

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁶

A23L 2/02

[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 94105924.3

[45]授权公告日 1999年10月6日

[11]授权公告号 CN 1045373C

[22]申请日 94.6.3 [24]颁证日 99.9.4
[21]申请号 94105924.3
[73]专利权人 赖呈金
地址 516300 广东省惠东县金梅食品厂
[72]发明人 赖呈金
[56]参考文献
1089808 1994. 7.27 A23L2/04
审查员 崔 军

[74]专利代理机构 北京科龙环宇专利事务所
代理人 韩小雷

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 一种油甘露的制备方法及其制得的产品

[57]摘要

本发明公开了一种油甘露的制备方法,该方法采用油甘果为原料,经洗果、碎果、去核后进行蒸馏,得到的馏出液即为油甘露。本发明的油甘露无色、清澈透明,具有口味独特、营养丰富、健身防病等功效,是一种极为理想的保健饮品。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权 利 要 求 书

1、一种油甘露的制备方法，其特征是包括将油甘果洗净、切碎、去核，然后进行蒸馏，所得馏出液即为油甘露。

2、如权利要求1所述的方法，其特征是所述洗果为用温水浸泡油甘果，然后用冷清水洗净，并晾干。

3、如权利要求1所述的方法，其特征是所述蒸馏用常压间歇蒸馏。

4、如权利要求3所述的方法，其特征是蒸馏后将蒸馏剩汁过滤，添加鲜汁和果皮肉后再进行蒸馏，如此循环进行。

5、如权利要求1所述的方法，其特征是所述蒸馏时所用油甘果和水的重量比为1:2-16。

6、一种权利要求1 - 5 之一的方法制得的产品。

说 明 书

一种油甘露的制备方法及其制得的产品

本发明涉及一种保健饮料，特别是一种油甘露的制备方法及其制得的产品。

油甘果是一种极为珍有的野生植物之果，主产于广东粤东福建等地的荒山野岭之中，是天然的独秀佳果。果型似手指头大小，绿色的果皮镶裹着腊色的厚实果肉，除核外，果肉全可生吃，颇为爽脆。其味主要是“甘”、“香”，微带“涩”、“酸”、“苦”、“甜”。据书载及科学和民间采用验证，该果含有丰富的多种营养成分，且具有清热、健脾胃、滋心润肺等作用。而且发现其果汁能阻断N硝基化合物的合成，对预防癌症有一定的效果。同时，油甘果还具有解酒之奇能。

油甘果的成分及含量列表如下：

油甘子（果）各种元素成分及含量

可食部 100%	蛋 白 质 lg	脂 肪 lg	碳 水 化 合 物 lg	热 量 KJ	膳 食 纤 维 lgCA	灰 粉 lg	矿 物 质							胡 罗 卜 素 lug	视 黄 醇 当 量 lug	维 生 素 B ₂ img	尼 克 酸 Lmg	维 生 素 C Lmg	
							磷 img	钙 img	铁 img	镁 img	钾 img	锰 img	锌 img						硒 lug
80	1.2	0.4	36.0	636	13.6	2.4	36	24	0.8	32	60	3.80	0.40	4.25	200	32	0.04	2.0	248

然而该果由于运输、保藏等原因使许多人无福享用。

本发明的目的是提供一种以油甘果为原料的口味独特、营养丰富、防病保健饮料的制备方法。

本发明的另一个目的是提供一种采用上述方法制得的产品。

本发明的油甘露的制备方法包括下述步骤：

将油甘果洗净、切碎、去核，然后进行蒸馏后即制得本发明的油甘露。

所述洗果步骤优选用水浸泡，然后用冷清水洗净，再晾干。所述蒸馏，可采用常压间歇蒸馏，蒸馏后将蒸馏剩汁过滤，添加鲜汁和果皮肉后再进行蒸馏，如此循环进行。蒸馏釜中油甘果和水的重量比优选为1: 2-16。

本发明的方法中所用的蒸馏用水可采用近百米深的地下优质清泉。

本发明的油甘露无色、清澈透明，具特有的原果香味，甘和、微甜，口感滑润、清爽，口腔甘味绵绵久回，饮后朗胸、润腹、怡神，比其它饮料更为解渴，而且可清滞除疾、解暑除热、驱郁闷、增食欲、解酒、解困倦和晕车船、防癌、抑癌。

油甘露对胃溃疡、肾炎、糖尿病、厌食、气急、疴急尿、心血管病、精神不振等病的辅助治疗确实有奇功妙效。

本发明制得的油甘露是含有油甘果的各种有效成分的蒸馏水，实乃一种极为理想的保健饮品。

下面用实施例进一步说明本发明。

实施例 1

将油甘果用60℃左右的温水浸泡10分钟，捞起后用冷清水冲洗干净，再用60℃左右的温水浸泡20分钟，再用清水冲洗，然后晾置20分钟至干，将油甘果切碎，去核，取果肉和汁8公斤放入有80公斤取自近百米深的地下优质水的蒸馏釜中进行蒸馏，蒸馏后卸出蒸馏剩汁，过滤后加入鲜果肉和汁与剩汁一起蒸馏，如此循环进行，将馏出液装瓶后即得本发明的油甘露。

实施例 2

除了将果肉和汁30公斤放入有80公斤水的蒸馏釜中进行蒸馏外，其余步骤同实施例 1。