



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104799279 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 29

(21) 申请号 201510162651. 5

(22) 申请日 2015. 04. 08

(71) 申请人 新疆龙世健康科技有限公司

地址 835000 新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市  
高新技术产业开发区(新市区) 苏州东  
街 568 号金邦大厦 14 楼 A06 室

(72) 发明人 罗新峰

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书2页 说明书7页

(54) 发明名称

一种玛卡复合口含片及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种玛卡复合口含片及其制备方法,玛卡复合口含片采用新鲜玛卡为主原料,加入辅料、配料和添加剂,配合蜂蜜制作而成的玛卡复合口含片,没有经过高温保留了玛卡的鲜味,配合蜂蜜缓和了玛卡的辣冲味及苦涩味,而且玛卡制成口含片服用方便,健康调理相得益彰,适合大多数人服用,能较长时间贮存。用低温气流破壁提取,最大限度地保留了玛卡主料及辅料的活性成份,保证其天然、绿色、有机,原汁原味,营养吸收率高。

1. 一种玛卡复合口含片,其特征在于:包括以下原料组分及配比:

主 料:

玛卡 30~65

辅料一:

肉苁蓉 0~10g

锁 阳 0~10 g

黑松露 3~8 g

牡 蛎 1~10 g

辅料二:

葫芦巴 0~5g

菟丝子 0~5g

补骨脂 0~5g

配料:

海萃参 0~10g

高丽参 0~10g

银 杏 0~5g

添加剂:

锌 酶 0.001~0.02g

硒 酶 0.001~0.02g

酵母菌细胞壁 0.001~0.05g

微晶纤维素 1~5g

L- 精氨酸 0.005~1g

L- 瓜氨酸 0.1~1g

硬脂酸钙 0.02~0.1g

蜂 蜜 10~25g

其制备方法:经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将原料分成六组:

主料:新鲜玛卡

辅料一:肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎

辅料二:葫芦巴、菟丝子、补骨脂

配料:海萃参、高丽参、银杏

添加剂:锌酶、硒酶、酵母菌细胞壁、微晶纤维素、硬脂酸钙、L- 精氨酸、L- 瓜氨酸

蜂蜜

所述玛卡为当季采摘的新鲜玛卡,经过拣选,清洗,去除杂质,作为主料;

肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎混合,作为辅料一;

葫芦巴、菟丝子、补骨脂,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将葫芦巴、菟丝子、补骨脂混合,作为辅料二;

海萃参、高丽参、银杏,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将海萃参、高丽参、银杏混合,作为配料;

然后分别对所述的主料、辅料一和辅料二这三组原料分别进行真空冷冻干燥处理；用气流粉碎机粉碎，使粒径小于  $30\ \mu\text{m}$ ，加入配料和添加剂，干燥，制粉，用蜂蜜与上述主料、辅料、配料及添加剂混匀，以适宜的温度蒸去水分，制成软料，将软料分割成 5g 一份，制粒 5g 一粒，置于异形模具中加压成片，每粒制成 20 片，每片 0.5g，包装，制成成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种玛卡复合口含片制备方法，其特征在于：所述异形模具为心形。

## 一种玛卡复合口含片及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健产品及其制备方法,尤其涉及一种玛卡复合口含片及其制备方法。

### 背景技术

[0002] MACA——玛卡为十字花科独行菜属的一种植物。原产于海拔 3500 米以上的南美安第斯山,对土壤、气候、昼夜温差等要求极为严格。曾几度濒临灭绝。玛卡因含有多种均衡合理的营养成分及多种生物活性物质,含有 55 种高单位营养素,丰富的蛋白质和人体必需氨基酸、不饱和脂肪酸、甾醇以及丰富的维生素和微量元素。特别是玛卡独有的玛卡烯和玛卡酰氨具有促进性功能和生育力的作用,被现代医学认定是 20 世纪人类生命科学领域具有里程碑意义的重大发现。玛卡营养元素丰富而独特,可以全面调节人体的各项机能。对人体具有多种保健和治疗功效,这些功效近年来引起了世界各国研究者的极大兴趣和深入研究,并被国内外媒体广为报到和宣传。2011 年,卫生部批准玛卡粉为新资源食品。玛卡作为一种新资源食品,迎合了当今世人对健康的追求,逐渐进入人们的生活和家庭。

[0003] 可是,很多人不知道玛卡如何食用,一些人因食用不当,造成玛卡难吃或玛卡没有效果的误解。如何食用玛卡成了人们广为关心的问题。

[0004] 第一种吃法,高温熟食。通过炖、煮、炒等方法将玛卡加工弄熟再食用。新鲜的玛卡具有较强的季节性,整个植株均可以食用,用玛卡叶炒食、煮汤或烫火锅均是美食,降血压血脂比较明显,但用量不要太多,宜清淡。这个一般没多大问题。关键是对玛卡块茎的食用,则是需要特别注意的,食用方法很多,比如炖鸡、排骨、牛肉等都是不错的选择,关键是玛卡量的选择,宜少不宜多,一般四五个人的量,半斤至一斤肉,将 2~3 个中等大小的玛卡切成片放入炖 10 多分钟就行,汤宜宽,盐及佐料宜淡,可加一点点香醋,这样汤味有一股浓郁玛卡味,很鲜美的,记得多喝汤。切不可贪多,很多人觉得玛卡出产之地,价钱便宜,一次切十几个甚至几十个下去,味道又苦又涩,真是难吃死了。如果用玛卡干片,则需要先用冷水泡胀再用。上述吃法优点是高温去除了玛卡的辣冲味,味道鲜美,大多数人容易接受。缺点是必须每顿现做,不太方便。因此,不能保证每顿都吃上,间断又达不到调理身体的效果。而且,更重要的是,玛卡中的大量活性营养物质,经过高温后已经完全分解了,何况还有大量的营养物质是被坚硬的细胞壁包裹着,吃进肚子里,又原方不动地排了出来。严格地说,这样的吸收率是非常低的,相对于玛卡的价值来说,简直是浪费。所以,这样吃法,没有效果也很正常。

[0005] 第二种吃法,玛卡泡酒。用玛卡泡酒是很多人的选择,效果比第一种吃法好些。因为没有经过高温,玛卡的活性物质没有被分解。而且,酒精也可以萃取出玛卡的一些营养成分,服用方便。缺点是,感受不到玛卡的美味,不是很多人都能喝酒。用玛卡泡酒的关键是对玛卡的选择和处理。如果用洗净的干玛卡则可以直接泡,如果用新鲜玛卡,则需先将其洗净,切片,阴干。待干后再泡酒。有的人用新鲜玛卡直接泡酒,因鲜玛卡中有大量水份,酒精萃取度低,而且大大影响口感。

[0006] 第三种吃法,生吃法。用新鲜的玛卡叶打咎水做菜食,是一种不错的吃法,但因玛卡叶味道太浓,一般人难以接受。将鲜玛卡切片生吃也不错,但其强烈的辣冲味确实让人难以忍受。因玛卡含硫醇和黑芥子甙等物质,使玛卡具有强烈的辣冲味及苦涩味,故生吃法能接受的人不多。

[0007] 常见的玛卡食用方法有三种,高温熟食、泡酒饮用和生吃,而这三种食用方法均存在缺点,长期食用不方便,且营养价值低,仅适宜少数人群。其中:玛卡高温熟食,必须每顿现做,食用不方便,且玛卡中的大量活性营养物质,经过高温后已经完全分解了,吸收率极低;玛卡泡酒,破坏玛卡的美味,影响口感和营养价值,且不适用于不饮酒之人食用;玛卡生吃,因其具有强烈的辣冲味及苦涩味,口味不佳,不适合直接食用。

### 发明内容

[0008] 为了解决上述问题,本发明提供一种玛卡复合口含片及其制备方法,玛卡复合口含片采用新鲜玛卡为主原料,加入辅料、配料和添加剂,配合蜂蜜制作而成的玛卡复合口含片,没有经过高温保留了玛卡的鲜味,配合蜂蜜缓和了玛卡的辣冲味及苦涩味,而且玛卡制成口含片服用方便,健康调理相得益彰,适合大多数人服用,能较长时间贮存。用低温气流破壁提取,最大限度地保留了玛卡主料及辅料的活性成份,保证其天然、绿色、有机,原汁原味,营养吸收率高。

[0009] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种玛卡复合口含片,包括以下原料组分及配比:

主料:

玛卡 30~65

辅料一:

肉苁蓉 0~10g

锁阳 0~10 g

黑松露 3~8 g

牡蛎 1~10 g

辅料二:

胡芦巴 0~5g

菟丝子 0~5g

补骨脂 0~5g

配料:

海萃参 0~10g

高丽参 0~10g

银杏 0~5g

添加剂:

锌酶 0.001~0.02g

硒酶 0.001~0.02g

酵母菌细胞壁 0.001~0.05g

微晶纤维素 1~5g

L- 精氨酸	0.005~1g
L- 瓜氨酸	0.1~1g
硬脂酸钙	0.02~0.1g
蜂 蜜	10~25g

其制备方法:经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将原料分成六组:

主料:新鲜玛卡

辅料一:肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎

辅料二:胡芦巴、菟丝子、补骨脂

配料:海萃参、高丽参、银杏

添加剂:锌酶、硒酶、酵母菌细胞壁、微晶纤维素、硬脂酸钙、L- 精氨酸、L- 瓜氨酸  
蜂蜜

所述玛卡为当季采摘的新鲜玛卡,经过拣选,清洗,去除杂质,作为主料;

肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎混合,作为辅料一;

胡芦巴、菟丝子、补骨脂,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将胡芦巴、菟丝子、补骨脂混合,作为辅料二;

海萃参、高丽参、银杏,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将海萃参、高丽参、银杏混合,作为配料;

然后分别对所述的主料、辅料一和辅料二这三组原料分别进行真空冷冻干燥处理;用气流粉碎机粉碎,使粒径小于  $30\ \mu\text{m}$ ,加入配料和添加剂,干燥,制粉,用蜂蜜与上述主料、辅料、配料及添加剂混匀,以适宜的温度蒸去水分,制成软料,将软料分割成 5g 一份,制粒 5g 一粒,置于异形模具中加压成片,每粒制成 20 片,每片 0.5g,包装,制成成品。

[0010] 玛卡片含有 4 种生物碱、芥子油苷,蛋白质、氨基酸、多糖、矿物质、维生素和多种天然植物活性成分,而这对人体的抗疲劳、抗抑郁、提高生育能力、调节内分泌有关,而它含有两种独一无二的植物活性成分——玛咖酰胺和玛咖烯,而这两种物质恰恰是提高性功能的物质。以下是玛卡的营养价值及药效:

玛卡对于男性:

1) 抗疲劳、增强精力、体力 -- 玛卡中氨基酸、矿物质锌、牛磺酸等成份能明显对抗疲劳;

2) 改善性功能,增加精子数量,提高精子活力 -- 独有的生物活性物质玛咖烯、玛咖酰胺,利于勃起功能,提高精子数量和活跃能力;

3) 调节内分泌系统,平衡荷尔蒙 -- 玛卡的多种生物碱作用于下丘脑和脑垂体,调节肾上腺、胰腺、睾丸等功能,达到平衡荷尔蒙水平;

4) 补肾、壮阳、阳痿、早泄、性功能障碍、新一代延时、纯植物提取、神奇的药用植物。

[0011] 玛卡对于女性:

1) 调节内分泌,对抗更年期综合症 -- 玛卡的多种生物碱能调节肾上腺、胰腺、卵巢等功能,平衡体内的荷尔蒙水平,丰富的牛磺酸、蛋白质等能调理及修复生理机能,改善气血和缓解更年期症状;

2) 增强免疫功能,抗疲劳,抗贫血 -- 玛卡含较高量的铁,蛋白质、氨基酸、矿物质锌等

可帮助坚固免疫系统,提升机体抗病力,对抗疲劳,改善贫血症状。

[0012] 本发明一种玛卡复合口含片及其制备方法,其有益效果是:

1) 本产品中,玛卡用气流粉碎机粉碎成细粉,配合蜂蜜制成片,既没有经过高温,又缓和了玛卡的辣冲味及苦涩味,而且含片服用方便。玛卡配蜂蜜,健康调理相得益彰,适合大多数人服用。合适的蜂蜜配比,不仅调节了产品的口味,还起到滋润口感,利于消化吸收的作用,避免过量使用引起的便秘和消化不良;

2) 本产品采用新鲜玛卡作为主料,肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎作为辅料一,胡芦巴、菟丝子、补骨脂作为辅料二,三组原料分别用低温气流破壁提取,最大限度地保留了玛卡主料及辅料的活性成份;保证其天然、绿色、有机,原汁原味,辣冲味得到缓解,能较长时间贮存,而且服用极为方便,口腔及肠胃直接吸收,吸收率高,全面调理身体健康;

3) 加入锌酶、硒酶、酵母菌细胞壁、微晶纤维素、L-精氨酸、L-瓜氨酸和硬脂酸钙添加剂,促进服用者口腔及肠胃对药物的直接吸收;

4) 本产品不添加鹿茸、鹿血、仙茅之类影响口感及冲击药性的原料;

5) 本产品做成口含片,服用方便,成品包装后可随身携带,坚持服用不难。

### 具体实施方式

[0013] 实施例一

一种玛卡复合口含片,包括以下原料组分及配比:

主料:

玛卡 40g

辅料:

肉苁蓉 5g

锁阳 10g

黑松露 5g

牡蛎 5g

配料:

海萃参 5g

银杏 3g

添加剂:

锌酶 0.001g

硒酶 0.001g

酵母菌细胞壁 0.003g

微晶纤维素 2g

L-精氨酸 0.008g

L-瓜氨酸 0.2g

硬脂酸钙 0.05g

蜂蜜 25g

其制备方法:

所述玛卡为当季采摘的新鲜玛卡,经过拣选,清洗,去除杂质,作为主料;

肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将肉苁蓉、锁阳、黑松露、牡蛎混合,作为辅料;

海萃参、银杏,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将海萃参、银杏混合,作为配料;

将锌酶、硒酶、酵母菌细胞壁、微晶纤维素、L-精氨酸、L-瓜氨酸、硬脂酸钙混合,作为添加剂;

然后分别对所述的主料、辅料两组原料分别进行真空冷冻干燥处理;用气流粉碎机粉碎,使粒径小于 30  $\mu\text{m}$ ,加入配料和添加剂,干燥,制粉,用蜂蜜与上述主料、辅料、配料及添加剂混匀,以适宜的温度蒸去水分,制成软料,将软料分割成 5g 一份,制粒 5g 一粒,置于异形模具中加压成片,每粒制成 20 片,每片 0.5g,包装,制成成品。

[0014] 本具体实施例的玛卡复合口含片中,加入了锌酶、硒酶、酵母菌细胞壁、微晶纤维素、L-精氨酸、L-瓜氨酸和硬脂酸钙添加剂,促进服用者口腔及肠胃对药物的直接吸收。

#### [0015] 实施例二

一种玛卡复合口含片,包括以下原料组分及配比:

主料:

玛卡 65g

辅料:

黑松露 3g

牡蛎 8g

配料:

高丽参 7g

银杏 2g

添加剂:

锌酶 0.02g

硒酶 0.02g

酵母菌细胞壁 0.05g

微晶纤维素 5g

蜂蜜 10g

其制备方法:

所述玛卡为当季采摘的新鲜玛卡,经过拣选,清洗,去除杂质,作为主料;

黑松露、牡蛎,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将黑松露、牡蛎混合,作为辅料;

高丽参、银杏,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将高丽参、银杏混合,作为配料;

将锌酶、硒酶、酵母菌细胞壁、L-瓜氨酸、微晶纤维素混合,作为添加剂;

然后分别对所述的主料、辅料两组原料分别进行真空冷冻干燥处理;用气流粉碎机粉碎,使粒径小于 30  $\mu\text{m}$ ,加入配料和添加剂,干燥,制粉,用蜂蜜与上述主料、辅料、配料及添加剂混匀,以适宜的温度蒸去水分,制成软料,将软料分割成 5g 一份,制粒 5g 一粒,置于异形模具中加压成片,每粒制成 20 片,每片 0.5g,包装,制成成品。

[0016] 黑松露是一种长于地下的野生食用真菌,气味十分特殊,因散发特殊的气味,自古便有许多人为之着迷,口感不辛辣,香味醇厚。此外黑松露还具有一种类似于泥土的清香,同时又具备鱼汤的鲜美。



[0017] 本具体实施例的玛卡复合口含片中加入黑松露,增加了产品的鲜美口感,香味醇厚,增加食用者食欲,达到开胃健脾的效果。

[0018] 实施例三

一种玛卡复合口含片,包括以下原料组分及配比:

主料:

玛卡 30g

辅料一:

锁阳 7g

黑松露 8g

牡蛎 2g

辅料二:

胡芦巴 5g

菟丝子 5g

补骨脂 5g

配料:

海萃参 10g

银杏 3g

添加剂:

酵母菌细胞壁 0.001g

微晶纤维素 3g

L-精氨酸 1g

L-瓜氨酸 1g

硬脂酸钙 0.1g

蜂蜜 20g

所述玛卡为当季采摘的新鲜玛卡,经过拣选,清洗,去除杂质,作为主料;

锁阳、黑松露、牡蛎,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将锁阳、黑松露、牡蛎混合,作为辅料一;

胡芦巴、菟丝子、补骨脂,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将胡芦巴、菟丝子、补骨脂混合,作为辅料二;

海萃参、银杏,经过拣选,清洗,去除杂质,晾干后,将海萃参、银杏混合,作为配料;

将酵母菌细胞壁、微晶纤维素、L-精氨酸、L-瓜氨酸、硬脂酸钙混合,作为添加剂;

然后分别对所述的主料、辅料一和辅料二这三组原料分别进行真空冷冻干燥处理;用气流粉碎机粉碎,使粒径小于 30  $\mu\text{m}$ ,加入配料和添加剂,干燥,制粉,用蜂蜜与上述主料、辅料、配料及添加剂混匀,以适宜的温度蒸去水分,制成软料,将软料分割成 5g 一份,制粒 5g 一粒,置于异形模具中加压成片,每粒制成 20 片,每片 0.5g,包装,制成成品。

[0019] 本具体实施例的玛卡复合口含片中加入了胡芦巴、菟丝子和补骨脂以重量比 1:1:1 进行配比,具有补肾益精、养肝明目、固胎止泄之功效,长期使用,具有治寒疝,腹肋胀满,寒湿脚气,增强心率、降低血压,调节内分泌的作用。

[0020] 上面对本发明进行了示例性的描述,显然本发明的实现并不受上述方式的限制,

只要采用了本发明技术方案进行的各种改进,或未经改进将本发明的构思和技术方案应用于其他场合的,均在本发明的保护范围内。