



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105212035 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201410252696. 7

(22) 申请日 2014. 06. 09

(71) 申请人 计立平

地址 150000 黑龙江省哈尔滨市香坊区三合
路乐强小区 11 栋三单元五零一

(72) 发明人 计立平

(74) 专利代理机构 北京瑞成兴业知识产权代理
事务所 (普通合伙) 11288

代理人 李慧

(51) Int. Cl.

A23L 7/10(2016. 01)

A23L 33/10(2016. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种绿谷疏肝米及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供一种绿谷疏肝米,其由如下重量份的原料制成:东北粳米 70%—90%,菠菜粉 1%—7%,绿大豆蛋白粉 3%—10%,绿豆粉 3%—10%,大豆磷脂粉 1%—5%,螺旋藻粉 1%—5%,魔芋粉 1%—7%。本发明的一种绿谷疏肝米富含蛋白质、磷脂、膳食纤维、维生素、碳水化合物、矿物质以及人体所需的多种微量元素,可减少肝的负担、提高肝的活力,促进排出肝中的毒素,达到保肝、护肝的目的。

1. 一种绿谷疏肝米,其特征在于:所述绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 70%—90%,菠菜粉 1%—7%,绿大豆蛋白粉 3%—10%,绿豆粉 3%—10%,大豆磷脂粉 1%—5%,螺旋藻粉 1%—5%,魔芋粉 1%—7%。

2. 如权利要求 1 所述的一种绿谷疏肝米,其特征在于:所述绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 80%—85%,菠菜粉 2%—5%,绿大豆蛋白粉 5%—8%,绿豆粉 5%—8%,大豆磷脂粉 1%—3%,螺旋藻粉 1%—3%,魔芋粉 2%—5%。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的一种绿谷疏肝米,其特征在于:所述绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 84%,菠菜粉 2%,绿大豆蛋白粉 5%,绿豆粉 5%,大豆磷脂粉 1%,螺旋藻粉 1%,魔芋粉 2%。

4. 制备权利要求 1-3 任意一项所述的一种绿谷疏肝米的方法,其特征在于,包括如下步骤:

1) 将干燥的东北粳米、绿豆按比例混合均匀,进行磨粉;

2) 将步骤 1) 磨好的粉按比例与菠菜粉、绿大豆蛋白粉、大豆磷脂粉、螺旋藻粉、魔芋粉混合,搅拌均匀;

3) 将步骤 2) 混合均匀后的粉通过挤压机制成米形、面条形等形状;

4) 将步骤 3) 中成形的产品经低温干燥处理或者微波干燥处理。

5. 如权利要求 4 所述的一种绿谷疏肝米的制备方法,其特征在于:步骤 1) 中,所述磨粉至粉细度为 80-100 目。

6. 如权利要求 4 所述的一种绿谷疏肝米的制备方法,其特征在于:步骤 3) 中,所述挤压机采用单螺杆挤压机或者双螺杆挤压机。

7. 如权利要求 4 所述的一种绿谷疏肝米的制备方法,其特征在于:步骤 4) 中,所述干燥采用低温干燥机进行,温度为 45-80 度,真空度为 6-10pa。

一种绿谷疏肝米及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,特别是涉及一种绿谷疏肝米及其制备方法。

背景技术

[0002] 肝是人的五脏之一,是人类身体内以代谢功能为主的一个器官,人不能离开肝而存活,因为肝具有如下六大功能:1) 解毒功能;2) 蛋白质、脂肪、糖代谢中心;3) 分泌胆汁;4) 造血、储血和调节循环血量的功能;5) 免疫防御功能;6) 营养物质供给和体内垃圾排泄的物流中心。同样,中医学讲:1) 肝主疏泄,泛指肝气具有疏通、调达、升发、畅泄等综合生理功能;2) 肝主藏血,肝有贮藏血液和调节血量的功能;3) 肝开窍于目,目的视觉功能主要依赖肝之阴血的滋养;4) 肝主筋,筋的活动有赖于肝血的滋养。所以,肝是人体不可或缺也不可替代的器官之一。

[0003] 但是随着现代人生活节奏的加快,各种肝病也随之而来,包括乙肝,甲肝,丙肝,肝硬化,脂肪化,肝癌,酒精肝等等多种肝病,而且肝病的表现往往很隐晦,所以当发现出现肝病时,大多时候已经到了相对严重的地步,治疗肝病的困难重重。肝脏不健康会引发各种慢性病,如糖尿病、高血脂、痛风等,医生建议应以积极预防为主。

[0004] 粮食是人类每天必须的食物,如果能对其研究而开发一种能够护肝、保肝的保健食品,是本领域技术人员一直追求的目标。

发明内容

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明的目的在于提供一种绿谷疏肝米。

[0006] 本发明的另一目的在于提供制造这种绿谷疏肝米的制备方法。

[0007] 为了实现本发明目的,本发明提供一种绿谷疏肝米,其由如下重量份的原料制成:东北粳米 70%—90%,菠菜粉 1%—7%,绿大豆蛋白粉 3%—10%,绿豆粉 3%—10%,大豆磷脂粉 1%—5%,螺旋藻粉 1%—5%,魔芋粉 1%—7%。

[0008] 在较佳的技术方案中,所述的一种绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 80%—85%,菠菜粉 2%—5%,绿大豆蛋白粉 5%—8%,绿豆粉 5%—8%,大豆磷脂粉 1%—3%,螺旋藻粉 1%—3%,魔芋粉 2%—5%。

[0009] 在更佳的技术方案中,所述的一种绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:所述绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 84%,菠菜粉 2%,绿大豆蛋白粉 5%,绿豆粉 5%,大豆磷脂粉 1%,螺旋藻粉 1%,魔芋粉 2%。

[0010] 本发明所述的一种绿谷疏肝米的其制备方法,包括如下步骤:

[0011] 1) 将干燥的东北粳米、绿豆按比例混合均匀,进行磨粉;

[0012] 2) 将步骤 1) 磨好的粉按比例与菠菜粉、绿大豆蛋白粉、大豆磷脂粉、螺旋藻粉、魔芋粉混合,搅拌均匀;

[0013] 3) 将步骤 2) 混合均匀后的粉通过挤压机制成米形、面条形等形状;

[0014] 4) 将步骤 3) 中成形的产品经低温干燥处理或者微波干燥处理。

[0015] 在较佳的技术方案中,步骤 1) 中,所述磨粉至粉细度为 80-100 目。

[0016] 在较佳的技术方案中,所述挤压机采用单螺杆挤压机或者双螺杆挤压机。

[0017] 在较佳的技术方案中,所述干燥采用低温干燥机进行,温度为 45-80 度,真空度为 6-10pa。

[0018] 东北粳米具有健脾胃、补中气、养阴生津、除烦止渴、固肠止泻等作用,可用于脾胃虚弱、烦渴、营养不良、病后体弱等病症。

[0019] 菠菜粉具有补血止血,利五脏,通肠胃,调中气,活血脉,止渴润肠,敛阴润燥,滋阴平肝,助消化的功效。

[0020] 绿大豆蛋白粉具有维持人体生长发育、构成及修补细胞的作用,有助于调节生理机能、保持机体水平衡、酸碱平衡及体液平衡,向细胞输送各种营养素,帮助伤口血液凝结及愈合,同时可以为免疫系统制造抗体,加强免疫力,抵抗细菌和感染,在体内制造酶,有助将食物转化为能量。

[0021] 绿豆粉对人体是大有裨益的,《本草纲目》中提到:“绿豆,消肿治痘之功虽同于赤豆,而压热解毒之力过之。且益气、厚肠胃、通经脉,无久服枯人之忌。外科治痈疽,有内托护心散,极言其效。”并可“解金石、砒霜、草木一切诸毒”。意思是说绿豆性味甘凉,有清热解毒之功,常饮绿豆汤能帮助排泄体内毒素,促进机体的正常代谢。

[0022] 大豆磷脂粉对肝是有很大大好处的,磷脂是构成细胞生物膜(细胞膜、核膜、线粒体膜)脂双层的基本骨架,也是构成各种脂蛋白的主要组成成分,俗称必需磷脂。大豆磷脂在体内能以完整的分子形式与受损的肝细胞膜结合,修复受损的肝细胞膜,促进肝细胞再生。大豆磷脂还能将肝中的脂肪带到血液中乳化成微粒排出体外降低血脂。大豆磷脂修复肝细胞膜和消化肝中脂肪的双重作用对脂肪肝的功效更为明显。

[0023] 螺旋藻粉中含丰富的维生素和优质的蛋白质,有良好的护肝解毒、修复肝组织损伤的功效。在镁与维生素 B6 的辅助下,高含量的蛋氨酸与丝氨酸在体内可合成大量的胆碱,对防治脂肪肝、肝硬化有意想不到的效果;另外,螺旋藻多糖、藻蓝蛋白、 β -胡萝卜素、硒、锗等物质有提高机体免疫力和抗病毒的作用。

[0024] 魔芋粉作为一种低热能、低蛋白的膳食纤维,可在食物四周形成一种保护层,从而防止消化酶与食物发生作用。魔芋粉可以延缓、阻止胆固醇和单糖等营养物质的吸收,从而使脂及糖在体内的合成减少。魔芋粉有润肠,通便的功能,可以增加排便量,因此具有肠道清洗的作用。

[0025] 本发明的一种绿谷疏肝米富含蛋白质、磷脂、膳食纤维、维生素、碳水化合物、矿物质以及人体所需的多种微量元素,而且本发明的食品呈中性或弱碱性,对于呈略酸性的人体来讲有助于调节人体的酸碱度。特别是大豆磷脂粉对肝的好处最大,修复受损的肝细胞膜,促进肝细胞再生,还能将肝中的脂肪带到血液中乳化成微粒排除体外;绿豆粉的排毒作用同时能够减轻肝负担,对肝的保养具有极大的好处。

[0026] 本发明将各种药食两用的食品进行组合,进行再加工成各种形状的产品,可作为人们每天食用的主食,长期使用可减少肝的负担、提高肝的活力,促进排出肝中的毒素,如消化蛋白质所产生的氨,促进肝细胞再生,并且能促进胆汁的分泌和脂肪的消化,调节体内的胆固醇,促进胆汁流动,预防脂肪积聚于肝。

具体实施方式

[0027] 下面结合实施例,对本发明的具体实施方式作进一步详细描述。

[0028] 实施例 1

[0029] 本实施例的一种绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:所述绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 70%,菠菜粉 7%,绿大豆蛋白粉 10%,绿豆粉 10%,大豆磷脂粉 1%,螺旋藻粉 1%,魔芋粉 1%。

[0030] 其具体制备过程包括如下步骤:

[0031] 1) 将无杂质的东北粳米绿豆洗净后干燥,将干燥后的东北粳米、绿豆按比例混合均匀,混合后的东北粳米、绿豆投入制粉机内进行磨粉至 80 目;

[0032] 2) 将步骤 1) 磨好的粉按比例与事先准备好的菠菜粉、绿大豆蛋白粉、大豆磷脂粉、螺旋藻粉、魔芋粉混合,并搅拌均匀;

[0033] 3) 将步骤 2) 混合均匀后的粉通过单螺杆挤压机或双螺杆挤压机制成米形、面条形等形状;

[0034] 4) 将步骤 3) 中成形的产品放入低温干燥机进行低温干燥处理,温度为 45 度,真空度为 6pa。

[0035] 实施例 2

[0036] 实施例 2 的方法与实施例 1 基本相同:其区别在于:本实施例的一种绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:所述绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 90%,菠菜粉 1%,绿大豆蛋白粉 3%,绿豆粉 3%,大豆磷脂粉 1%,螺旋藻粉 1%,魔芋粉 1%;混合后的东北粳米、绿豆投入制粉机内进行磨粉至 100 目;低温干燥处理的温度为 80 度,真空度为 10pa。

[0037] 实施例 3

[0038] 实施例 3 的方法与实施例 1 基本相同:其区别在于:本实施例的绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 84%,菠菜粉 2%,绿大豆蛋白粉 5%,绿豆粉 5%,大豆磷脂粉 1%,螺旋藻粉 1%,魔芋粉 2%;混合后的东北粳米、绿豆投入制粉机内进行磨粉至 90 目;低温干燥处理的温度为 60 度,真空度为 8pa。

[0039] 实施例 4

[0040] 实施例 4 的方法与实施例 1 基本相同:其区别在于:本实施例的绿谷疏肝米由如下重量份的原料制成:东北粳米 85%,菠菜粉 3%,绿大豆蛋白粉 3%,绿豆粉 4%,大豆磷脂粉 2%,螺旋藻粉 2%,魔芋粉 1%;混合后的东北粳米、绿豆投入制粉机内进行磨粉至 95 目。