900g-1100g、薏苡仁 900g-1100g、茯苓 900g-1100g、桃仁 900g-1100g、纳豆 900g-1100g、红曲米 900g-1100g、大麦苗 900g-1100g、抗性糊精 900g-1100g、玉米花粉 800g-1000g、蚕蛹 800g-1000g、香橼 800g-1000g、栀子 800g-1000g、花椒 800g-1000g、芡实 800g-1000g、平卧菊三七 800g-1000g、冬瓜皮 700g-900g、荷叶 700g-900g、山楂 700g-900g、冬瓜子 700g-900g、桔梗 700g-900g、低聚木糖 700g-900g、嗜酸乳杆菌 700g-900g、双歧杆菌 700g-900g、酵母 700g-900g、胶原蛋白 700g-900g、干酪乳杆菌 700g-900g、嗜热链球菌 700g-900g、牛磺酸 700g-900g、地龙蛋白 600g-800g、共轭亚油酸 600g-800g、玫瑰茄 600g-800g、牛奶碱性蛋白 600g-800g、鱼油提取物 600g-800g、L-阿拉伯糖 600g-800g、螺旋藻 600g-800g、大豆蛋白 600g-800g、海洋鱼低聚肽粉 600g-800g、低聚果糖 600g-800g、昆布 500g-700g、白果 500g-700g、山药 500g-700g、麦芽 500g-700g、杏仁 500g-700g、木瓜 500g-700g、佛手 500g-700g、香菇 500g-700g、荞麦 500g-700g、魔芋 500g-700g、葛根 500g-700g、燕麦 500g-700g、木糖醇 500g-700g、赤小豆 500g-700g、蚕豆 500g-700g、白扁豆 500g-700g、紫菜 400g-600g、洋葱 400g-600g、裙带菜 400g-600g、黑米 400g-600g、胡萝卜 400g-600g、栗子 400g-600g、荸荠 400g-600g、莲子 400g-600g、藕 400g-600g、菊花 400g-600g、笋干 400g-600g、荔枝 400g-600g、木耳 400g-600g、玉米 400g-600g、花生 400g-600g、黑芝麻 400g-600g、红薯 400g-600g、红豆 400g-600g、红枣 400g-600g、韭菜 400g-600g、柠檬 400g-600g、槟榔 400g-600g、高粱 400g-600g、葱 400g-600g、大蒜 400g-600g、辣椒 400g-600g、菠菜 400g-600g;

制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄、白果、山药、杏仁、赤小豆、葛根、紫菜、洋葱、裙带菜、黑米、胡萝卜、栗子、荸荠、莲子、藕、菊花、笋干、荔枝、木耳、玉米、花生、黑芝

麻、红薯、红豆、红枣、韭菜、柠檬、槟榔、高粱、葱、大蒜、辣椒、菠菜、木瓜、佛手、香菇、蚕豆、白扁豆经水洗过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎，配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米、昆布、麦芽粉、荞麦粉、魔芋粉、燕麦粉中，经 120℃ 高温 4 小时熟化粉碎成粉后，添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯糖、低聚果糖、木糖醇混匀。

6. 根据权利要求 5 所述的痰湿体质者食用的特殊膳食，其特征在于包括以重量计的下列组分：陈皮 1000g、甘草 1000g、鱼腥草 1000g、薏苡仁 1000g、茯苓 1000g、桃仁 1000g、纳豆 1000g、红曲米 1000g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 900g、蚕蛹 900g、香橼 900g、栀子 900g、花椒 900g、芡实 900g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 800g、荷叶 800g、山楂 800g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 800g、嗜酸乳杆菌 800g、双歧杆菌 800g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g、昆布 600g、白果 600g、山药 600g、麦芽 600g、杏仁 600g、木瓜 600g、佛手 600g、香菇 600g、荞麦 600g、魔芋 600g、葛根 600g、燕麦 600g、木糖醇 600g、赤小豆 600g、蚕豆 600g、白扁豆 600g、紫菜 500g、洋葱 500g、裙带菜 500g、黑米 500g、胡萝卜 500g、栗子 500g、荸荠 500g、莲子 500g、藕 500g、菊花 500g、笋干 500g、荔枝 500g、木耳 500g、玉米 500g、花生 500g、黑芝麻 500g、红薯 500g、红豆 500g、红枣 500g、韭菜 500g、柠檬 500g、槟榔 500g、高粱 500g、葱 500g、大蒜 500g、辣椒 500g、菠菜 500g。

7. 根据权利要求 1 至 6 任一项所述的一种痰湿体质者食用的特殊膳食，其特征在于还加入有重量计的下列组分：黄芪 900g-1100g、人参 800g-1000g、苍术 700g-900g、白术 700g-900g、牡丹皮 600g-800g、泽泻 600g-800g、枳壳 600g-800g、车前子 600g-800g、积雪草 600g-800g、金钱草 600g-800g、厚朴 600g-800g 全部加水煎汁浓缩后加入到熟化前的原料中。

8. 根据权利要求 7 所述的痰湿体质者食用的特殊膳食组合物，其特征在于：制作时水煎可以是加 1 倍-2 倍量水煎一至三次，合并煎液滤过得滤液，高温熟化可以是经 120℃ 高温 30 分钟至 4 小时。

一种痰湿体质者食用的特殊膳食

技术领域

[0001] 本发明属于药食同源类配方食品技术领域,具体是一种痰湿体质减肥者食用的特殊膳食。

背景技术

[0002] 痰湿体质是目前比较常见的一种体质类型,当人体脏腑、阴阳失调,气血津液运化失调,易形成痰湿时,便可以认为这种体质状态为痰湿体质,多见于肥胖人,或素瘦今肥的人。该体质的人常表现有体形肥胖,腹部肥满松软,面部皮肤油脂较多,多汗且粘,胸闷,痰多,面色淡黄而暗,眼胞微浮,容易困倦,平素舌体胖大,舌苔白腻或甜,身重不爽,喜食肥甘甜粘,大便正常或不实,小便不多或微混。性格偏温和、稳重,多善于忍耐。“药食同源”是中华原创医学之中对人类最有价值的贡献之一。五谷杂粮,有益于人类而无害于身体,因而性“中”。这是中华原创医学选择食品最主要的标准。这个标准是建立在“以人为本”的基础中医历来强调“药疗不如食疗”,食疗成为现代人追求返璞归真、健康饮食的最佳选择。以食物为药物具有以下几大突出的优点:一、长期使用药物治疗病往往会产生各种副作用和依赖性,而且还可能对人体的健康造成影响;而食疗相对安全有效,毒副作用小;二、食疗使用的都是我们日常生活中常见的食物,价格低廉,让我们在日常用餐中便可达到调理的目的,这是昂贵的医药费所无法比拟的;三、食物为药还具有无痛苦的优点,让人们在享受美食的过程中祛除病痛,避免了打针、吃药,甚至手术之苦。

[0003] 本人把“五谷杂粮”与“药食同源”、“新资源食品”的中药完美结合,将饮食与养生有机结合,以调理预防抵御痰湿,本发明属于药食同源及新资源类配方特膳食品技术领域,具体是一种适用于痰湿体质者食用特殊膳食。在继承祖国中医瑰宝的治病方法上,开创性利用:双歧杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌、纳豆等益生菌为先锋,促进益生菌的增殖,调节肠内微生态平衡,促进对微量元素的吸收,增强脾胃运动功能,加速药效的吸收;益生菌中富含的多种活性因子和生物免疫因子以及多种维生素,同时根据脾失眠患者的体质特征,添加天然、原生态的多种药食同源食材,集食疗、预防、调理三重功效于一体的独特优势。

[0004] 发明目的

[0005] 本发明的目的是提供一种安全有效,毒副作用小、以常见食物为主要原料、价格低廉、人们容易接受的一种药食同源类供痰湿体质肥胖者食用的特殊膳食。

发明内容

[0006] 实现本发明目的的痰湿体质者食用的特殊膳食其包括以重量计的下列组分:陈皮 900g-1100g、甘草 900g- 1 1 00g、鱼腥草 900g- 1 1 00g、薏苡仁 900g-1100g、茯苓 900g-1100g、桃仁 900g- 1 1 00g、纳豆 900g- 1 1 00g、红曲米 900g- 1 1 00g、大麦苗 900g- 1 1 00g、抗性糊精 900g-1100g、玉米花粉 800g-1000g、蚕蛹 800g-1000g、香橼 800g-1000g、栀子 800g-1000g、花椒 800g-1000g、芡实 800g-1000g、平卧菊三七

800g-1000g、冬瓜皮 700g-900g、荷叶 700g-900g、山楂 700g-900g、冬瓜子 700g-900g、桔梗 700g-900g、低聚木糖 700g-900g、嗜酸乳杆菌 700g-900g、双歧杆菌 700g-900g、酵母 700g-900g、胶原蛋白 700g-900g、干酪乳杆菌 700g-900g、嗜热链球菌 700g-900g、牛磺酸 700g-900g、地龙蛋白 600g-800g、共轭亚油酸 600g-800g、玫瑰茄 600g-800g、牛奶碱性蛋白 600g-800g、鱼油提取物 600g-800g、L-阿拉伯糖 600g-800g、螺旋藻 600g-800g、大豆蛋白 600g-800g、海洋鱼低聚肽粉 600g-800g、低聚果糖 600g-800g；

[0007] 制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄经水洗过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎，配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米中，经 120 高温 4 小时熟化粉碎成粉后，添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯糖、低聚果糖混匀；

[0008] 上述所包括以重量计的各组分可以为：陈皮 1000g、甘草 1000g、鱼腥草 1000g、薏苡仁 1000g、茯苓 1000g、桃仁 1000g、纳豆 1000g、红曲米 1000g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 900g、蚕蛹 900g、香橼 900g、栀子 900g、花椒 900g、芡实 900g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 800g、荷叶 800g、山楂 800g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 800g、嗜酸乳杆菌 800g、双歧杆菌 800g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g；

[0009] 上述的痰湿体质者食用的特殊膳食其可以包括以重量计的下列组分：陈皮 900g-1100g、甘草 900g-1100g、鱼腥草 900g-1100g、薏苡仁 900g-1100g、茯苓 900g-1100g、桃仁 900g-1100g、纳豆 900g-1100g、红曲米 900g-1100g、大麦苗 900g-1100g、抗性糊精 900g-1100g、玉米花粉 800g-1000g、蚕蛹 800g-1000g、香橼 800g-1000g、栀子 800g-1000g、花椒 800g-1000g、芡实 800g-1000g、平卧菊三七 800g-1000g、冬瓜皮 700g-900g、荷叶 700g-900g、山楂 700g-900g、冬瓜子 700g-900g、桔梗 700g-900g、低聚木糖 700g-900g、嗜酸乳杆菌 700g-900g、双歧杆菌 700g-900g、酵母 700g-900g、胶原蛋白 700g-900g、干酪乳杆菌 700g-900g、嗜热链球菌 700g-900g、牛磺酸 700g-900g、地龙蛋白 600g-800g、共轭亚油酸 600g-800g、玫瑰茄 600g-800g、牛奶碱性蛋白 600g-800g、鱼油提取物 600g-800g、L-阿拉伯糖 600g-800g、螺旋藻 600g-800g、大豆蛋白 600g-800g、海洋鱼低聚肽粉 600g-800g、低聚果糖 600g-800g、昆布 500g-700g、白果 500g-700g、山药 500g-700g、麦芽 500g-700g、杏仁 500g-700g、木瓜 500g-700g、佛手 500g-700g、香菇 500g-700g、荞麦 500g-700g、魔芋 500g-700g、葛根 500g-700g、燕麦 500g-700g、木糖醇 500g-700g、赤小豆 500g-700g、蚕豆 500g-700g、白扁豆 500g-700g；

[0010] 制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄、白果、山药、杏仁、赤小豆、葛根经水洗过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎，配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米、昆布、麦芽粉、木瓜、佛手、香菇、荞麦粉、魔芋粉、燕麦粉、蚕豆、白扁豆中，经 120 高温 4 小时熟化粉碎成粉后，添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干

酪乳杆菌、嗜热链球菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯糖、低聚果糖、木糖醇混匀；

[0011] 上述所包括以重量计的各组分可以为：陈皮 1000g、甘草 1000g、鱼腥草 1000g、薏苡仁 1000g、茯苓 1000g、桃仁 1000g、纳豆 1000g、红曲米 1000g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 900g、蚕蛹 900g、香橼 900g、栀子 900g、花椒 900g、芡实 900g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 800g、荷叶 800g、山楂 800g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 800g、嗜酸乳杆菌 800g、双歧杆菌 800g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g、昆布 600g、白果 600g、山药 600g、麦芽 600g、杏仁 600g、木瓜 600g、佛手 600g、香菇 600g、荞麦 600g、魔芋 600g、葛根 600g、燕麦 600g、木糖醇 600g 赤小豆 600g、蚕豆 600g、白扁豆 600g；

[0012] 上述的痰湿体质者食用的特殊膳食其可以包括以重量计的下列组分：陈皮 900g-1100g、甘草 900g-1100g、鱼腥草 900g-1100g、薏苡仁 900g-1100g、茯苓 900g-1100g、桃仁 900g-1100g、纳豆 900g-1100g、红曲米 900g-1100g、大麦苗 900g-1100g、抗性糊精 900g-1100g、玉米花粉 800g-1000g、蚕蛹 800g-1000g、香橼 800g-1000g、栀子 800g-1000g、花椒 800g-1000g、芡实 800g-1000g、平卧菊三七 800g-1000g、冬瓜皮 700g-900g、荷叶 700g-900g、山楂 700g-900g、冬瓜子 700g-900g、桔梗 700g-900g、低聚木糖 700g-900g、嗜酸乳杆菌 700g-900g、双歧杆菌 700g-900g、酵母 700g-900g、胶原蛋白 700g-900g、干酪乳杆菌 700g-900g、嗜热链球菌 700g-900g、牛磺酸 700g-900g、地龙蛋白 600g-800g、共轭亚油酸 600g-800g、玫瑰茄 600g-800g、牛奶碱性蛋白 600g-800g、鱼油提取物 600g-800g、L-阿拉伯糖 600g-800g、螺旋藻 600g-800g、大豆蛋白 600g-800g、海洋鱼低聚肽粉 600g-800g、低聚果糖 600g-800g、昆布 500g-700g、白果 500g-700g、山药 500g-700g、麦芽 500g-700g、杏仁 500g-700g、木瓜 500g-700g、佛手 500g-700g、香菇 500g-700g、荞麦 500g-700g、魔芋 500g-700g、葛根 500g-700g、燕麦 500g-700g、木糖醇 500g-700g、赤小豆 500g-700g、蚕豆 500g-700g、白扁豆 500g-700g、紫菜 400g-600g、洋葱 400g-600g、裙带菜 400g-600g、黑米 400g-600g、胡萝卜 400g-600g、栗子 400g-600g、荸荠 400g-600g、莲子 400g-600g、藕 400g-600g、菊花 400g-600g、笋干 400g-600g、荔枝 400g-600g、木耳 400g-600g、玉米 400g-600g、花生 400g-600g、黑芝麻 400g-600g、红薯 400g-600g、红豆 400g-600g、红枣 400g-600g、韭菜 400g-600g、柠檬 400g-600g、槟榔 400g-600g、高粱 400g-600g、葱 400g-600g、大蒜 400g-600g、辣椒 400g-600g、菠菜 400g-600g；

[0013] 制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄、白果、山药、杏仁、赤小豆、葛根、紫菜、洋葱、裙带菜、黑米、胡萝卜、栗子、荸荠、莲子、藕、菊花、笋干、荔枝、木耳、玉米、花生、黑芝麻、红薯、红豆、红枣、韭菜、柠檬、槟榔、高粱、葱、大蒜、辣椒、菠菜、木瓜、佛手、香菇、蚕豆、白扁豆经水洗过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎，配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米、昆布、麦芽粉、荞麦粉、魔芋粉、燕麦粉中，经 120 高温 4 小时熟化粉碎成粉后，添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干酪乳杆菌、嗜热链球

菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯糖、低聚果糖、木糖醇混匀；

[0014] 上述所包括以重量计的各组分可以为：陈皮 1000g、甘草 1000g、鱼腥草 1000g、薏苡仁 1000g、茯苓 1000g、桃仁 1000g、纳豆 1000g、红曲米 1000g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 900g、蚕蛹 900g、香橼 900g、栀子 900g、花椒 900g、芡实 900g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 800g、荷叶 800g、山楂 800g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 800g、嗜酸乳杆菌 800g、双歧杆菌 800g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g、昆布 600g、白果 600g、山药 600g、麦芽 600g、杏仁 600g、木瓜 600g、佛手 600g、香菇 600g、荞麦 600g、魔芋 600g、葛根 600g、燕麦 600g、木糖醇 600g 赤小豆 600g、蚕豆 600g、白扁豆 600g、紫菜 500g、洋葱 500g、裙带菜 500g、黑米 500g、胡萝卜 500g、栗子 500g、荸荠 500g、莲子 500g、藕 500g、菊花 500g、笋干 500g、荔枝 500g、木耳 500g、玉米 500g、花生 500g、黑芝麻 500g、红薯 500g、红豆 500g、红枣 500g、韭菜 500g、柠檬 500g、槟榔 500g、高粱 500g、葱 500g、大蒜 500g、辣椒 500g、菠菜 500g；

[0015] 前述的配方中（经药理实验，申报保健食品，并获取健字号后）还可以加入以重量计的下列组分：黄芪 900g-1100g、人参 800g-1000g、苍术 700g-900g、白术 700g-900g、牡丹皮 600g-800g、泽泻 600g-800g、枳壳 600g-800g、车前子 600g-800g、积雪草 600g-800g、金钱草 600g-800g、厚朴 600g-800g 全部加水煎汁浓缩后加入到熟化前的原料中，而优选的配伍还可以是黄芪 1000g、人参 900g、苍术 800g、白术 800g、牡丹皮 700g、泽泻 700g、枳壳 700g、车前子 700g、积雪草 700g、金钱草 700g、厚朴 700g；

[0016] 前述的制作时水煎可以是加 1 倍-2 倍量水煎一至三次，合并煎液滤过得滤液，高温熟化可以是经 120℃ 高温 30 分钟至 4 小时。

[0017] 本发明的痰湿体质者食用的特殊膳食，根据痰湿体质者的体质特征，利用中医体质平衡原理，有针对性的合理配伍陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、纳豆、红曲米、大麦苗等等，多种药食同源成份辅以杂粮等进行搭配，添加纳豆、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌益生菌为先锋，促进益生菌的增殖，调节肠内微生态平衡，促进对微量元素的吸收，增强脾胃运动功能，加速药效的吸收，具有通过饮食调节恢复人体平衡，达到稳定健康状态，减小致痰湿等相关病症发展的效果，且安全有效，毒副作用小，以常见食物为主要原料，价格低廉，可作为特殊膳食，容易被人们接受。

具体实施方式

[0018] 下面通过以下实施例对本发明作进一步说明，它将有助于理解本发明。

[0019] 实施例一

[0020] 本发明的一种痰湿体质者食用的特膳食品及制备方法包括如下步骤：称取原料：陈皮 1000g、甘草 1000g、鱼腥草 1000g、薏苡仁 1000g、茯苓 1000g、桃仁 1000g、纳豆 1000g、红曲米 1000g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 900g、蚕蛹 900g、香橼 900g、栀子 900g、花椒 900g、芡实 900g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 800g、荷叶 800g、山楂 800g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 800g、嗜酸乳杆菌 800g、双歧杆菌 800g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g、昆布 600g、白果 600g、山药 600g、麦芽 600g、杏仁 600g、木瓜 600g、佛手 600g、香菇 600g、荞麦 600g、魔芋 600g、葛根 600g、燕麦 600g、木糖醇 600g 赤小豆 600g、蚕豆 600g、白扁豆 600g、紫菜 500g、洋葱 500g、裙带菜 500g、黑米 500g、胡萝卜 500g、栗子 500g、荸荠 500g、莲子 500g、藕 500g、菊花 500g、笋干 500g、荔枝 500g、木耳 500g、玉米 500g、花生 500g、黑芝麻 500g、红薯 500g、红豆 500g、红枣 500g、韭菜 500g、柠檬 500g、槟榔 500g、高粱 500g、葱 500g、大蒜 500g、辣椒 500g、菠菜 500g；

0g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g、昆布 600g、白果 600g、山药 600g、麦芽 600g、杏仁 600g、木瓜 600g、佛手 600g、香菇 600g、荞麦 600g、魔芋 600g、葛根 600g、燕麦 600g、木糖醇 600g 赤小豆 600g、蚕豆 600g、白扁豆 600g、紫菜 500g、洋葱 500g、裙带菜 500g、黑米 500g、胡萝卜 500g、栗子 500g、荸荠 500g、莲子 500g、藕 500g、菊花 500g、笋干 500g、荔枝 500g、木耳 500g、玉米 500g、花生 500g、黑芝麻 500g、红薯 500g、红豆 500g、红枣 500g、韭菜 500g、柠檬 500g、槟榔 500g、高粱 500g、葱 500g、大蒜 500g、辣椒 500g、菠菜 500g；

[0021] 制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄、白果、山药、杏仁、赤小豆、葛根、紫菜、洋葱、裙带菜、黑米、胡萝卜、栗子、荸荠、莲子、藕、菊花、笋干、荔枝、木耳、玉米、花生、黑芝麻、红薯、红豆、红枣、韭菜、柠檬、槟榔、高粱、葱、大蒜、辣椒、菠菜、木瓜、佛手、香菇、蚕豆、白扁豆经水洗过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎，配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米、昆布、麦芽粉、荞麦粉、魔芋粉、燕麦粉中，经 120 高温 4 小时熟化粉碎成粉后，添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯糖、低聚果糖、木糖醇混匀；

[0022] 实施例二

[0023] 本发明的一种痰湿体质者食用的特膳食品及制备方法包括如下步骤：称取原料：陈皮 900g、甘草 1000g、鱼腥草 900g、薏苡仁 1000g、茯苓 900g、桃仁 900g、纳豆 1000g、红曲米 1000g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 900g、蚕蛹 800g、香橼 900g、栀子 800g、花椒 800g、芡实 900g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 700g、荷叶 800g、山楂 700g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 800g、嗜酸乳杆菌 800g、双歧杆菌 800g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 700g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g、昆布 600g、白果 600g、山药 600g、麦芽 600g、杏仁 600g、木瓜 600g、佛手 600g、香菇 600g、荞麦 600g、魔芋 600g、葛根 600g、燕麦 600g、木糖醇 600g 赤小豆 600g、蚕豆 600g、白扁豆 600g、紫菜 500g、洋葱 500g、裙带菜 500g、黑米 500g、胡萝卜 500g、栗子 500g、荸荠 500g、莲子 500g、藕 500g、菊花 500g、笋干 500g、荔枝 500g、木耳 500g、玉米 500g、花生 500g、黑芝麻 500g、红薯 500g、红豆 500g、红枣 500g、韭菜 500g、柠檬 500g、槟榔 500g、高粱 500g、葱 500g、大蒜 500g、辣椒 500g、菠菜 500g；

[0024] 制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄、白果、山药、杏仁、赤小豆、葛根、紫菜、洋葱、裙带菜、黑米、胡萝卜、栗子、荸荠、莲子、藕、菊花、笋干、荔枝、木耳、玉米、花生、黑芝麻、红薯、红豆、红枣、韭菜、柠檬、槟榔、高粱、葱、大蒜、辣椒、菠菜、木瓜、佛手、香菇、蚕豆、白扁豆经水洗过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎，配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米、昆布、麦芽粉、荞麦粉、魔芋粉、燕麦粉中，经 120 高温 4 小时熟化粉碎成粉后，添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯

糖、低聚果糖、木糖醇混匀；

[0025] 实施例三

[0026] 本发明的一种痰湿体质者食用的特膳食品及制备方法包括如下步骤：称取原料：陈皮 1000g、甘草 900g、鱼腥草 1000g、薏苡仁 900g、茯苓 1000g、桃仁 1000g、纳豆 900g、红曲米 900g、大麦苗 1000g、抗性糊精 1000g、玉米花粉 800g、蚕蛹 900g、香橼 800g、栀子 850g、花椒 900g、芡实 850g、平卧菊三七 900g、冬瓜皮 700g、荷叶 800g、山楂 700g、冬瓜子 800g、桔梗 800g、低聚木糖 750g、嗜酸乳杆菌 750g、双歧杆菌 750g、酵母 800g、胶原蛋白 800g、干酪乳杆菌 800g、嗜热链球菌 800g、牛磺酸 800g、地龙蛋白 600g、共轭亚油酸 700g、玫瑰茄 700g、牛奶碱性蛋白 700g、鱼油提取物 700g、L-阿拉伯糖 700g、螺旋藻 700g、大豆蛋白 700g、海洋鱼低聚肽粉 700g、低聚果糖 700g、昆布 550g、白果 550g、山药 550g、麦芽 550g、杏仁 550g、木瓜 550g、佛手 550g、香菇 550g、荞麦 550g、魔芋 550g、葛根 550g、燕麦 550g、木糖醇 550g 赤小豆 550g、蚕豆 550g、白扁豆 550g、紫菜 400g、洋葱 400g、裙带菜 400g、黑米 400g、胡萝卜 400g、栗子 400g、荸荠 400g、莲子 400g、藕 400g、菊花 400g、笋干 400g、荔枝 500g、木耳 400g、玉米 500g、花生 500g、黑芝麻 500g、红薯 500g、红豆 500g、红枣 500g、韭菜 500g、柠檬 500g、槟榔 500g、高粱 500g、葱 500g、大蒜 500g、辣椒 500g、菠菜 500g；

[0027] 制作时先将陈皮、甘草、鱼腥草、薏苡仁、茯苓、桃仁、大麦苗、蚕蛹、香橼、栀子、花椒、芡实、平卧菊三七、冬瓜皮、荷叶、冬瓜子、桔梗、玫瑰茄、白果、山药、杏仁、赤小豆、葛根、紫菜、洋葱、裙带菜、黑米、胡萝卜、栗子、荸荠、莲子、藕、菊花、笋干、荔枝、木耳、玉米、花生、黑芝麻、红薯、红豆、红枣、韭菜、柠檬、槟榔、高粱、葱、大蒜、辣椒、菠菜、木瓜、佛手、香菇、蚕豆、白扁豆经水洗过滤去砂、沉淀、烘炒、粉碎，配以玉米花粉、抗性糊精、山楂、牛磺酸、共轭亚油酸、螺旋藻、大豆蛋白、红曲米、昆布、麦芽粉、荞麦粉、魔芋粉、燕麦粉中，经 120 高温 4 小时熟化粉碎成粉后，添加纳豆、嗜酸乳杆菌粉、双歧杆菌粉、酵母、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、胶原蛋白、低聚木糖、鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、海洋鱼低聚肽粉、地龙蛋白、L-阿拉伯糖、低聚果糖、木糖醇混匀；

[0028] 当然（经药理实验，申报保健食品，并获取健字号后）上述实施例一至三的配方中还可加入：黄芪 900g-1100g、人参 800g-1000g、苍术 700g-900g、白术 700g-900g、牡丹皮 600g-800g、泽泻 600g-800g、枳壳 600g-800g、车前子 600g-800g、积雪草 600g-800g、金钱草 600g-800g、厚朴 600g-800g 全部加水煎汁浓缩后加入到熟化前的原料中，而优选的配伍还可以是黄芪 1000g、人参 900g、苍术 800g、白术 800g、牡丹皮 700g、泽泻 700g、枳壳 700g、车前子 700g、积雪草 700g、金钱草 700g、厚朴 700g；

[0029] 前述的制作时水煎可以是加 1 倍-2 倍量水煎一至三次，合并煎液滤过得滤液，高温熟化可以是经 120℃ 高温 30 分钟至 4 小时。

[0030] 上述的组合物中主要成份陈皮具理气降逆、调中开胃、燥湿化痰的作用；甘草有补脾益气，清热解毒，祛痰止咳，缓急止痛，调和诸药的功效；薏苡仁可以去湿除风、清热排脓、除痹止痛；茯苓具有渗湿利水，健脾和胃，宁心安神的功效。嗜酸乳杆菌在人体整个胃肠道中，“从上而下”调节微生态环境，释放有益双歧杆菌等其他益生菌生长的物质，增加大肠内益生菌的数量、增强它们的生命力，从而抑制各种有害菌，减少体内毒素生成，减轻肝脏解毒负担，使肠胃更加健康；双歧杆菌维护肠道正常细菌菌群平衡，抑制病原菌的生长，防止便秘，下痢和胃肠障碍等；干酪乳杆菌作为益生菌的一种，能调节肠内菌群平衡、促进

人体消化吸收等作用 ;嗜热链球菌能改善肠道微环境,调节血压,抗癌作用,延缓衰老,产乳酸,对胃酸、胆盐的耐受性 ;纳豆中含有的“纳豆激酶”是目前世界上约 230 多种食品中具有最强血栓溶解作用的酶 ;纳豆菌不受胃液的强酸影响,并很快在肠道内定植。