

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200510119105. X

[51] Int. Cl.

A23L 1/30 (2006.01)  
A61K 35/56 (2006.01)  
A61K 36/734 (2006.01)  
A61P 13/12 (2006.01)  
A61P 19/08 (2006.01)  
A61P 43/00 (2006.01)

[43] 公开日 2006年6月21日

[11] 公开号 CN 1788611A

[22] 申请日 2005.12.26

[21] 申请号 200510119105. X

[71] 申请人 中国科学院长春应用化学研究所

地址 130022 吉林省长春市人民大街 5625 号

[72] 发明人 魏春华 杨宇明 任丽娟 王 军

王献松 张 延

[74] 专利代理机构 长春科宇专利代理有限责任公司  
代理人 马守忠

权利要求书 2 页 说明书 4 页

## [54] 发明名称

除去腥味的林蛙全粉及其保健品及制作方法

## [57] 摘要

本发明涉及除去腥味的林蛙全粉及其保健品及制作方法。除去腥味的林蛙全粉，是由以下的制备方法获得的：先将除去林蛙油的林蛙洗净，摘除内脏，经清洗等预处理，加水果山楂或柠檬酸 85 - 100℃保温半小时，脱腥处理，将水沥干，然后经脱水后，高温灭菌、烘干，制成林蛙干，再经粗粉碎制成的；一种除去腥味的林蛙全粉保健品，是由以下重量百分比的原料组成：除去腥味的林蛙全粉：10 - 15%，大麦芽粉：30 - 50%，炒熟的黄瓜籽粉：5 - 15%，炒熟的白芝麻：5 - 15%，干山楂粉：5 - 15%，辅料(不加山楂粉柠檬酸)：3 - 5%及白糖：10 - 15%；除去腥味的林蛙全粉保健品的制作方法，按配比称量和混合原材料，再将其粉碎，过 80 目筛子，然后加辅料进行调味并制成不同剂型的除去腥味的林蛙全粉保健品。其具有润肺疏肝、

补肾壮骨功效。能促进林蛙制品的应用及林蛙养殖业的发展。

1. 一种除去腥味的林蛙全粉，其特征在于，它是由以下的制备方法获得的：先将除去林蛙油的林蛙洗净，摘除内脏，经清洗预处理，加山楂或使用酸味剂如柠檬酸、在 85—100℃条件下保温半小时，脱腥处理，将水沥干，然后经脱水后，高温灭菌、烘干，制成林蛙干，再经粗粉碎制成除去腥味的林蛙全粉。

2. 如权利要求 1 所述的一种除去腥味的林蛙全粉制作的保健品，其特征在于，是由以下重量百分比的原料组成：

除去腥味的林蛙全粉：	10——15%
大麦芽粉：	30——50%
炒熟的黄瓜籽粉：	5——20%
炒熟的白芝麻：	5——15%
干山楂粉：	5——15%
辅料（不加山楂粉用柠檬酸）：	3——5%
辅料（白糖）：	10——20%

3. 一种如权利要求 2 所述的除去腥味的林蛙全粉保健品，其特征在于，它是由以下重量百分比的原料组成：

除去腥味的林蛙全粉：	10%
大麦芽粉：	30%
炒熟的黄瓜籽粉：	20%
炒熟的白芝麻：	15%

干山楂粉： 15%

辅料（白糖）： 20%

4. 一种如权利要求 3 所述的除去腥味的林蛙全粉保健品，其特征在于，它是由以下重量百分比的原料组成：

除去腥味的林蛙全粉： 10%

大麦芽粉： 32%

炒熟的黄瓜籽粉： 20%

炒熟的白芝麻： 15%

辅料（不加山楂粉用柠檬酸）： 3%

辅料（白糖）： 20%

5、如权利要求 2 或 3 除去腥味的林蛙全粉保健品的制作方法,其特征在于：按原材料的配比,将林蛙全粉,与大麦芽粉、炒熟的黄瓜籽粉、炒熟的白芝麻及山楂干粉或柠檬酸按配比混合,再粉碎,过 80 目筛子,然后加辅料（白糖）进行调味及成形处理,制成颗粒状、粉末状、块状或酥化片状剂型的除去腥味的林蛙全粉保健品。

## 除去腥味的林蛙全粉及其保健品及制作方法

### 技术领域:

本发明属于林蛙保健品技术领域,具体涉及除去腥味的林蛙全粉及其保健品及制作方法。

### 背景技术:

林蛙油是名贵的中药材,而加工林蛙油的副产品——蛙肉、蛙籽、骨骼目前有的作为家畜、家禽以及珍贵野生家养的毛皮兽(如紫貂等)、鱼类、蝌蚪的粗饲料。而这些副产品具有和林蛙油一样的补肾益精、壮骨、润肺的功效。林蛙是一个巨大的活性分子资源库和药物资源库,开展林蛙副产品深加工,充分开发林蛙体内具有许多功能复杂的活性物质的工作具有重要意义。1994年 Jacob. L. 指出某些蛙类皮肤产生的抗菌组分能杀死各种肿瘤细胞。中国专利公开号 CN1679632A 林蛙皮中具有镇痛作用的活性物质。CN1424108 脱脂蛙卵粉女性保健食品涉及一种女性专用保健品。该品由脱脂蛙卵粉、大豆提取物、钙、维生素 C 和加工辅料按不同重量比配制而成。我国中医专家认为:林蛙骨对人体具有十分明显的强筋壮骨作用。林蛙全身是一种高级绿色营养食品,但是,林蛙有很重的腥味,林蛙制品服用时的那股怪怪的腥味,常使许多人敬而远之,严重影响林蛙制品的应用及林蛙养殖业的发展。

### 发明内容

为了解决严重影响林蛙制品有很重的腥味,严重影响林蛙产品应用的技术问题。本发明通过水果山楂或使用酸味剂如柠檬酸加温脱腥,去除林蛙制品的腥味,将林蛙加工成营养丰富、美味可口的林蛙全粉保健品。

本发明的技术方案如下：

一种除去腥味的林蛙全粉，其特征在于，它是由以下的制备方法获得的：先将除去林蛙油的林蛙洗净，摘除内脏，经清洗等预处理，加水果山楂或使用酸味剂如柠檬酸、加温（80—100℃）半小时，脱腥处理，将水沥干，然后经脱水后，高温灭菌、烘干，制成林蛙干，再经粗粉碎制成林蛙全粉。

用除去腥味的林蛙全粉制作的保健品，它是由以下重量百分比的原料组成：

除去腥味的林蛙全粉：	10—15%
大麦芽粉：	40—50%
炒熟的黄瓜籽粉：	5—15%
炒熟的白芝麻：	5—15%
山楂粉：	5—15%
辅料（不加山楂粉用柠檬酸）：	3—5%
辅料（白糖）：	10—15%

最优选的本发明组合物含如下成分（重量份）：

除去腥味的林蛙全粉：	10%
大麦芽粉：	30%
炒熟的黄瓜籽粉：	20%
炒熟的白芝麻：	15%
干山楂粉：	15%
辅料（白糖）：	20%

用柠檬酸替代山楂粉较优的组合含如下成分（重量份）：

除去腥味的林蛙全粉：	10%
------------	-----

大麦芽粉:	32%
炒熟的黄瓜籽粉:	20%
炒熟的白芝麻:	15%
辅料 (不加山楂粉用柠檬酸):	3%
辅料 (白糖):	20%

除去腥味的林蛙全粉保健品的制作方法:

按上述的原材料的配比, 将林蛙全粉, 与大麦芽粉、炒熟的黄瓜籽粉、炒熟的白芝麻及山楂干粉按配比混合, 再粉碎, 过 80 目筛子, 然后加辅料进行调味及成形处理, 制成颗粒状、粉末状、块状或酥化片状的口服保健食品。该保健食品不仅含林蛙活性物质, 还含有黄瓜子籽中促进骨骼形成的成骨元素, 又有大麦芽含有淀粉酶、转化糖酶、卵磷脂、糊精、麦芽糖、葡萄糖及维生素 B<sub>2</sub> 营养成分, 而且口感好, 为纯天然食品。它易被人体吸收, 无任何副作用。该保健食品保健功效明显。

本发明涉及用林蛙副产品加工成脱腥林蛙全粉, 它具有林蛙补钙益精作用, 它是以林蛙的骨髓、肌肉、蛙籽、蛙皮提取的骨矿物质、骨胶质、蛋白质等多种营养物质作为主要成分。它含有林蛙全部活性成分, 可制成具有润肺、疏肝、补肾壮骨的保健食品, 对预防和治疗老年人的骨质疏松等有特殊功效。本发明利用林蛙这一集食、药、补为一体的珍贵蛙种的生物活性成分, 开发林蛙去腥全粉及其保健品, 具有服用方便, 味道可口, 可增强人体免疫力和补肾壮骨的功能, 增加人体对钙的吸收和利用, 有利于增强人的健康和提高林蛙的副产品药用价值。能促进林蛙制品的应用及林蛙养殖业的发展

具体实施方式

## 实施例

如下配比称量原材料组分（重量%）：

除去腥味的林蛙全粉：	10%
大麦芽粉：	30%
炒熟的黄瓜籽粉：	20%
炒熟的白芝麻：	15%
干山楂粉：	15%
辅料（白糖）：	20%

将按上述配比称量原材料组分：林蛙全粉、大麦芽粉、炒熟的黄瓜籽粉、炒熟的白芝麻及山楂干粉混合，再粉碎，过 80 目筛子，然后加辅料进行调味及成型处理，制成颗粒状、粉末状、块状或酥化片状剂型的除去腥味的林蛙全粉保健品。

### 实验实施例：

长春市区筛选出 60——70 岁的老年 40 人，每组各 20 名，，随机双盲法分为服用除去腥味的林蛙全粉保健品和玉米淀粉糊精对照组，每人每天服用林蛙全粉保健品 10 克或者安慰剂玉米淀粉糊精 10 克，试验期限 6 个月。通过调查问卷形式记录 Kupperman 评分，评价更年期综合征症状改善情况；生化学方法检测服用对象血清中骨代谢指标血清钙、血清磷和血清碱性磷酸酶；超声测定桡骨远端和胫骨中段的骨密度。结果服用除去腥味的林蛙全粉保健品组 Kupperman 评分中 12 项指标的评分均显著下降，反应骨转换的指标血清碱性磷酸酶显著下降，胫骨骨密度显著增加，均有统计学意义。服用除去腥味的林蛙全粉保健品组，增加骨密度，预防和治疗老年骨质疏松。