



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102283375 A

(43) 申请公布日 2011. 12. 21

(21) 申请号 201110283685. 1

(22) 申请日 2011. 09. 22

(71) 申请人 兴文县石海珍稀农产品开发有限责
任公司

地址 644005 四川省宜宾市兴文县僰王上镇
金竹村五组

(72) 发明人 方光明

(74) 专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理
有限公司 51214

代理人 吴彦峰 詹永斌

(51) Int. Cl.

A23L 1/28 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种食用菌保健食品

(57) 摘要

一种食用菌保健食品,其成品干物质中含有20-60%的食用菌干粉,20-40%的面粉,20-40%的豆类或薯类淀粉,食用菌干粉的细度为150-200目,用20-60%的食用菌干粉,加入20-40%的面粉,20-40%的豆类或薯类淀粉,加适量水和面,经面条生产工艺制成食用菌面条;也可加入苏打粉以饼干生产工艺生产食用菌饼干;以薯片生产工艺生产食用菌薯片;通过实施本发明,提供了一种食用方便、便于长期保存的食用菌保健食品,使消费者能够方便的、大量的摄取食用菌,为人体提供保健作用,同时,食用菌保健食品清香的独特口味也丰富了人们的食物品种。

1. 一种食用菌保健食品,其特征是:其成品干物质中含食用菌干粉、面粉、豆类或薯类淀粉。
2. 如权利要求1所述的食用菌保健食品,其特征是:其成品干物质中含有20-60%的食用菌干粉,20-40%的面粉,20-40%的豆类或薯类淀粉,食用菌干粉的细度为150-200目。
3. 如权利要求1或2所述的食用菌保健食品,其中所述食用菌为草菇、香菇、木耳、猴头菇、鸡丝菌。

一种食用菌保健食品

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食用菌保健食品。

背景技术

[0002] 食用菌含有丰富的蛋白质和氨基酸,其含量是一般蔬菜和水果的几倍到几十倍。如鲜蘑菇含蛋白质为 1.5-3.5%,是大白菜的 3 倍,萝卜的 6 倍,苹果的 17 倍。1 公斤干蘑菇所含蛋白质相当于 2 公斤瘦肉,3 公斤鸡蛋或 12 公斤牛奶的蛋白量。食用菌中赖氨酸含很丰富,含有组成蛋白质的 18 种氨基酸,和人体所必需的 8 种微量元素。谷物食品中含量少的赖氨酸,食用菌中含量也相当丰富。食用菌脂肪含量很低,约占干品重量的 0.2%-3.6%,而其中 74-83% 是人体健康有益的不饱和脂肪酸。食用菌还含有维生素,食用菌富含的 VB1、V12,都高于肉类,草菇 Vc 含量为辣椒的 1.2 ~ 2.8 倍,是柚、橙的 2 ~ 5 倍,香菇的 17 倍。香菇 Vd 原含量高达 128 国际单位,是紫菜的 8 倍,甘薯的 7 倍,大豆的 21 倍。VD 原经紫外线照射可转化为 VD,促进对钙的吸收。食用菌还富含多种矿质元素:磷、钾、钠、钙、铁、锌、镁、锰、等及其他一些微量元素。银耳含有较多的磷,有助于恢复和提高大脑功能。香菇、木耳含铁量高。香菇的灰分元素中钾占 64%,是碱性食物中的高级食品,可中和肉类食品产生的酸。猴头菇是一种高蛋白、低脂肪、富含矿物质和维生素的一种优良食品,含不饱和脂肪酸,能降低血胆固醇和甘油三酯含量,调节血脂,利于血液循环,猴头菇含有的多糖体、多肽类及脂肪物质,能抑制癌细胞中遗传物质的合成,从而预防和治疗消化道癌症和其他恶性肿瘤,对胃炎、胃癌、食道癌、胃溃疡、十二指肠溃疡等消化道疾病的疗效令人瞩目,具有提高肌体免疫力的功能,可延缓衰老。鸡丝菌(又名松蘑)含厚环乳牛肝菌素 D,蛋白质;氨基酸有谷氨酸,缬氨酸,脯氨酸,丙氨酸,亮氨酸,赖氨酸,鸟氨酸及精氨酸;B 族维生素含有维生素 B1,烟酸及泛酸。松蘑具有强身健体、益肠健胃、止痛理气、化痰、止痛、驱虫、抗癌和治疗糖尿病的功效。常吃松蘑可增强机体免疫力,防止过早衰老等功效。

[0003] 资料表明,品种众多的食用菌不仅味美,营养丰富,常被人们称作健康食品,而且普遍具有降低血液中的胆固醇、治疗高血压、延缓衰老、抗癌等食疗作用。但食用菌在日常生活中通常作为蔬菜食用,食用方法复杂,同时,新鲜食用菌不便于保存,难以在家中常备,不能经常食用,食用量不足,保健作用难以充分体现。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种食用方便、便于长期保存的食用菌保健食品,以解决现有技术的不足。

[0005] 本发明的目的是这样实现的:

一种食用菌保健食品,其成品干物质中含有 20-60% 的食用菌干粉,20-40% 的面粉,20-40% 的豆类或薯类淀粉,食用菌干粉的细度为 150-200 目。

[0006] 本发明的食用菌保健食品中优选食用菌为草菇、香菇、木耳、猴头菇、鸡丝菌等。

[0007] 一种食用菌保健食品的生产方法:取新鲜食用菌,经清洗、切碎,冷冻干燥,使干菌

的含水量小于等于 2%，然后粉碎，粉碎后粒度为 150–200 目，得到食用菌干粉。

[0008] 用 20–60% 的食用菌干粉，加入 20–40% 的面粉，20–40% 的豆类或薯类淀粉，加适量水和面，经面条生产工艺制成食用菌面条；也可加入苏打粉以饼干生产工艺生产食用菌饼干；以薯片生产工艺生产食用菌薯片。加入豆类或薯类淀粉的目的是为了提高粘连度，便于食品成型，增加韧性。

[0009] 通过实施本发明，提供了一种食用方便、便于长期保存的食用菌保健食品，使消费者能够方便的、大量的摄取食用菌，为人体提供保健作用，同时，食用菌保健食品清香的独特口味也丰富了人们的食物品种。

具体实施方式

[0010] 实施例 1

用 20% 的面粉，20% 的豌豆淀粉，加入 60% 细度为 150–200 目的草菇干粉，加适量水和面，经过压延、切条、切断制成食用菌面条。食用菌面条食用菌香味浓郁，韧性稍差。

[0011] 实施例 2

用 40% 的面粉，40% 的绿豆淀粉，加入 20% 细度为 150–200 目的香菇干粉，加适量水和面，经过压延、切条、切断制成食用菌面条。食用菌面条食用菌香味较淡，韧性较好。

[0012] 实施例 3

用 30% 的面粉，30% 的豌豆淀粉，加入 40% 细度为 150–200 目的猴头菇，加适量水和面，经过压延、切条、切断制成食用菌面条。食用菌面条食用菌香味适中，韧性较好。

[0013] 实施例 4

用 40% 的面粉，20% 的蚕豆淀粉，加入 40% 细度为 150–200 目的木耳干粉，加入适量苏打粉，加适量水和面，以饼干生产工艺生产食用菌饼干。

[0014] 实施例 5

用 20% 的面粉，20% 的红薯淀粉，加入 40% 细度为 150–200 目的鸡丝菌干粉，加适量水混合，以薯片生产工艺生产食用菌薯片。