

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

[12] 发明专利申请公开说明书

A23L 1/30

A61K 35/78 A61K 7/02

A61K 7/06 A61K 7/48

C11B 9/00

[21] 申请号 00116150.4

[43]公开日 2001年4月11日

[11]公开号 CN 1290493A

[22]申请日 2000.9.30 [21]申请号 00116150.4

[71]申请人 赵明六

地址 564500 贵州省仁怀市卫生防疫站

[72]发明人 赵明六

[74]专利代理机构 贵州省专利服务中心

代理人 郭 防

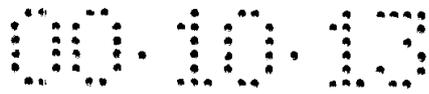
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 柠檬草的使用方法

[57]摘要

本发明涉及一种柠檬草的使用方法,它充分利用柠檬草中富含香茅醛、香叶醇、橙花醇、乙酸香乙酯、柠檬醛、d-香茅醇、L-柠檬烯、L-龙脑等物质,通过现有技术将其从柠檬草中提取出来作为食品、化妆品、药品等产品的添加剂。

ISSN 1008-4274



权 利 要 求 书

1、一种柠檬草的使用方法，其特征在于：将柠檬草通过蒸馏或干馏等手段，提取其中的香料成份，把得到的香料油及液体用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂。

2、按照权利要求1所述的这种柠檬草的使用方法，其特征在于：将新鲜柠檬草晒干后通过蒸馏或干馏的方法，提取其中的香料成份，得到油和水液体的混合物，通过精炼后得香料油及浓缩的香料液体，把得到的香料油及浓缩液体用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂。

3、按照权利要求1或2所述的这种柠檬草的使用方法，其特征在于：将10公斤-20公斤的新鲜柠檬草晒干后得干草7-15公斤，通过蒸馏的方法、加入适量的水提取其中的香料成份，得到60-150克油和水液体的混合物，通过精炼后得香料油及浓缩的香料液体，把得到的香料油及浓缩液体用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂。



说明书

柠檬草的使用方法

本发明涉及一种植物的用途，特别是柠檬草的使用方法。

柠檬草系禾本科多年生草本植物，四季长青，根系发达，在海拔300-500米，摄氏5-40度可生长繁殖，具有青香味，主要产于贵州省仁怀市一带，又名：香草、五香草；在现有技术中，该植物没有工业用途，可以用作饲料养牲畜，目前为止，没有人发现在这个植物中含有大量的香料物质。

本发明的目的在于：提供一种柠檬草的使用方法，它充分利用柠檬草中富含香茅醛、香叶醇、橙花醇、乙酸香乙脂、柠檬醛、d-香茅醇、L-柠檬稀、L-龙脑等物质，通过现有技术将其从柠檬草中提取出来作为食品、化妆品、药品等产品的添加剂。

本发明是这样构成的：将柠檬草通过蒸馏或干馏等手段，提取其中的香料成份，把得到的香料油及液体用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂，具体地说是将新鲜柠檬草晒干后通过蒸馏或干馏的方法，提取其中的香料成份，得到油和水液体的混合物，通过精炼后得香料油及浓缩的香料液体，把得到的香料油及浓缩液体用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂，更准确的是将10公斤-20公斤的新鲜柠檬草晒干后得干草7-15公斤，通过蒸馏的方法、加入适量的水提取其中的香料成份，得到60-150克油和水液体的混合物，通过精炼后得香料油及浓缩的香料液体，把得到的香料油及浓缩液体用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂。

本发明使柠檬草又有了新的用途，将其中的香料物质提取后检验发现：在这个物质中含有香茅醛、香叶醇、橙花醇、乙酸香乙脂、柠檬醛、d-香茅醇、L-柠檬稀、L-龙脑等物质，原本仅仅作为饲料的低价值材料可以成为一种新的经济植物，而且这种植物可以在长江上游广泛种植、使用，一方面使得地表能够得到植物覆盖，另一方面能够增加新的香料品种来源，解决农村的脱贫问题，具有比较好的经济效益和社会效益、环境效益。

本发明的实施例1：将10公斤的新鲜柠檬草晒干后得干草7公斤，通过



蒸馏的方法、加入适量的水提取其中的香料成份，得到60克油和水液体的混合物，通过精炼后得香料油及浓缩的香料液体，把得到的香料油及浓缩液体用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂。

本发明的实施例2：将20公斤的新鲜柠檬草晒干后得干草15公斤，通过干馏的方法提取其中的香料成份，得到2克香料油，把得到的香料油用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂。

本发明的实施例3：将14公斤的新鲜柠檬草晒干后得干草10公斤，通过蒸馏的方法、加入适量的水提取其中的香料成份，得到100克油和水液体的混合物，通过精炼后得香料油及浓缩的香料液体，把得到的香料油及浓缩液体用于食品、化妆品、药品等产品的添加剂。