

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23L 1/221 (2006.01)

A61K 36/00 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200410101499.1

[45] 授权公告日 2008 年 1 月 30 日

[11] 授权公告号 CN 100364448C

[22] 申请日 2004. 12. 22

[21] 申请号 200410101499. 1

[73] 专利权人 那顺布赫

地址 136100 吉林省公主岭岭西检察院老
家属楼 3 单元 4 楼

共同专利权人 韩立光

[72] 发明人 那顺布赫 韩立光

[56] 参考文献

CN1074589A 1993. 7. 28

CN1138426A 1996. 12. 25

审查员 王文庆

[74] 专利代理机构 四平市新时代专利事务所

代理人 石 岱

权利要求书 1 页 说明书 5 页

[54] 发明名称

保健调料及其制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种以纯天然绿色植物为原料，具有防病、健身、美容和健脾开胃功能的功能调料，该调料由麦冬、白果、沔其日甘、苏格木勒、花椒、香花菜、丁香、山奈、肉桂等 19 种原料构成，本发明调料的一个重要特点是采用纯天然绿色环保植物为原料，含有丰富的营养成分，其中植物蛋白的含量达到 12—22%，并含有 18 种氨基酸和维生素及钙、锌、硒等微量元素，是蒸、煮、炸、烧、炖、煨、炒、焖、汤锅等席上珍肴中必不可少的调料，也是防病、健身、美容必备的产品。

1、一种保健调料，其特征在于将麦冬、白果、沕其日甘、苏格木勒、花椒、香花菜、丁香、山奈、肉桂、香橼、箬菱、赤术、香蕈、白豆叩、大茴、草果、香茸子、枸杞子晒干或烘干，然后粉碎，搅拌均匀，过120目细筛，装入透气的小袋即可制成，其中制备上述保健调料的原料重量配比是：

| | | |
|-------------|------------|-------------|
| 麦冬10-15份、 | 白果10-15份、 | 沕其日甘10-15份、 |
| 苏格木勒10-15份、 | 花椒10-15份、 | 香花菜10-15份、 |
| 丁香8-12份、 | 山奈8-12份、 | 肉桂10-15份、 |
| 香橼10-15份、 | 箬菱10-15份、 | 赤术10-15份、 |
| 香蕈10-15份、 | 白豆叩10-15份、 | 大茴10-15份、 |
| 草果10-15份、 | 香茸子10-15份、 | 枸杞子10-15份。 |

2、根据权利要求1所述的一种保健调料，其特征在于所述原料的重量配比是：

| | | | |
|---------|---------|----------|----------|
| 麦冬10份、 | 白果10份、 | 沕其日甘10份、 | 苏格木勒10份、 |
| 花椒10份、 | 香花菜10份、 | 丁香8份、 | 山奈8份、 |
| 肉桂10份、 | 香橼10份、 | 箬菱10份、 | 赤术10份、 |
| 香蕈10份、 | 白豆叩10份、 | 大茴10份、 | 草果10份、 |
| 香茸子10份、 | 枸杞子10份。 | | |

保健调料及其制备方法

技术领域

本发明涉及一种功能调料，具体的说是一种以纯天然绿色植物为原料，具有防病、健身、美容和健脾开胃功能的调料及其制备方法。

背景技术

目前在我国的调料市场上调料的种类很多，如五香面、十三香、花椒面、汤锅调料等。这些种类的调料只是单纯的调味，营养价值低，不具备防病、健身、美容和健脾开胃功能，没有作为保健调味品而发挥它的功效，民以食为天，食以菜为先，凡用菜必有形、色、味、香、营养之求。

我国烹调是中华民族优秀文化遗产的组成部分，它以特有的奇香异彩，丰富了人民的饮食文化生活，在国际上享有及高的声誉。我国各民族人民在几千年的自然生活中积累了大量的民族特色和防病、健身、美容、健脾开胃，医食同原的调料秘方。民以食为“天”，人每日必三餐，三餐菜为先，要保持菜的味美必须调味。本调料是蒙古王爷府的御用调料，它具有防病、健身、美容、健脾开胃的作用。是每餐必食的调料，是人体必不可少的营养佳品，是美味佳肴的“精微”。

发明内容

本发明的目的是要提供一种集防病、健身、美容、健脾开胃功效为一身的保健调料及其制备方法。

本发明的目的是这样实现的：本发明的解决方案是基于我国各民族人民在几千年的自然生活中积累的大量民族特色的防病、健身、美容、健脾开胃，医食同原的调料秘方，吸古人、古方膳食之精华，集现代美食之所长，精心调理而制成，按祖国医药学药食两用之医论，取其精华，用其精微，使其发挥和促进细胞的分化，增强机体组织再生，人体在吸收了纯天然绿色植物调料烹制的美味佳肴后，能充分品味和吸收菜肴中的精微及营养，促进身体健康，达到防病、健身、美容、健脾开胃、美白肌肤，强身健体益寿延年之目的。

本发明调料是由下述重量配比的原料制成：

麦冬10-15份、白果10-15份、沕其日甘10-15份、苏格木勒10-15份、
花椒10-15份、香花菜10-15份、丁香8-12份、山奈8-12份、
肉桂10-15份、香橼10-15份、箬菱10-15份、赤术10-15份、
香蕈10-15份、白豆叩10-15份、大茴10-15份、草果10-15份、
香茸子10-15份、枸杞子10-15份。

本发明调料的最佳重量配比是：

麦冬10份、白果10份、沕其日甘10份、苏格木勒10份、
花椒10份、香花菜10份、丁香8份、山奈8份、
肉桂10份、香橼10份、箬菱10份、赤术10份、
香蕈10份、白豆叩10份、大茴10份、草果10份、
香茸子10份、枸杞子10份。

上述各组分原料制成本发明调料的生产方法是：

将麦冬、白果、沕其日甘、苏格木勒、花椒、香花菜、丁香、山奈、肉桂、香橼、箬菱、赤术、香蕈、白豆叩、大茴、草果、香茸子、枸杞子晒干或烘干，然后粉碎，搅拌混合，过120目细筛，装入透气的小袋，每袋5克，每10小袋装一铝塑袋及包装盒内。

在烹调菜肴时，根据菜的多少以及口味大小而适量加入调味。

本发明具有以下优点和积极效果：

1、本发明调料是一种祖传的配方，它具有防病、健身、美容、健脾开胃的功效，是蒸、煮、炸、烧、炖、煨、炒、焖、汤锅等席上珍肴中必不可少的调料。

2、人体脏腑及百骸之营养，有赖脾胃之吐纳，布输，脾胃健旺，则元气充盈，百病不生，健脾胃既是医家的主攻方向，亦是厨艺所必须具备的食物形、色、味、香之美，从而达到养生保健目的调味品。

3、本发明在多种用料的调配上，采用蒙古王爷府的御厨配方，经科学分析化验和几位特一级厨师的实际使用，用餐者食用和几百户家庭应用，都感到该调料有明显的增进食欲，味美鲜香的特点。孔子先师说：“食不厌精，脍不厌细”。本发明调料，运用科学配比方法，使每一味药食两用的植物都能发挥它的营养保健功能，增强了它的使用效果，本调料产品的发明和应用提高了中华美食更加向着增强人民体质，使人们在长寿安康的旅途上迈向新纪元！

4、本发明调料的一个重要特点是纯天然绿色环保食品，含有丰富的营养成分，其中植物蛋白的含量达到12-22%，并含有18种氨基酸和维生素及钙、锌、硒等微量元素。

经中国科学院沈阳化物所农业科学研究所检验结果如下：

| 名称 | 含量 (mg/100g) | 名称 | 含量 (mg/ 100g) | 名称 | 含量 (mg/ 100g) |
|-----|--------------|-----|---------------|-------|---------------|
| 胱氨酸 | 697.9 | 蛋氨酸 | 278.2 | 镁 | 1252 |
| 赖氨酸 | 577.2 | 苏氨酸 | 322.1 | 硒 | 0.15 |
| 丝氨酸 | 322.2 | 脯氨酸 | 321.0 | 维生素c | 322.7 |
| 谷氨酸 | 208.7 | 色氨酸 | 212.2 | 维生素E | 212.1 |
| 甘氨酸 | 312.5 | 钙 | 152.2 | 维生素B1 | 187.5 |
| 亮氨酸 | 317.8 | 锌 | 18.72 | 维生素B2 | 178.2 |
| 丙氨酸 | 372.5 | 铁 | 152.7 | | |
| 酪氨酸 | 219.6 | 钾 | 572.2 | | |

5、本发明选用绿色环保药食两用植物为原料，各组分符合食品卫生法规定，本发明调料的综合作用是防病，健身，美容，健脾开胃，无任何化学添加剂，对人体无任何毒害和不良反应。

6、本发明无须煎煮，营养丰富，食用方便，符合国家食品卫生法规定。

具体实施方式：

将麦冬10克、白果10克、沕其日甘10克、苏格木勒10克、花椒10克、香花菜10克、丁香8克、山奈8克、肉桂10克、香橼10克、箬菱10克、赤术10克、香蕈10克、白豆叩10克、大茴10克、草果10克、香茸子10克、枸杞子10克晒干或烘干，然后粉碎，搅拌混合，过120目细筛，装入透气的小袋，每袋5克，每10小袋装一铝塑袋及包装盒内。

方 解

1、麦冬：《性味》味甘、微苦。《归经》入肺、胃、心经。主产：全国大部分地区有分布。

功用主治：养阴润肺，益胃生津。《现代中药大词典》。

2、白果：《性味》味甘、苦、涩、性平。有毒。《归经》入肺、肾经。主产：广西、四川、河南、山东、湖北、辽宁等地。

功用主治：敛肺定喘，解毒杀虫。《现代中药大词典》。

3、沔其日甘：《性味》酸、微甘、性平。《归经》归肺、胃经。

功用主治：润肺养胃、生津止渴。《现代中药大词典》研究本品有强身和抗衰老作用，可作为滋补营养品。

4、苏格木勒：《性味》味辛、苦，性温。《归经》入脾、胃、大肠、肝经。主产：等地。

功用主治：行气，止痛，健脾和胃，醒脾。治腹痛痞胀，胃呆食滞。《中药大词典》。

5、花椒：《性味》味辛、性热。有小毒。《归经》入脾、胃、肺、肾经。主产：分布东北至广东北部。

功用主治：温中散寒，止痛，温肾，燥湿，杀虫。《现代中药大词典》。

6、香花菜：《性味》辛、甘、温。《归经》入肝、脾经。

功用主治：疏风，理气，止痛。《生草药性备要》。

7、丁香：《性味》味辛、性温。《归经》入胃、脾、肾经。主产：广东、海南等地。

功用主治：温肾助阳，温中降逆。《现代中药大词典》。

8、山奈：《性味》味辛、性温。《归经》入胃、脾经。主产：广东、广西、云南、福建等地。

功用主治：温中，行气，止痛。用于饮食不消，脘腹冷痛胀满。《现代中药大词典》。

9、肉桂：《性味》味辛、甘、大热。《药性论》：“味苦辛，无毒。《归经》入肾、脾、膀胱经。主产：云南、福建等地。

功用主治：补元阳，暖脾胃，除积冷，通血脉。治命门火衰，腰膝冷痛，上热下寒。《中药大词典》。

10、香橼：《性味》味辛、苦、酸、性温。《归经》入肝、脾、肺经。主产：江苏、浙江、江西、安徽、湖北、四川等地。

功用主治：行气舒肝，宽中，化痰。《现代中药大词典》。

11、箬菱：《性味》辛、大温、无毒。《归经》入手足阳明经。主产：等地。

功用主治：温中下气，补腰脚，消食，除胃冷，阴疽癖。《本草

纲目》。

12、赤术：《性味》辛、苦、温。《归经》入脾、胃经。主产：内蒙古、河北、山西、辽宁、吉林、黑龙江、山东、陕西、甘肃等地。

功用主治：健脾，燥湿，解郁，辟秽。《中药大词典》。

13、香薷：《性味》甘、平。《归经》入肝、脾经。

功用主治：疏肝，健脾，益气。《本草在新》。

14、白豆叩：《性味》辛、温。《归经》入肺、脾经。主产：广东、广西、云南等地。

功用主治：行气，暖胃，消食，宽中。《中药大词典》。

15、大茴：《性味》辛、甘、温。《归经》入脾、肾经。主产：生于杂树林阴处。

功用主治：温阳，理气，散寒，散瘀，杀虫。《中药大词典》、《文献选录》、《本草蒙签》。

16、草果：：《性味》味辛、性温。《归经》入脾、胃经。主产：云南、广西、贵州等地。

功用主治：燥湿温中，消食化积。《现代中药大词典》。

17、香薷子：：《性味》。《归经》入经。主产：等地。

功用主治：。《中药大词典》。

18、枸杞子：《性味》甘、平。《归经》入肝、肾经。主产：宁夏、甘肃等地。

功用主治：滋肾，润肺，补肝，明目。治肝肾阴亏，腰膝酸软。《中药大词典》。