



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105831374 A

(43)申请公布日 2016.08.10

(21)申请号 201610185356.6

(22)申请日 2016.03.29

(71)申请人 颍上县好圆食品有限公司

地址 236200 安徽省阜阳市颍上县杨湖好
圆工业园

(72)发明人 周长明

(51)Int.Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

A23G 3/42(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种孜然金针菇牛皮糖

(57)摘要

本发明公开了一种孜然金针菇牛皮糖,由以下原料制成:低聚果糖、低聚半乳糖、高粱粉、紫薯淀粉、紫苏籽油、金针菇、松子、脱脂牛奶、孜然粉、天精草、马鞭草、枸橘叶、叶下珠、食盐、开菲尔、善存粉、溶菌酶。本发明提供的牛皮糖,爽弹可口,软硬适中,不粘牙,咸、酸、甜协调适口,香味浓郁,营养均衡,易于吸收,能够增强免疫力,保护心脑血管,促进胃肠功能,抗氧化,抗衰老,排毒养颜;孜然和金针菇搭配合理,香味浓郁、和谐,咸甜适中,口感独特;材料来源广泛,价格低廉,营养丰富,经开菲尔发酵,酸甜适口,产生香味成分,促进吸收利用;用石头纸进行包装,价格低廉,安全无毒,保护环境,节约成本。

1. 一种孜然金针菇牛皮糖,其特征在于,由以下重量份的原料制成:低聚果糖56~58、低聚半乳糖41~43、高粱粉27~29、紫薯淀粉16~18、紫苏籽油16~18、金针菇12~14、松子10~11、脱脂牛奶3~4、孜然粉2.2~2.4、天精草1.4~1.6、马鞭草1.4~1.6、枸橘叶1.1~1.3、叶下珠0.4~0.6、食盐2.4~2.6、开菲尔0.6~0.8、善存粉0.2~0.3、溶菌酶0.02~0.03。

2. 根据权利要求1所述的孜然金针菇牛皮糖,其特征在于,所述的金针菇,为鲜金针菇。

3. 根据权利要求1所述的孜然金针菇牛皮糖,其特征在于,所述的孜然粉,是将孜然在热水中漂烫15~20分钟,取出,粉碎,过100~120目筛,置于热锅中,42~44转/分钟翻炒至水分含量为孜然粉重量的6~8%(w/w),取出冷却至20~30℃,备用。

4. 根据权利要求1所述的孜然金针菇牛皮糖,其特征在于,所述的复合酶,由以下重量比的酶制剂组成:纤维素酶:半纤维素酶:木聚糖酶: β -葡聚糖苷酶:脂肪酶=14~15:11~12:10~11:7~8:4~5。

5. 根据权利要求1所述孜然金针菇牛皮糖的制备方法,其特征在于,具体包括以下步骤:

(1)将金针菇洗净,打浆,过140~160目筛,得金针菇浆;

(2)将天精草、马鞭草、枸橘叶和叶下珠粉碎,过120~140目筛,得中药粉,加入中药粉重量3~4倍量的纯净水,混合均匀,加入复合酶,搅拌均匀,置于38~39℃水浴,47~49转/分钟,搅拌酶解4~5小时,加热煮沸后,停火,浸泡2~3小时,8000转/分钟离心15分钟,得提取液和中药渣,向药渣中加入药渣重量2~3倍量的体积分数为62~64%的酒精溶液,34~36转/分钟,搅拌处理36~40分钟,10000转/分钟离心10分钟,得提取液和中药渣,合并所有提取液,67~69℃烘箱中干燥至无水分含量为金针菇重量的1.6~1.8倍,得中药提取物;

(3)将中药提取物与金针菇浆混合均匀,加入脱脂牛奶和善存粉,34~36转/分钟搅拌12~14分钟,加入开菲尔,42~44转/分钟搅拌13~15分钟,充分混合均匀,置于22~24℃发酵20~24小时,加入食盐,混合均匀,置于3~5℃放置6~8小时,得发酵金针菇浆;

(4)将松子粉碎,粒径为2~3mm,得松子粉,将锅烧热至132~136℃,关闭火源,倒入松子粉,56~58转/分钟搅拌翻炒8~10分钟,得炒松子粉;

(5)将高粱粉和紫薯淀粉混合均匀,得混合粉,加入发酵金针菇浆和孜然粉,32~34转/分钟搅拌4~5分钟,加入混合粉重量2.2~2.4倍量的纯净水,搅拌9~12分钟,得淀粉浆;

(6)将低聚果糖和1/2紫苏籽油加入锅中,加入低聚果糖重量0.3~0.4倍量的水,煮沸,加入淀粉浆,43~45转/分钟,搅拌熬煮26~28分钟,加入剩下1/2的紫苏籽油,熬煮2~3分钟,加入低聚半乳糖,52~54转/分钟,搅拌熬煮16~18分钟,加入溶菌酶,搅拌熬煮4~6分钟,得糖浆;

(7)将炒松子粉均匀铺于模具底部,加入糖浆,均匀铺在模具里,表面均匀洒一层炒松子粉,置于2~4℃的冷却室内冷却12~14分钟,脱模,切割,切面蘸一层炒松子粉,得孜然金针菇牛皮糖;

(8)用石头纸进行包装,得成品。

6. 根据权利要求5所述孜然金针菇牛皮糖的制备方法,其特征在于,所述步骤(5)的加水,分3~4次加入,每次间隔3~4分钟。

一种孜然金针菇牛皮糖

技术领域

[0001] 本发明主要涉及糖果加工领域,尤其涉及一种孜然金针菇牛皮糖。

背景技术

[0002] 牛皮糖号称“扬州一绝”,是扬州特产。口味香甜,外层芝麻均匀,切面棕色光亮,呈半透明状,富有弹性,味香,细嚼不粘牙,在海内外享有盛誉,口感达到了弹性、韧性、柔软性三性为一体的最佳状态。

[0003] 孜然富有油性,芳香浓烈,主要用于调味和提取香料等,遇热后香气更加明显。孜然还具有醒脑通脉,降火平肝,祛寒除湿,理气开胃,祛风止痛的功效,对消化不良、胃寒疼痛、肾虚便秘、月经不调均有疗效,用孜然调味菜肴还能防腐杀菌。

[0004] 金针菇具有热量低、高蛋白、低脂肪、多糖、多维生维生素和氨基酸的营养特点,能够促进智力发育,增强记忆力,促进新陈代谢,增强肠胃功能,降血脂,降胆固醇,抗疲劳,抗菌消毒,抗肿瘤,抗过敏,增强免疫力。

[0005] 目前市场上的牛皮糖产品,热量高,多食容易导致肥胖,随着人们保健意识的不断增强,传统的高糖高脂牛皮糖已经不能得到青睐,市场亟需一种具有保健功能的牛皮糖。

发明内容

[0006] 为了弥补已有技术的缺陷,本发明的目的是提供一种孜然金针菇牛皮糖。

[0007] 一种孜然金针菇牛皮糖,由以下重量份的原料制成:低聚果糖56~58、低聚半乳糖41~43、高粱粉27~29、紫薯淀粉16~18、紫苏籽油16~18、金针菇12~14、松子10~11、脱脂牛奶3~4、孜然粉2.2~2.4、天精草1.4~1.6、马鞭草1.4~1.6、枸橘叶1.1~1.3、叶下珠0.4~0.6、食盐2.4~2.6、开菲尔0.6~0.8、善存粉0.2~0.3、溶菌酶0.02~0.03。

[0008] 所述的金针菇,为鲜金针菇。

[0009] 所述的孜然粉,是将孜然在热水中漂烫15~20分钟,取出,粉碎,过100~120目筛,置于热锅中,42~44转/分钟翻炒至水分含量为孜然粉重量的6~8%(w/w),取出冷却至20~30℃,备用。

[0010] 所述的复合酶,由以下重量比的酶制剂组成:纤维素酶:半纤维素酶:木聚糖酶:β-葡聚糖苷酶:脂肪酶=14~15:11~12:10~11:7~8:4~5。

[0011] 一种孜然金针菇牛皮糖的制备方法,其具体步骤为:

(1)将金针菇洗净,打浆,过140~160目筛,充分粉碎,无颗粒感,得金针菇浆;

(2)将天精草、马鞭草、枸橘叶和叶下珠粉碎,过120~140目筛,得中药粉,加入中药粉重量3~4倍量的纯净水,混合均匀,加入复合酶,搅拌均匀,置于38~39℃水浴,47~49转/分钟,搅拌酶解4~5小时,加热煮沸后,停火,浸泡2~3小时,8000转/分钟离心15分钟,得提取液和中药渣,向药渣中加入药渣重量2~3倍量的体积分数为62~64%的酒精溶液,34~36转/分钟,搅拌处理36~40分钟,充分提取有效成分,提高中药利用率,10000转/分钟离心10分钟,得提取液和中药渣,合并所有提取液,67~69℃烘箱中干燥至无水分含量为金针菇重量的1.6~

1.8倍,得中药提取物;

(3)将中药提取物与金针菇浆混合均匀,加入脱脂牛奶和善存粉,34~36转/分钟搅拌12~14分钟,加入开菲尔,42~44转/分钟搅拌13~15分钟,充分混合均匀,置于22~24℃发酵20~24小时,使口感酸甜,促进物质分解,产生益生因子,利于吸收利用,加入食盐,混合均匀,置于3~5℃放置6~8小时,抑制杂菌生长,控制发酵,防止口感过酸,酸味适中,得发酵金针菇浆;

(4)将松子粉碎,粒径为2~3mm,得松子粉,将锅烧热至132~136℃,关闭火源,倒入松子粉,56~58转/分钟搅拌翻炒8~10分钟,得炒松子粉;

(5)将高粱粉和紫薯淀粉混合均匀,得混合粉,加入发酵金针菇浆和孜然粉,32~34转/分钟搅拌4~5分钟,加入混合粉重量2.2~2.4倍量的纯净水,搅拌9~12分钟,慢速搅拌,避免蛋白质析出,得淀粉浆;

(6)将低聚果糖和1/2紫苏籽油加入锅中,加入低聚果糖重量0.3~0.4倍量的水,煮沸,加入淀粉浆,43~45转/分钟,搅拌熬煮26~28分钟,加入剩下1/2的紫苏籽油,熬煮2~3分钟,加入低聚半乳糖,52~54转/分钟,搅拌熬煮16~18分钟,加入溶菌酶,搅拌熬煮4~6分钟,呈焦香粘稠状,得糖浆;

(7)将炒松子粉均匀铺于模具底部,加入糖浆,均匀铺在模具里,表面均匀洒一层炒松子粉,置于2~4℃的冷却室内冷却12~14分钟,脱模,切割,切面蘸一层炒松子粉,得孜然金针菇牛皮糖;

(8)用石头纸进行包装,得成品。

[0012] 所述步骤(5)的加水,分3~4次加入,每次间隔3~4分钟,充分搅拌后呈均匀浆状。

[0013] 紫苏籽油:营养丰富,富含不饱和脂肪酸,能够保护肝脏,降血脂,降血压,保护心脑血管,保护视力,提高智力,抑制过敏。

[0014] 天精草:富含胡萝卜素、维生素和矿质元素,能够补虚益精,清热明目,强筋健骨,消肿止痛,安神助眠。

[0015] 马鞭草:富含微量元素硒、维生素和胡萝卜素,具有提神,平复情绪,消除恶心,促进消化,利尿消肿,改善神经衰弱,提高免疫力的功效,。

[0016] 枸橘叶:理气祛风,消肿散结,抗菌消炎,促进胃肠功能。

[0017] 叶下珠:抗病毒,保肝明目,增强免疫力,清热利尿,抗菌消炎,促进胃肠功能。

[0018] 本发明的优点是:本发明提供的一种孜然金针菇牛皮糖,原料丰富,爽弹可口,软硬适中,不粘牙,咸、酸、甜协调适口,香味浓郁,营养均衡,易于吸收,不含白砂糖,能够增强免疫力,保护心脑血管,促进胃肠功能,抗氧化,抗老防衰,排毒养颜,减肥瘦身;高粱粉和紫薯淀粉代替小麦粉,营养丰富,促进吸收,清理肠道,排毒养颜;以功能性低聚糖代替白砂糖,甜度温和,不甜腻,抑制糖分吸收,减少摄糖量,防治龋齿;松子、金针菇和孜然进行搭配,香味浓郁、和谐,咸甜适中,风味独特;植物材料来源广泛,价格低廉,富含天然营养成分,并经开菲尔发酵,酸甜适口,产生香味成分,促进吸收利用;用石头纸进行包装,价格低廉,安全无毒,无污染,能够保护环境,节约成本;加入溶菌酶,天然抗菌,增加蛋白质含量,不含任何添加剂,食用安全健康。

具体实施方式

[0019] 下面用具体实施例说明本发明。

[0020] 实施例1

一种孜然金针菇牛皮糖,由以下重量份的原料制成:低聚果糖56~58、低聚半乳糖41、高粱粉27、紫薯淀粉16、紫苏籽油16、金针菇12、松子10、脱脂牛奶3、孜然粉2.2、天精草1.4、马鞭草1.4、枸橘叶1.1、叶下珠0.4、食盐2.4、开菲尔0.6、善存粉0.2、溶菌酶0.02。

[0021] 所述的孜然粉,是将孜然在热水中漂烫15分钟,取出,粉碎,过100目筛,置于热锅中,42转/分钟翻炒至水分含量为孜然粉重量的6%(w/w),取出冷却至20℃,备用。

[0022] 所述的复合酶,由以下重量比的酶制剂组成:纤维素酶:半纤维素酶:木聚糖酶: β -葡聚糖苷酶:脂肪酶=14:11:10:7:4。

[0023] 一种孜然金针菇牛皮糖的制备方法,其具体步骤为:

(1)将金针菇洗净,打浆,过140目筛,充分粉碎,无颗粒感,得金针菇浆;

(2)将天精草、马鞭草、枸橘叶和叶下珠粉碎,过120目筛,得中药粉,加入中药粉重量3倍量的纯净水,混合均匀,加入复合酶,搅拌均匀,置于38℃水浴,47转/分钟,搅拌酶解4小时,加热煮沸后,停火,浸泡2小时,8000转/分钟离心15分钟,得提取液和中药渣,向药渣中加入药渣重量2倍量的体积分数为62%的酒精溶液,34转/分钟,搅拌处理36分钟,充分提取有效成分,提高中药利用率,10000转/分钟离心10分钟,得提取液和中药渣,合并所有提取液,67℃烘箱中干燥至无水分含量为金针菇重量的1.6倍,得中药提取物;

(3)将中药提取物与金针菇浆混合均匀,加入脱脂牛奶和善存粉,34转/分钟搅拌12分钟,加入开菲尔,42转/分钟搅拌13分钟,充分混合均匀,置于22℃发酵20小时,使口感酸甜,促进物质分解,产生益生因子,利于吸收利用,加入食盐,混合均匀,置于3℃放置6小时,抑制杂菌生长,控制发酵,防止口感过酸,酸味适中,得发酵金针菇浆;

(4)将松子粉碎,粒径为2~3mm,得松子粉,将锅烧热至132℃,关闭火源,倒入松子粉,56转/分钟搅拌翻炒8分钟,得炒松子粉;

(5)将高粱粉和紫薯淀粉混合均匀,得混合粉,加入发酵金针菇浆和孜然粉,32转/分钟搅拌4分钟,加入混合粉重量2.2倍量的纯净水,分3次加入,每次间隔3分钟,搅拌9分钟,慢速搅拌,避免蛋白质析出,得淀粉浆;

(6)将低聚果糖和1/2紫苏籽油加入锅中,加入低聚果糖重量0.3倍量的水,煮沸,加入淀粉浆,43转/分钟,搅拌熬煮26分钟,加入剩下1/2的紫苏籽油,熬煮2分钟,加入低聚半乳糖,52转/分钟,搅拌熬煮16分钟,加入溶菌酶,搅拌熬煮4分钟,呈焦香粘稠状,得糖浆;

(7)将炒松子粉均匀铺于模具底部,加入糖浆,均匀铺在模具里,表面均匀洒一层炒松子粉,置于2℃的冷却室内冷却12~14分钟,脱模,切割,切面蘸一层炒松子粉,得孜然金针菇牛皮糖;

(8)用石头纸进行包装,得成品。

[0024] 实施例2

一种孜然金针菇牛皮糖,由以下重量份的原料制成:低聚果糖57、低聚半乳糖42、高粱粉28、紫薯淀粉17、紫苏籽油17、金针菇13、松子10、脱脂牛奶3、孜然粉2.3、天精草1.5、马鞭草1.5、枸橘叶1.2、叶下珠0.5、食盐2.5、开菲尔0.7、善存粉0.2、溶菌酶0.02。

[0025] 所述的孜然粉,是将孜然在热水中漂烫18分钟,取出,粉碎,过110目筛,置于热锅中,43转/分钟翻炒至水分含量为孜然粉重量的7%(w/w),取出冷却至25℃,备用。

[0026] 所述的复合酶,由以下重量比的酶制剂组成:纤维素酶:半纤维素酶:木聚糖酶: β -葡聚糖苷酶:脂肪酶=14:12:10:7:5。

[0027] 一种孜然金针菇牛皮糖的制备方法,其具体步骤为:

(1)将金针菇洗净,打浆,过150目筛,充分粉碎,无颗粒感,得金针菇浆;

(2)将天精草、马鞭草、枸橘叶和叶下珠粉碎,过130目筛,得中药粉,加入中药粉重量3.5倍量的纯净水,混合均匀,加入复合酶,搅拌均匀,置于38℃水浴,48转/分钟,搅拌酶解4.5小时,加热煮沸后,停火,浸泡2.5小时,8000转/分钟离心15分钟,得提取液和中药渣,向药渣中加入药渣重量2.5倍量的体积分数为63%的酒精溶液,35转/分钟,搅拌处理38分钟,充分提取有效成分,提高中药利用率,10000转/分钟离心10分钟,得提取液和中药渣,合并所有提取液,68℃烘箱中干燥至无水分含量为金针菇重量的1.7倍,得中药提取物;

(3)将中药提取物与金针菇浆混合均匀,加入脱脂牛奶和善存粉,35转/分钟搅拌13分钟,加入开菲尔,43转/分钟搅拌14分钟,充分混合均匀,置于23℃发酵22小时,使口感酸甜,促进物质分解,产生益生因子,利于吸收利用,加入食盐,混合均匀,置于4℃放置7小时,抑制杂菌生长,控制发酵,防止口感过酸,酸味适中,得发酵金针菇浆;

(4)将松子粉碎,粒径为2~3mm,得松子粉,将锅烧热至134℃,关闭火源,倒入松子粉,57转/分钟搅拌翻炒9分钟,得炒松子粉;

(5)将高粱粉和紫薯淀粉混合均匀,得混合粉,加入发酵金针菇浆和孜然粉,33转/分钟搅拌4.5分钟,加入混合粉重量2.3倍量的纯净水,分4次加入,每次间隔3分钟,搅拌12分钟,慢速搅拌,避免蛋白质析出,得淀粉浆;

(6)将低聚果糖和1/2紫苏籽油加入锅中,加入低聚果糖重量0.3倍量的水,煮沸,加入淀粉浆,44转/分钟,搅拌熬煮27分钟,加入剩下1/2的紫苏籽油,熬煮2分钟,加入低聚半乳糖,53转/分钟,搅拌熬煮17分钟,加入溶菌酶,搅拌熬煮5分钟,呈焦香粘稠状,得糖浆;

(7)将炒松子粉均匀铺于模具底部,加入糖浆,均匀铺在模具里,表面均匀洒一层炒松子粉,置于3℃的冷却室内冷却13分钟,脱模,切割,切面蘸一层炒松子粉,得孜然金针菇牛皮糖;

(8)用石头纸进行包装,得成品。

[0028] 实施例3

一种孜然金针菇牛皮糖,由以下重量份的原料制成:低聚果糖58、低聚半乳糖43、高粱粉29、紫薯淀粉18、紫苏籽油18、金针菇14、松子11、脱脂牛奶4、孜然粉2.4、天精草1.6、马鞭草1.6、枸橘叶1.3、叶下珠0.6、食盐2.6、开菲尔0.8、善存粉0.3、溶菌酶0.03。

[0029] 所述的孜然粉,是将孜然在热水中漂烫20分钟,取出,粉碎,过120目筛,置于热锅中,44转/分钟翻炒至水分含量为孜然粉重量的8%(w/w),取出冷却至30℃,备用。

[0030] 所述的复合酶,由以下重量比的酶制剂组成:纤维素酶:半纤维素酶:木聚糖酶: β -葡聚糖苷酶:脂肪酶=15:12:11:8:5。

[0031] 一种孜然金针菇牛皮糖的制备方法,其具体步骤为:

(1)将金针菇洗净,打浆,过160目筛,充分粉碎,无颗粒感,得金针菇浆;

(2)将天精草、马鞭草、枸橘叶和叶下珠粉碎,过140目筛,得中药粉,加入中药粉重量4倍量的纯净水,混合均匀,加入复合酶,搅拌均匀,置于39℃水浴,49转/分钟,搅拌酶解5小时,加热煮沸后,停火,浸泡3小时,8000转/分钟离心15分钟,得提取液和中药渣,向药渣中

加入药渣重量3倍量的体积分数为64%的酒精溶液,36转/分钟,搅拌处理40分钟,充分提取有效成分,提高中药利用率,10000转/分钟离心10分钟,得提取液和中药渣,合并所有提取液,69℃烘箱中干燥至无水分含量为金针菇重量的1.8倍,得中药提取物;

(3)将中药提取物与金针菇浆混合均匀,加入脱脂牛奶和善存粉,36转/分钟搅拌14分钟,加入开菲尔,44转/分钟搅拌15分钟,充分混合均匀,置于24℃发酵24小时,使口感酸甜,促进物质分解,产生益生因子,利于吸收利用,加入食盐,混合均匀,置于5℃放置8小时,抑制杂菌生长,控制发酵,防止口感过酸,酸味适中,得发酵金针菇浆;

(4)将松子粉碎,粒径为2~3mm,得松子粉,将锅烧热至136℃,关闭火源,倒入松子粉,58转/分钟搅拌翻炒10分钟,得炒松子粉;

(5)将高粱粉和紫薯淀粉混合均匀,得混合粉,加入发酵金针菇浆和孜然粉,34转/分钟搅拌5分钟,加入混合粉重量2.4倍量的纯净水,分4次加入,每次间隔3分钟,搅拌12分钟,慢速搅拌,避免蛋白质析出,得淀粉浆;

(6)将低聚果糖和1/2紫苏籽油加入锅中,加入低聚果糖重量0.4倍量的水,煮沸,加入淀粉浆,45转/分钟,搅拌熬煮28分钟,加入剩下1/2的紫苏籽油,熬煮3分钟,加入低聚半乳糖,54转/分钟,搅拌熬煮18分钟,加入溶菌酶,搅拌熬煮6分钟,呈焦香粘稠状,得糖浆;

(7)将炒松子粉均匀铺于模具底部,加入糖浆,均匀铺在模具里,表面均匀洒一层炒松子粉,置于4℃的冷却室内冷却14分钟,脱模,切割,切面蘸一层炒松子粉,得孜然金针菇牛皮糖;

(8)用石头纸进行包装,得成品。

[0032] 对比例

市售普通牛皮糖。

[0033] 实施例和对比例牛皮糖的感官评定:

随机选择30人,每人对实施例和对比例的牛皮糖进行评定,每项满分10分,分别对每项进行打分,结果取平均值,并根据分数解释牛皮糖的各指标特征。实施例和对比例牛皮糖的感官评定结果见表1。

[0034] 表1:实施例和对比例牛皮糖的感官评定结果

项目	实施例	对比例
满分	10	10
得分	9	6
风味	香味浓郁、和谐,风味独特	有香味
色泽	色泽混匀	色泽均匀
组织形态	组织细腻、光滑	剖面有气孔
咀嚼性	软硬适中,爽弹,不粘牙	粘牙

从表1的结果表明,本发明的孜然金针菇牛皮糖,色泽混匀,口感丰富,香味浓郁、和谐,酸甜适口,风味独特,软硬适中,爽弹,不粘牙,得到广大消费者的喜爱。

[0035] 实施例和对比例牛皮糖的保健效果:

有效:不适症状减轻或消失;

无效:不适症状不变或更加严重。

[0036] 随机选择神经衰弱、高血压、健忘、免疫力低下、胃肠功能障碍和高血糖的患者各

100名,随机分为2组,每组50名,所有患者受试前3天停用所有药物,实施例和对比例组每人每天食用该组牛皮糖20克,受试时间为30天。实施例和对比例牛皮糖的保健效果见表2。

[0037] 表2:实施例和对比例牛皮糖的保健效果

项目	实施例		对比例	
	有效率/(%)	无效率/(%)	有效率/(%)	无效率/(%)
神经衰弱	62	38	2	98
高血压	58	42	5	95
健忘	39	61	1	99
免疫力低下	63	37	3	97
胃肠功能障碍	61	39	7	93
高血脂	47	53	0	100

从表2可以看出,实施例的孜然金针菇牛皮糖分别经多种疾病的患者食用后,能够有效抑制多种疾病,减轻疾病症状,其有效率明显较对比例高,说明本发明提供的孜然金针菇牛皮糖具有较好的保健效果。