



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104068080 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 01

(21) 申请号 201410186549. 4

(22) 申请日 2014. 05. 06

(71) 申请人 娄志

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县城关镇南
大街淮风苑小区 2 栋 502

(72) 发明人 娄志

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种糖尿病人适用的饼干

(57) 摘要

本发明涉及一种糖尿病人适用的饼干,包括:小麦粉、荞麦粉、薏米粉、黑米粉、山茱萸、白芷、玉竹、麦冬、小苏打、低聚果糖、橄榄油、水适量;本发明在饼干中加入大量谷物,增加了饼干中膳食纤维的含量,可以调节血糖,在饼干中加入可以调节血糖的中药提取液,使饼干具有调节血糖的效果。

1. 一种糖尿病人适用的饼干,其特征在于,按重量计包括:小麦粉 35-50 份、荞麦粉 45-55 份、薏米粉 15-28 份、黑米粉 5-10 份、山茱萸 1-3 份、白芷 0.5-2 份、玉竹 1-3 份、麦冬 1-3 份、小苏打 0.5-3 份、低聚果糖 5-10 份、橄榄油 10-20 份、水适量;

使用以下方法制备:(1)、将小麦粉、荞麦粉、薏米粉、黑米粉混合均匀;(2)、将山茱萸、白芷、玉竹、麦冬分别进行提取,得到提取液;(3)、将步骤(2)得到的提取液和低聚果糖、橄榄油、小苏打加入水中,搅拌均匀;(4)、将步骤(1)制得的混合粉与步骤(3)得到的水加入搅拌机进行和面,制成面团;然后使用模具将面团成型,放入烤箱烘焙,得到饼干。

一种糖尿病人适用的饼干

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体涉及一种糖尿病人适用的饼干。

背景技术

[0002] 随着现在生活压力的增大和生活水平的提高,现在高血糖患者越来越多,高血糖患者不仅在身体和心理上承受着折磨,而且高血糖患者有很多的饮食禁忌,对生活质量也有很大的影响;饼干是人们喜爱的食物,但是饼干往往含糖量很高,高血糖患者不能食用。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种糖尿病人适用的饼干,提高了饼干的营养价值,可以对高血糖患者的血糖进行调节。

[0004] 本发明通过以下技术方案实现:

一种糖尿病人适用的饼干,按重量计包括:小麦粉 35-50 份、荞麦粉 45-55 份、薏米粉 15-28 份、黑米粉 5-10 份、山茱萸 1-3 份、白芷 0.5-2 份、玉竹 1-3 份、麦冬 1-3 份、小苏打 0.5-3 份、低聚果糖 5-10 份、橄榄油 10-20 份、水适量;

使用以下方法制备:(1)、将小麦粉、荞麦粉、薏米粉、黑米粉混合均匀;(2)、将山茱萸、白芷、玉竹、麦冬分别进行提取,得到提取液;(3)、将步骤(2)得到的提取液和低聚果糖、橄榄油、小苏打加入水中,搅拌均匀;(4)、将步骤(1)制得的混合粉与步骤(3)得到的水加入搅拌机进行和面,制成面团;然后使用模具将面团成型,放入烤箱烘焙,得到饼干。

[0005] 上述中药的提取方法使用医药中常规的提取方法提取。

[0006] 山茱萸有抗糖尿病的作用,山茱萸粉剂、乙醚提取物及进一步分离的乌苏酸均能明显地降低血糖、尿糖、饮水量和排尿量,山茱萸对胰岛素依赖性糖尿病患者有一定的治疗作用。

[0007] 白芷对高血糖具有缓解作用。

[0008] 玉竹具有促进干扰素合成,抑制结核杆菌生长,降血糖,降血脂,缓解动脉粥样斑块形成,使外周血管和冠脉扩张,延长耐缺氧时间,强心,抗氧化,抗衰老等作用。

[0009] 麦冬能提高免疫功能;对多种细菌有抑制作用;能增强垂体肾上腺皮质系统功能,提高机体适应能力;有抗心律失常和扩张外周血管的作用;能提高耐缺氧能力;有降血糖作用。

[0010] 低聚果糖是一种天然活性物质。甜度为蔗糖的 0.3-0.6 倍。既保持了蔗糖的纯正甜味性质,又比蔗糖甜味清爽。是具有调节肠道菌群,增殖双歧杆菌,促进钙的吸收,调节血脂,免疫调节的甜味剂,不会对糖尿病患者造成危害。

[0011] 本发明的有益效果:本发明在饼干中加入大量谷物,增加了饼干中膳食纤维的含量,可以调节血糖,在饼干中加入可以调节血糖的中药提取液,使饼干具有调节血糖的效果。根据对高血糖患者的跟踪观察,经常食用本饼干的,患者,血糖都得到了一定的抑制,血糖没有升高的迹象,85% 的患者的血糖有不同程度的下降,68% 的患者的血糖降低到正常水

平。

具体实施方式

[0012] 实施例 1

一种糖尿病人适用的饼干,按重量计包括:小麦粉 42 份、荞麦粉 55 份、薏米粉 25 份、黑米粉 6 份、山茱萸 2 份、白芷 1.5 份、玉竹 2 份、麦冬 1 份、小苏打 2 份、低聚果糖 10 份、橄榄油 15 份、水适量;

使用以下方法制备:(1)、将小麦粉、荞麦粉、薏米粉、黑米粉混合均匀;(2)、将山茱萸、白芷、玉竹、麦冬分别进行提取,得到提取液;(3)、将步骤(2)得到的提取液和低聚果糖、橄榄油、小苏打加入水中,搅拌均匀;(4)、将步骤(1)制得的混合粉与步骤(3)得到的水加入搅拌机进行和面,制成面团;然后使用模具将面团成型,放入烤箱烘焙,得到饼干。

[0013] 实施例 2

一种糖尿病人适用的饼干,按重量计包括:小麦粉 45 份、荞麦粉 48 份、薏米粉 26 份、黑米粉 7 份、山茱萸 2 份、白芷 2 份、玉竹 3 份、麦冬 2 份、小苏打 2 份、低聚果糖 8 份、橄榄油 20 份、水适量;

使用以下方法制备:(1)、将小麦粉、荞麦粉、薏米粉、黑米粉混合均匀;(2)、将山茱萸、白芷、玉竹、麦冬分别进行提取,得到提取液;(3)、将步骤(2)得到的提取液和低聚果糖、橄榄油、小苏打加入水中,搅拌均匀;(4)、将步骤(1)制得的混合粉与步骤(3)得到的水加入搅拌机进行和面,制成面团;然后使用模具将面团成型,放入烤箱烘焙,得到饼干。