



(12) **BẢN MÔ TẢ GIẢI PHÁP HỮU ÍCH THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN  
GIẢI PHÁP HỮU ÍCH**

(19) **Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)  
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ**

(11)



**2-0002292**

(51)<sup>7</sup> **A23C 9/13; A23C 11/10; A23C 9/127;  
C12R 1/46; A23L 33/135; C12N 1/20;  
C12R 1/23; A23C 11/06; A23L 33/00**

(13) **Y**

---

(21) 2-2018-00465

(22) 24/12/2015

(67) 1-2015-04923

(45) 27/04/2020 385

(43) 26/06/2017 351A

(76) **TẠ THỊ TUYẾT MAI (VN)**

47/31 Nguyễn Văn Đậu, phường 6, quận Bình Thạnh, thành phố Hồ Chí Minh

(74) Công ty TNHH Sở hữu trí tuệ Thảo Thọ Quyền (INVENCO.,LTD)

---

(54) **HỖN HỢP NGUYÊN LIỆU ĐỂ CHẾ BIẾN SỮA ĐẬU NÀNH BỔ SUNG SỮA BỘT  
NGUYÊN KEM VÀ TRỰC KHUẨN CÓ LỢI (PROBIOTIC)**

(57) Giải pháp hữu ích đề xuất hỗn hợp nguyên liệu để chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi (probiotic) có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh kém dung nạp đường lactoza, sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic). Hỗn hợp này có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh nặng kém dung nạp đường (lactoza).

### **Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập**

Giải pháp hữu ích đề cập đến lĩnh vực chế biến thực phẩm, cụ thể là hỗn hợp nguyên liệu để chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi (probiotic).

### **Tình trạng kỹ thuật của giải pháp hữu ích**

Sữa là thực phẩm phù hợp cho người bệnh nặng cần nuôi dưỡng hoàn toàn qua ống thông do có giá trị sinh học cao, nhưng có nguy cơ gây tiêu chảy ở bệnh nhân kém dung nạp đường (lactoza), vì vậy cần phải tìm ra một loại thực phẩm khác để thay thế. Đã có các sản phẩm sữa cao năng lượng phổ biến trên thị trường như sữa mang nhãn hiệu Isocal, Ensure, Glucerna, Dielac sure, Enplus... nhưng các sản phẩm này chỉ phù hợp cho việc bổ sung dinh dưỡng cho người bệnh nhẹ hoặc không bệnh, không phù hợp cho việc nuôi dưỡng bệnh nhân nặng do hàm lượng đạm cũng như một số vi chất như vitamin, khoáng không đáp ứng đủ nhu cầu nuôi dưỡng. Khi nuôi qua ống thông bằng các sản phẩm trên, để cung cấp đủ đạm cho bệnh nhân, bác sĩ điều trị phải nuôi bổ sung thêm qua đường tĩnh mạch hoặc phải nuôi bệnh nhân bằng thể tích lớn hơn 1500ml (có thể lên đến 2000-2500ml/ngày), dẫn đến nguy cơ thừa dịch. Mặt khác, giá thành của các sản phẩm sữa trên rất cao, bệnh nhân nghèo khó có thể mua để sử dụng.

### **Bản chất kỹ thuật của giải pháp hữu ích**

Mục đích của giải pháp hữu ích là tạo ra một loại thực phẩm dạng nước có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh nặng kém dung nạp đường (lactoza), cần phải nuôi dưỡng bằng ống thông.

Để thực hiện mục đích này, giải pháp hữu ích đề xuất hỗn hợp nguyên liệu để chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) có thể thay thế sữa cao năng

lượng dành cho người bệnh kém dung nạp đường (lactoza). Hỗn hợp này được sản xuất từ quy trình gồm các bước sau:

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Nguyên liệu chuẩn bị bao gồm: sữa đậu nành 3,1% đạm (1000ml sữa được làm 320g đậu nành hạt), sữa bột nguyên kem không đường, nước, trực khuẩn có lợi (Probiotic) và các dưỡng chất bổ sung khác được định lượng sẵn theo tỉ lệ sau:

Sữa đậu nành 3,1% đạm	72,2%
Sữa bột nguyên kem không đường	8,6%
nước	8,2 %
Trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) và các dưỡng chất bổ sung khác bao gồm: Whey Demin 40; Đạm sữa (Milk protein) loại 70% đạm; Bột béo thực vật (Nondairy-cream); MCT (Tryglyxerit chuỗi mạch trung bình); Xơ tan (Fructose Oligo Saccarit); Muối; Chất nhũ hóa MDG (Mono-diglyxerit); Fogyma plus; Sắt nguyên tố (sắt III hydroxit); Vitamin B9 (acid folic); Vitamin B12; Zinceline; Vitamin A(Retiyl axetat); Vitamin C; vitamin E (DL- $\alpha$ Tocopheryl axetat); Selen (từ 100mg selen từ nấm men sấy khô); Kẽm nguyên tố (từ 210 mg kẽm gluconat);	11%

Bước 2: Chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi (probiotic) theo công thức:

Nhóm	Thành phần	Lượng
1	Sữa đậu nành (loại 3,1% đạm)	72,2%
2	Sữa bột nguyên kem không đường (24% đạm)	8,6%
3	Nước	8,2%
4	Trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang	

	(microencapsulation probiotic)	
	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
	<i>Bifidobacterium longum</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
	<i>Streptococcus faecalis</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
5	Dưỡng chất bổ sung	
	Whey demin 40	0,6%
	Đạm sữa (milk protein) loại 70% đạm	3,2%
	Bột béo thực vật (Nodairy-cream)	3,3%
	MCT (Triglyxerit chuỗi mạch trung bình)	2,2%
	Xơ tan (Fructoza Oligo Saccarit)	1,4%
	Muối	0,05%
	Chất nhũ hóa MDG (Mono-diglyxerit)	0,25%
	Sắt nguyên tố (sắt III hydroxit)	40mg/1000ml
	Vitamin B9 (axit folic)	400µg/1000ml
	Vitamin B12	0,4µg/1000ml
	Vitamin A (Retiyl axetat)	10000IU/1000ml
	Vitamin C	1200mg/1000ml
	Vitamin E (DL-α Tocopheryl axetat)	800mg/1000ml
	Selen (từ 100mg nấm men selen được sấy khô)	200µg/1000ml
	Kẽm nguyên tố (từ 280mg kẽm gluconat)	40mg/1000ml

bằng cách cho nước và sữa đậu nành 3,1% đạm vào gia nhiệt ở nhiệt độ 50°C, sau đó trộn với sữa bột nguyên kem không đường và whey demin 40 và đạm sữa (milk protein) trong bồn trộn có cánh khuấy để khuấy đều các thành phần này rồi đun nóng ở nhiệt độ 60°C với thời gian thực hiện là 20 phút cho đến khi hỗn dịch này được hoà tan hoàn toàn. Tiếp theo, cho các dưỡng chất bổ sung còn lại vào hỗn dịch để đồng hoá bằng máy đồng hoá áp lực 200 bar (10<sup>4</sup>kPa) rồi lấy hỗn hợp ra đem đi thanh trùng ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90 đến 95°C trong 5 phút bằng thiết bị trao đổi nhiệt dạng bảng mỏng hay ống lồng ống. Tiếp

theo, làm nguội hỗn dịch ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 22 đến 24°C rồi cho vào thiết bị trộn là bồn có cánh khuấy, sau đó đưa trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) vào dung dịch rồi khuấy trộn tiếp trong vòng từ 10-15 phút và làm lạnh dung dịch trong thiết bị trao đổi nhiệt dạng ống lồng ống để đưa hỗn hợp về nhiệt độ từ 5 đến 8°C, thu được hỗn hợp thực phẩm dạng nước.

Bước 3: Hỗn hợp thực phẩm dạng nước thu được từ bước 2 là sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi (probiotic) có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh kém dung nạp đường (lactoza), có các thành phần như sau:

<b>Dưỡng chất</b>	<b>Đơn vị</b>	<b>Nồng độ/100ml</b>
<b>Dưỡng chất chính</b>		
Năng lượng	kcal	127,4
Đạm	g	6,8
Carbohydrat	g	11,0
Xơ	g	1,4
Lactoza	g	4,1
Glucoza	g	0,2
Béo	g	6,3
Chất béo chuyển hóa (transfat)	g	0,0
Axit béo không bão hòa đơn (Mono Unsaturate Fatty Acid)	g	1,2
Axit béo không bão hòa đa (Poly Unsaturate Fatty Acid)	g	1,1
Axit béo bão hòa (Saturate Fatty Acid)	g	5,2
Omega3	g	0,1
Omega6	g	1,0
Cholesterol	mg	8,0
<b>Vitamin</b>		
Retinol	đơn vị	168,1

Caroten	mg	0,0
Tocopherol	đơn vị	19,1
D3	đơn vị	40,5
Vitamin K1	μg	12,9
Vitamin B1-Thiamin	mg	0,3
Vitamin B2-Riboflavin	mg	0,3
Vitamin PP-B3-Niacin	mg	4,3
Vitamin C-Ascorbic	mg	8,3
Vitamin B6	mg	0,3
Vitamin B5	mg	3,2
Vitamin B12	μg	0,0
Vitamin B9	μg	108,5
Vitamin B7	μg	14,8
<b>Khoáng</b>		
Canxi	mg	113,6
Phốt-pho	mg	164,1
Sắt	mg	0,7
Natri	mg	87,8
Kali	mg	328,8
Magne	mg	28,3
<b>Vi khoáng</b>		
Kẽm	mg	2,0
Mangan	mg	0,1
Đồng	μg	130,0
Flo	μg	135,2
Iốt	μg	32,4
Selen	μg	15,0
<b>Giá trị sinh học</b>		
Axit amin nhánh	%	16,1
Điểm axit amin		144,0
Định mức axit amin		793,0

### Mô tả vắn tắt hình vẽ

Hình 1: Quy trình chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi (probiotic).

### Mô tả chi tiết giải pháp hữu ích

Một cách chi tiết hơn, hỗn hợp nguyên liệu để chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi (probiotic) có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh kém dung nạp đường (lactoza) được sản xuất bằng quy trình chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi. Quy trình này được thể hiện trên Hình 1 và gồm các bước sau:

#### Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Nguyên liệu chuẩn bị bao gồm: sữa đậu nành 3,1% đậm (1000ml sữa được làm từ 320g đậu nành hạt), sữa bột nguyên kem không đường, nước, trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) và các dưỡng chất bổ sung khác được định lượng sẵn theo tỉ lệ sau:

Sữa đậu nành 3,1% đậm	72,2%
Sữa bột nguyên kem không đường	8,6%
Nước	8,2%
Trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) và các dưỡng chất bổ sung khác bao gồm: Whey Demin 40; Đạm sữa (Milk protein) loại 70% đậm; Bột béo thực vật (Nondairy-cream); MCT (Triglycerit chuỗi mạch trung bình); Xơ tan (Fructose Oligo Saccarit); Muối; Chất nhũ hóa MDG (Mono-diglyxerit); Sắt nguyên tố (sắt III hydroxit); Vitamin B9 (axit folic); Vitamin B12; Vitamin A(Retiyl axetat); Vitamin C; Vitamin E (DL- $\alpha$ Tocopheryl axetat); Selen (từ 100mg nấm men selen sấy khô); Kẽm nguyên tố (từ 280mg kẽm gluconat)	11,%

Bước 2: Chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi (probiotic) theo công thức:

Nhóm	Thành phần	Lượng
1	Sữa đậu nành (loại 3,1% đạm)	72,2%
2	Sữa bột nguyên kem không đường (24% đạm)	8,6%
3	Nước	8,2%
4	Trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic)	
	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
	<i>Bifidobacterium longum</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
	<i>Streptococcus faecalis</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
5	Dưỡng chất bổ sung	
	Whey demin 40	0,6%
	Đạm sữa (milk protein) loại 70% đạm	3,2%
	Bột béo thực vật (Nodairy-cream)	3,3%
	MCT (Triglyxerit chuỗi mạch trung bình)	2,2%
	Xơ tan (Fructoza Oligo Sacarit)	1,4%
	Muối	0,05%
	Chất nhũ hóa MDG (Mono-diglyxerit)	0,25%
	Sắt nguyên tố (sắt III hydroxit)	40 mg/1000ml
	Vitamin B9 (axit folic)	400µg/1000ml
	Vitamin B12	0,4µg/1000ml
	Vitamin A (Retiyl axetat)	10000IU/1000ml
	Vitamin C	1200mg/1000ml
	Vitamin E (DL-α Tocopheryl axetat)	800mg/1000ml
	Selen (từ 100mg nấm men selen được sấy khô)	200µg/1000ml
	Kẽm nguyên tố (từ 280mg kẽm gluconat)	40mg/1000ml



bằng cách cho nước và sữa đậu nành 3,1% đậm vào gia nhiệt ở nhiệt độ 50°C, sau đó trộn với sữa bột nguyên kem không đường và whey demin 40 và đậm sữa (milk protein) trong bồn trộn có cánh khuấy để khuấy đều các thành phần này rồi đun nóng ở nhiệt độ 60°C với thời gian thực hiện là 20 phút cho đến khi hỗn dịch này được hoà tan hoàn toàn. Tiếp đến, cho các dưỡng chất bổ sung còn lại vào hỗn dịch để đồng hoá bằng máy đồng hoá áp lực 200 bar rồi lấy hỗn hợp ra, đem đi thanh trùng ở nhiệt độ 90 đến 95°C trong 5 phút bằng thiết bị trao đổi nhiệt dạng băng mỏng hay ống lồng ống. Tiếp theo, làm nguội hỗn dịch ở nhiệt độ từ 22 đến 24°C rồi cho vào thiết bị trộn là bồn có cánh khuấy, sau đó đưa trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) vào dung dịch rồi khuấy trộn tiếp trong vòng từ 10 đến 15 phút và làm lạnh dung dịch trong thiết bị trao đổi nhiệt dạng ống lồng ống để đưa hỗn hợp về nhiệt độ từ 5 đến 8°C, thu được hỗn hợp thực phẩm dạng nước.

Bước 3: Hỗn hợp thực phẩm dạng nước thu được từ bước 2 là sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh kém dung nạp đường (lactoza), có các thành phần như sau:

Dưỡng chất	Đơn vị	Nồng độ/100ml
<b>Dưỡng chất chính</b>		
Năng lượng	kcal	127,4
Đạm	g	6,8
Carbohydrat	g	11,0
Xơ	g	1,4
Lactoza	g	4,1
Glucosa	g	0,2
Chất béo	g	6,3
Chất béo chuyển hóa (transfat)	g	0,0
Axit béo không bão hòa đơn (Mono Unsaturate Fatty Acid)	g	1,2
Axit béo không bão hòa đa (Poly	g	1,1

Unsaturate Fatty Acid)		
Axit béo bão hòa (Saturate Fatty Acid)	g	5,2
Omega3	g	0,1
Omega6	g	1,0
Cholesterol	mg	8,0
<b>Vitamin</b>		
Retinol	đơn vị	168,1
Caroten	mg	0,0
Tocopherol	đơn vị	19,1
D3	đơn vị	40,5
Vitamin K1	μg	12,9
Vitamin B1-Thiamin	mg	0,3
Vitamin B2-Riboflavin	mg	0,3
Vitamin PP-B3-Niacin	mg	4,3
Vitamin C-Ascorbic	mg	8,3
Vitamin B6	mg	0,3
Vitamin B5	mg	3,2
Vitamin B12	μg	0,0
Vitamin B9	μg	108,5
Vitamin B7	μg	14,8
<b>Khoáng chất</b>		
Canxi	mg	113,6
Phốtpho	mg	164,1
Sắt	mg	0,7
Natri	mg	87,8
Kali	mg	328,8
Magie	mg	28,3
<b>Vi khoáng</b>		
Kẽm	mg	2,0
Mangan	mg	0,1
Đồng	μg	130,0

Flo	µg	135,2
Iốt	µg	32,4
Selen	µg	15,0
<b>Giá trị sinh học</b>		
Axit amin nhánh	%	16,1
Điểm axit amin		144,0

Sản phẩm được bảo quản bằng cách rót vào bao bì đã thanh trùng và đóng nắp, giữ ở nhiệt độ  $\leq 6^{\circ}\text{C}$ , thời gian bảo quản là 1-2 tuần.

### Ví dụ thực hiện giải pháp hữu ích

Để sản xuất ra 100 lít sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic), trước hết cần chuẩn bị nguyên liệu như sau: sữa đậu nành có hàm lượng béo 1,16% (72,2 lít); sữa bột nguyên kem không đường có hàm lượng béo 2,48% (8,6kg); nước (8,2 lít), các dưỡng chất bổ sung gồm: trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) ( $12 \times 10^{10}$  *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium longum*, *Streptococcus faecalis* hay 400 gói lactobamin hay 1,2kg lactobamin), Whey Demin 40 (0,6kg), đạm sữa (Milk protein) (3,2kg), bột béo thực vật (Nondairy-cream) (3,3kg), MCT (tryglyxerit chuỗi mạch trung bình) (2,2kg), xơ tan (1,4kg), muối (50g), sắt nguyên tố dạng sirô (80ml có 4g sắt III hydroxit, 40mg vitamin B9 (axit folic), 40µg vitamin B12, vitamin vi khoáng (dạng viên) (800 viên có 1 triệu IU vitamin A, 120g vitamin C, 80g vitamin E, 20mg selen, 4g kẽm nguyên tố).

Sau đó chế biến sữa bằng cách cho nước và sữa đậu nành gia nhiệt ở nhiệt độ  $50^{\circ}\text{C}$ , sau đó trộn với sữa bột nguyên kem, Whey Demin 40 và đạm sữa (milk protein) trong bồn trộn có cánh khuấy để khuấy đều các thành phần này rồi đun nóng ở nhiệt độ  $60^{\circ}\text{C}$  với thời gian thực hiện là 20 phút cho đến khi hỗn dịch này được hoà tan hoàn toàn. Tiếp đến, bổ sung bột béo thực vật (nondairy cream) và MCT (Triglyxerit chuỗi mạch trung bình) để đạt hàm lượng béo 6,3% rồi bổ sung chất nhũ hóa MDG (mono-diglyxerit) 0,25% vào hỗn dịch cùng với

xơ tan, sắt dạng nước, vitamin-vi khoáng dạng viên (zinceline) vào hỗn dịch sau đó đưa hỗn dịch vào máy đồng hóa áp lực 200 bar để đồng hóa rồi lấy ra đem đi thanh trùng ở nhiệt độ 90 đến 95°C trong 5 phút trong thiết bị trao đổi nhiệt dạng bảng mỏng hay ống lồng ống. Sau đó, làm nguội hỗn dịch ở nhiệt độ 22 đến 24°C rồi cho vào thiết bị trộn là bồn có cánh khuấy cùng với trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) để khuấy trộn trong vòng từ 10 đến 15 phút, sau đó làm lạnh trong thiết bị trao đổi nhiệt dạng ống lồng ống để đưa hỗn hợp về nhiệt độ từ 5 đến 8°C. Sản phẩm thu được là 100 lít sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic) có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh kém dung nạp lactoza.

Hiệu quả của giải pháp hữu ích

Sản phẩm có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh nặng kém dung nạp lactoza cần nuôi ăn bằng ống thông, có giá trị sinh học cao tương đương với các sản phẩm cao năng lượng nhưng giá thành thấp, chỉ bằng ¼ đến 1/6 các sản phẩm cao năng lượng, do đó có thể đáp ứng cho bệnh nhân bệnh nặng nhưng có hoàn cảnh khó khăn.

Với 1500ml sản phẩm sản xuất theo giải pháp hữu ích có thể đáp ứng đủ nhu cầu nuôi dưỡng khuyến nghị cho người bệnh nặng, trong khi đó phải với 2800 ml sữa Isocal-sữa cao năng lượng trên thị trường mới đáp ứng đủ nhu cầu nuôi dưỡng khuyến nghị cho bệnh nhân bệnh nặng về đạm. 1500 ml mỗi ngày là thể tích phù hợp để nuôi dưỡng cho bệnh nhân bệnh nặng Việt Nam cũng như người Châu Á, tránh được nguy cơ quá tải tuần hoàn.

Sản phẩm còn có nguồn đạm giá trị sinh học cao với điểm axit amin (Amino Acid Score) >100, là 144, tương đương với Isocal, 145.

Thực phẩm nuôi ăn bằng ống thông ở dạng nước, thuận lợi ở bệnh viện có thể cho ăn ngay không cần pha chế.

## YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Hỗn hợp nguyên liệu để chế biến sữa đậu nành bổ sung sữa bột nguyên kem và trực khuẩn có lợi (probiotic) có thể thay thế sữa cao năng lượng dành cho người bệnh kém dung nạp đường lactoza, bao gồm:

Nhóm	Thành phần	Lượng
1	Sữa đậu nành (3,1% đậm)	72,2%
2	Sữa bột nguyên kem không đường (24% đậm)	8,6%
3	Nước	8,2%
4	Trực khuẩn sống có lợi dạng vi nang (microencapsulation probiotic)	
	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
	<i>Bifidobacterium longum</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
	<i>Streptococcus faecalis</i>	4 x 10 <sup>8</sup> /1000ml
5	Dưỡng chất bổ sung	
	Whey demin 40	0,6%
	Đạm sữa (milk protein) loại 70% đậm	3,2%
	Bột béo thực vật (Nodairy-cream)	3,3%
	MCT (Triglyxerit chuỗi mạch trung bình)	2,2%
	Xơ tan (Fructoza Oligo Sacarit)	1,4%
	Muối	0,05%
	Chất nhũ hóa MDG (Mono-diglyxerit)	0,25%
	Sắt nguyên tố (sắt III hydroxit)	40 mg/1000ml
	Vitamin B9 (axit folic)	400µg/1000ml
	Vitamin B12	0,4µg/1000ml
	Vitamin A (Retiyl axetat)	10000IU/1000ml
	Vitamin C	1200mg/1000ml
	Vitamin E (DL-α Tocopheryl axetat)	800mg/1000ml
	Selen (từ 100mg nắm nem selen sấy khô)	200µg/1000ml
	Kẽm nguyên tố (từ 280mg Kẽm gluconat)	40mg/1000ml

Hình 1

