



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105831669 A

(43)申请公布日 2016.08.10

(21)申请号 201610197628.4

(22)申请日 2016.03.31

(71)申请人 安徽省宿松县刘氏蜂产品有限责任
公司

地址 246500 安徽省安庆市宿松县经济开
发区小河路8号

(72)发明人 刘在芳

(74)专利代理机构 合肥市长远专利代理事务所
(普通合伙) 34119

代理人 程笃庆 黄乐瑜

(51)Int.Cl.

A23L 21/25(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜及其制
备方法

(57)摘要

本发明提出了一种具有健胃养颜功效的保
健蜂蜜,其原料包括蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝
实、木香、甘松、柿蒂、龙眼、莲子、白芷、大黄、白
芩、玉竹、天仙藤、地肤子、百合、鸡胚胎素、纤维
素酶、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物
质。本发明还提出上述的一种具有健胃养颜功效
的保健蜂蜜的制备方法。本发明的保健蜂蜜具有
美容养颜健胃的功效。

1. 一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其特征在於,其原料按重量份包括:蜂蜜20-80份、黄芪5-15份、大腹皮2-8份、橘皮1-5份、枝实2-6份、木香3-5份、甘松1-6份、柿蒂2-8份、龙眼1-4份、莲子2-6份、白芷1-8份、大黄3-5份、白芨1-4份、玉竹1-5份、天仙藤2-6份、地肤子2-5份、百合1-4份、鸡胚胎素2-6份、纤维素酶1-4份、维生素混合物1-4份、山梨酸钾2-5份、水果果浆3-8份、矿物质2-5份。

2. 根据权利要求1所述的具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其特征在於,水果果浆的原料按重量份包括:橙子2-12份、黑加仑3-6份、桑葚1-5份、大枣2-8份、黑糖3-4份、木瓜1-4份、草莓2-5份、罗汉果3-6份、果胶酶2-5份、冰醋酸1-4份。

3. 根据权利要求1或2所述的具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其特征在於,水果果浆按如下工艺进行制备:将橙子、黑加仑、桑葚、大枣、黑糖、木瓜、草莓和罗汉果切碎后混合均匀,然后升温至60-80℃,升温的过程不停搅拌,过滤后将滤液冷却至室温,然后加入果胶酶和冰醋酸,静置2-4h,接着于100-110℃杀菌10-30min,冷却至室温得到水果果浆。

4. 根据权利要求1-3任一项所述的具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其特征在於,维生素混合物由维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B6、叶酸和葡萄糖酸锌按重量比为1-3:2-5:2-6:1-4:2-5:3-8混合而成。

5. 根据权利要求1-4任一项所述的具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其特征在於,矿物质由钙、铁、钠、锌和锡按重量比0.5-1.5:2-3:1-4:1-3:2-4混合而成。

6. 根据权利要求1-5任一项所述的具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其特征在於,其原料按重量份包括:其原料按重量份包括:蜂蜜25-75份、黄芪8-12份、大腹皮3-7份、橘皮2-4份、枝实3-5份、木香3.5-4.5份、甘松2-5份、柿蒂3-7份、龙眼2-3份、莲子3-5份、白芷2-7份、大黄3.5-4.5份、白芨2-3份、玉竹2-4份、天仙藤3-5份、地肤子3-4份、百合2-3份、鸡胚胎素3-5份、纤维素酶2-3份、维生素混合物2-3份、山梨酸钾3-4份、水果果浆4-7份、矿物质3-4份。

7. 根据权利要求1-6任一项所述的具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其特征在於,其原料按重量份包括:其原料按重量份包括:蜂蜜50份、黄芪10份、大腹皮5份、橘皮3份、枝实4份、木香4份、甘松3.5份、柿蒂5份、龙眼2.5份、莲子4份、白芷4.5份、大黄4份、白芨2.5份、玉竹3份、天仙藤4份、地肤子3.5份、百合2.5份、鸡胚胎素4份、纤维素酶2.5份、维生素混合物2.5份、山梨酸钾3.5份、水果果浆5.5份、矿物质3.5份。

8. 一种根据权利要求1-7任一项所述的具有健胃养颜功效的保健蜂蜜的制备方法,其特征在於,包括如下步骤:

S1、将蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼和莲子清洗除杂,粉碎后过70-90目筛,加入水后再超声波辅助条件下浸提得到物料A;

S2、将白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、地肤子和百合混合均匀,然后放入65-75℃水中浸泡1-3h,打浆后加入纤维素酶,在40-50℃条件下酶解30-60min得到物料B;

S3、将物料A、物料B、鸡胚胎素、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质混合均匀,常温下发酵1-4d,过滤得到具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及技术领域,尤其涉及一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜及其制备方法。

背景技术

[0002] 蜂蜜是蜜蜂采集花朵的蜜汁或动植物有生部分的分泌物,经蜜蜂利用特殊物质加工、酿制、混合并储存于蜂巢中的一种甜味物质,是一种营养丰富的天然滋补和药用品,具有补中润燥,止痛,解毒等功效。

[0003] 目前市面上销售的蜂蜜大多为单一的蜂蜜,营养单一,随着人们的生活水平的提高,人们越来越注重养生和保健,因此单一营养价值的蜂蜜无法满足日常的需求,因此亟需开发一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

发明内容

[0004] 为解决背景技术中存在的技术问题,本发明提出一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜及其制备方法,制备得到的保健蜂蜜具有美容养颜健胃的功效。

[0005] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜20-80份、黄芪5-15份、大腹皮2-8份、橘皮1-5份、枝实2-6份、木香3-5份、甘松1-6份、柿蒂2-8份、龙眼1-4份、莲子2-6份、白芷1-8份、大黄3-5份、白芨1-4份、玉竹1-5份、天仙藤2-6份、地肤子2-5份、百合1-4份、鸡胚胎素2-6份、纤维素酶1-4份、维生素混合物1-4份、山梨酸钾2-5份、水果果浆3-8份、矿物质2-5份。

[0006] 优选地,水果果浆的原料按重量份包括:橙子2-12份、黑加仑3-6份、桑葚1-5份、大枣2-8份、黑糖3-4份、木瓜1-4份、草莓2-5份、罗汉果3-6份、果胶酶2-5份、冰醋酸1-4份。

[0007] 优选地,水果果浆按如下工艺进行制备:将橙子、黑加仑、桑葚、大枣、黑糖、木瓜、草莓和罗汉果切碎后混合均匀,然后升温至60-80℃,升温的过程不停搅拌,过滤后将滤液冷却至室温,然后加入果胶酶和冰醋酸,静置2-4h,接着于100-110℃杀菌10-30min,冷却至室温得到水果果浆。

[0008] 优选地,维生素混合物由维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B6、叶酸和葡萄糖酸锌按重量比为1-3:2-5:2-6:1-4:2-5:3-8混合而成。

[0009] 优选地,矿物质由钙、铁、钠、锌和锡按重量比0.5-1.5:2-3:1-4:1-3:2-4混合而成。

[0010] 优选地,其原料按重量份包括:其原料按重量份包括:蜂蜜25-75份、黄芪8-12份、大腹皮3-7份、橘皮2-4份、枝实3-5份、木香3.5-4.5份、甘松2-5份、柿蒂3-7份、龙眼2-3份、莲子3-5份、白芷2-7份、大黄3.5-4.5份、白芨2-3份、玉竹2-4份、天仙藤3-5份、地肤子3-4份、百合2-3份、鸡胚胎素3-5份、纤维素酶2-3份、维生素混合物2-3份、山梨酸钾3-4份、水果果浆4-7份、矿物质3-4份。

[0011] 优选地,其原料按重量份包括:其原料按重量份包括:蜂蜜50份、黄芪10份、大腹皮

5份、橘皮3份、枝实4份、木香4份、甘松3.5份、柿蒂5份、龙眼2.5份、莲子4份、白芷4.5份、大黄4份、白芨2.5份、玉竹3份、天仙藤4份、地肤子3.5份、百合2.5份、鸡胚胎素4份、纤维素酶2.5份、维生素混合物2.5份、山梨酸钾3.5份、水果果浆5.5份、矿物质3.5份。

[0012] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜的制备方法,包括如下步骤:

[0013] S1、将蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼和莲子清洗除杂,粉碎后过70-90目筛,加入水后再超声波辅助条件下浸提得到物料A;

[0014] S2、将白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、地肤子和百合混合均匀,然后放入65-75℃水中浸泡1-3h,打浆后加入纤维素酶,在40-50℃条件下酶解30-60min得到物料B;

[0015] S3、将物料A、物料B、鸡胚胎素、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质混合均匀,常温下发酵1-4d,过滤得到具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

[0016] 本发明的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其原料包括蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼、莲子、白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、地肤子、百合、鸡胚胎素、纤维素酶、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质,其中添加的蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼和莲子作为营养物质群A,白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、大腹皮、地肤子和百合作为营养物质群B,通过混合后与鸡胚胎素、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质发酵制备得到具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其中添加蜂蜜作为主料,并配合上中药成份,使得得到的保健蜂蜜具有优异的健胃养颜功效;添加的鸡胚胎素是一组具有高生物活性的生长刺激因子、神经生长因子、活性多糖、活性多肽、多种氨基酸和丰富的其他营养物质的小分子混合物,它们具有促生长和活化生理功能的精华成分,能激活人体组织细胞,活化组织器官功能,调节人体各种免疫力,提高人体抵抗疾病的能力,并可延缓衰老,其中所含的生长刺激因子可以增加皮肤含水量、促进上皮细胞的新陈代谢,经过一定时间的应用,可延缓真皮层衰老、萎缩,使皮肤真皮层饱满,并可增加表皮含水量,使表皮光滑滋润;添加的水果果浆含有大量的维生素和纤维素,能够排出身体毒素,促进新陈代谢,提高人体的免疫力等功效。

具体实施方式

[0017] 下面结合具体实施例对本发明做出详细说明,应当了解,实施例只用于说明本发明,而不是用于对本发明进行限定,任何在本发明基础上所做的修改、等同替换等均在本发明的保护范围内。

[0018] 具体实施方式中,蜂蜜的重量份可以为20份、25份、30份、35份、40份、45份、50份、55份、60份、65份、70份、75份、80份;黄芪的重量份可以为5份、6份、7份、8份、9份、10份、11份、12份、13份、14份、15份;大腹皮的重量份可以为2份、3份、4份、5份、6份、7份、8份;橘皮的重量份可以为1份、2份、3份、4份、5份;枝实的重量份可以为2份、3份、4份、5份、6份;木香的重量份可以为3份、3.5份、4份、4.5份、5份;甘松的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份、4.5份、5份、5.5份、6份;柿蒂的重量份可以为2份、3份、4份、5份、6份、7份、8份;龙眼的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份;莲子的重量份可以为2份、3份、4份、5份、6份;白芷的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份、4.5份、5份、5.5份、6份、6.5份、7份、7.5份、8份;大黄的重量份可以为3份、3.5份、4份、4.5份、5份;白芨的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份;玉竹的重量份可以为1份、2份、3

份、4份、5份；天仙藤的重量份可以为2份、3份、4份、5份、6份；地肤子的重量份可以为2份、2.5份、3份、3.5份、4份、4.5份、5份；百合的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份；鸡胚胎素的重量份可以为2份、3份、4份、5份、6份；纤维素酶的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份；维生素混合物的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份；山梨酸钾的重量份可以为2份、2.5份、3份、3.5份、4份、4.5份、5份；水果果浆的重量份可以为3份、3.5份、4份、4.5份、5份、5.5份、6份、6.5份、7份、7.5份、8份；矿物质的重量份可以为2份、2.5份、3份、3.5份、4份、4.5份、5份。

[0019] 实施例1

[0020] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜，其原料按重量份包括：蜂蜜50份、黄芪10份、大腹皮5份、橘皮3份、枝实4份、木香4份、甘松3.5份、柿蒂5份、龙眼2.5份、莲子4份、白芷4.5份、大黄4份、白芨2.5份、玉竹3份、天仙藤4份、地肤子3.5份、百合2.5份、鸡胚胎素4份、纤维素酶2.5份、维生素混合物2.5份、山梨酸钾3.5份、水果果浆5.5份、矿物质3.5份。

[0021] 水果果浆按如下工艺进行制备：按重量份将7份橙子、4.5份黑加仑、3份桑葚、5份大枣、3.5份黑糖、2.5份木瓜、3.5份草莓和4.5份罗汉果切碎后混合均匀，然后升温至70℃，升温的过程不停搅拌，过滤后将滤液冷却至室温，然后加入3.5份果胶酶和2.5份冰醋酸，静置3h，接着于105℃杀菌20min，冷却至室温得到水果果浆。

[0022] 其中，维生素混合物由维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B6、叶酸和葡萄糖酸锌按重量比为2:3.5:4:2.5:3.5:5.5混合而成。矿物质由钙、铁、钠、锌和锡按重量比1:2.5:2.5:2:3混合而成。

[0023] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜的制备方法，包括如下步骤：

[0024] S1、将蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼和莲子清洗除杂，粉碎后过80目筛，加入水后再超声波辅助条件下浸提得到物料A；

[0025] S2、将白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、地肤子和百合混合均匀，然后放入70℃水中浸泡2h，打浆后加入纤维素酶，在45℃条件下酶解45min得到物料B；

[0026] S3、将物料A、物料B、鸡胚胎素、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质混合均匀，常温下发酵2.5d，过滤得到具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

[0027] 实施例2

[0028] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜，其原料按重量份包括：蜂蜜20份、黄芪15份、大腹皮2份、橘皮5份、枝实2份、木香5份、甘松1份、柿蒂8份、龙眼1份、莲子6份、白芷1份、大黄5份、白芨1份、玉竹5份、天仙藤2份、地肤子2份、百合4份、鸡胚胎素2份、纤维素酶4份、维生素混合物1份、山梨酸钾5份、水果果浆3份、矿物质5份。

[0029] 水果果浆按如下工艺进行制备：按重量份将2份橙子、6份黑加仑、1份桑葚、8份大枣、3份黑糖、4份木瓜、2份草莓和6份罗汉果切碎后混合均匀，然后升温至60℃，升温的过程不停搅拌，过滤后将滤液冷却至室温，然后加入5份果胶酶和1份冰醋酸，静置4h，接着于100℃杀菌30min，冷却至室温得到水果果浆。

[0030] 其中，维生素混合物由维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B6、叶酸和葡萄糖酸锌按重量比为1:5:2:4:2:8混合而成。矿物质由钙、铁、钠、锌和锡按重量比0.5:3:1:3:2混合而成。

[0031] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜的制备方法,包括如下步骤:

[0032] S1、将蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼和莲子清洗除杂,粉碎后过70目筛,加入水后再超声波辅助条件下浸提得到物料A;

[0033] S2、将白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、地肤子和百合混合均匀,然后放入75℃水中浸泡1h,打浆后加入纤维素酶,在50℃条件下酶解30min得到物料B;

[0034] S3、将物料A、物料B、鸡胚胎素、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质混合均匀,常温下发酵4d,过滤得到具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

[0035] 实施例3

[0036] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜80份、黄芪5份、大腹皮8份、橘皮1份、枝实6份、木香3份、甘松6份、柿蒂2份、龙眼4份、莲子2份、白芷8份、大黄3份、白芨4份、玉竹1份、天仙藤6份、地肤子5份、百合1份、鸡胚胎素6份、纤维素酶1份、维生素混合物4份、山梨酸钾2份、水果果浆8份、矿物质2份。

[0037] 水果果浆按如下工艺进行制备:按重量份将12份橙子、3份黑加仑、5份桑葚、2份大枣、4份黑糖、1份木瓜、5份草莓和3份罗汉果切碎后混合均匀,然后升温至80℃,升温的过程不停搅拌,过滤后将滤液冷却至室温,然后加入2份果胶酶和4份冰醋酸,静置2h,接着于110℃杀菌10min,冷却至室温得到水果果浆。

[0038] 其中,维生素混合物由维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B6、叶酸和葡萄糖酸锌按重量比为3:2:6:1:5:3混合而成。矿物质由钙、铁、钠、锌和锡按重量比1.5:2:4:1:4混合而成。

[0039] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜的制备方法,包括如下步骤:

[0040] S1、将蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼和莲子清洗除杂,粉碎后过90目筛,加入水后再超声波辅助条件下浸提得到物料A;

[0041] S2、将白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、地肤子和百合混合均匀,然后放入65℃水中浸泡3h,打浆后加入纤维素酶,在40℃条件下酶解60min得到物料B;

[0042] S3、将物料A、物料B、鸡胚胎素、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质混合均匀,常温下发酵1d,过滤得到具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

[0043] 实施例4

[0044] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜25份、黄芪12份、大腹皮3份、橘皮4份、枝实3份、木香4.5份、甘松2份、柿蒂7份、龙眼2份、莲子5份、白芷2份、大黄4.5份、白芨2份、玉竹4份、天仙藤3份、地肤子3份、百合3份、鸡胚胎素3份、纤维素酶3份、维生素混合物2份、山梨酸钾4份、水果果浆4份、矿物质4份。

[0045] 水果果浆按如下工艺进行制备:按重量份将4份橙子、5份黑加仑、2份桑葚、7份大枣、3.2份黑糖、3份木瓜、3份草莓和5份罗汉果切碎后混合均匀,然后升温至62℃,升温的过程不停搅拌,过滤后将滤液冷却至室温,然后加入4份果胶酶和2份冰醋酸,静置3.5h,接着于102℃杀菌25min,冷却至室温得到水果果浆。

[0046] 其中,维生素混合物由维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B6、叶酸和葡萄糖酸锌按重量比为1.5:4.5:3:3:3:7混合而成。矿物质由钙、铁、钠、锌和锡按重量比0.8:2.8:2:2.5:2.5混合而成。

[0047] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜的制备方法,包括如下步骤:

[0048] S1、将蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼和莲子清洗除杂,粉碎后过75目筛,加入水后再超声波辅助条件下浸提得到物料A;

[0049] S2、将白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、地肤子和百合混合均匀,然后放入72℃水中浸泡1.5h,打浆后加入纤维素酶,在48℃条件下酶解35min得到物料B;

[0050] S3、将物料A、物料B、鸡胚胎素、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质混合均匀,常温下发酵3d,过滤得到具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

[0051] 实施例5

[0052] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜75份、黄芪8份、大腹皮7份、橘皮2份、枝实5份、木香3.5份、甘松5份、柿蒂3份、龙眼3份、莲子3份、白芷7份、大黄3.5份、白芨3份、玉竹2份、天仙藤5份、地肤子4份、百合2份、鸡胚胎素5份、纤维素酶2份、维生素混合物3份、山梨酸钾3份、水果果浆7份、矿物质3份。

[0053] 水果果浆按如下工艺进行制备:按重量份将10份橙子、4份黑加仑、4份桑葚、3份大枣、3.8份黑糖、2份木瓜、4份草莓和4份罗汉果切碎后混合均匀,然后升温至78℃,升温的过程不停搅拌,过滤后将滤液冷却至室温,然后加入3份果胶酶和3份冰醋酸,静置2.5h,接着于108℃杀菌15min,冷却至室温得到水果果浆。

[0054] 其中,维生素混合物由维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B6、叶酸和葡萄糖酸锌按重量比为2.5:2.5:5:2:4:4混合而成。矿物质由钙、铁、钠、锌和锡按重量比1.2:2.2:3:1.5:3.5混合而成。

[0055] 本发明提出的一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜的制备方法,包括如下步骤:

[0056] S1、将蜂蜜、黄芪、大腹皮、橘皮、枝实、木香、甘松、柿蒂、龙眼和莲子清洗除杂,粉碎后过85目筛,加入水后再超声波辅助条件下浸提得到物料A;

[0057] S2、将白芷、大黄、白芨、玉竹、天仙藤、地肤子和百合混合均匀,然后放入68℃水中浸泡2.5h,打浆后加入纤维素酶,在42℃条件下酶解55min得到物料B;

[0058] S3、将物料A、物料B、鸡胚胎素、维生素混合物、山梨酸钾、水果果浆和矿物质混合均匀,常温下发酵2d,过滤得到具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

[0059] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。