



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108208266 A

(43)申请公布日 2018.06.29

(21)申请号 201810058175.6

(22)申请日 2018.01.22

(71)申请人 漳州迈威特生物科技有限公司

地址 363118 福建省漳州市高新区九湖镇
新春村

(72)发明人 王艺煌

(74)专利代理机构 北京东方盛凡知识产权代理
事务所(普通合伙) 11562

代理人 宋平

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种蜂蜜制品的配方

(57)摘要

本发明涉及蜂蜜制品技术领域,且公开了一种蜂蜜制品,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜10-15份、蒜3-5份、姜1-3份、豆瓣酱2-4份、豆豉酱2-4份、生抽5-8份、冰糖5-7份、植物油3-7份、蛋黄4-8份、柠檬6-9份、柚子6-9份、薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、番石榴1-5份、酸梅7-9份。该蜂蜜制品的配方,通过在生产过程中的多次高温煮沸,进行杀菌消毒,以及后期的密封处理,防止细菌的滋生,达到了延长保质期的效果,同时食用时蘸取少许泡在水中即可,食用更加方便,通过在材料中添加人工虎骨、枸杞和苦参等,提高产品对人体骨骼和气血的滋补,提高人体体质,同时中药中的生地、薄荷、枸杞、山银花和栀子还具备清热败火、利湿退黄和清热解毒的效果。

1. 一种蜂蜜制品,其特征在于,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜10-15份、蒜3-5份、姜1-3份、豆瓣酱2-4份、豆豉酱2-4份、生抽5-8份、冰糖5-7份、植物油3-7份、蛋黄4-8份、柠檬6-9份、柚子6-9份、薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、番石榴1-5份、酸梅7-9份、海棠2-7份、人工虎骨1-3份、苦参1-3份、纯净水15-25份。

2. 根据权利要求1所述的一种蜂蜜制品,其特征在于,所述蒜3-5份和姜1-3份均通过研磨装置研磨至蒜泥和姜泥。

3. 根据权利要求1所述的一种蜂蜜制品,其特征在于,所述柠檬6-9份通过压榨机榨出柠檬汁,将柠檬汁放置在容器内,且将柚子6-9份的柚子皮与果肉分离,同时将柚子皮进行切丝。

4. 根据权利要求1所述的一种蜂蜜制品,其特征在于,所述薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、酸梅7-9份和海棠2-7份均需除去须根和残留枝叶,再进行大小分级,并选定进行水洗,然后阴干制成备用中药材料。

5. 根据权利要求1所述的一种蜂蜜制品,其特征在于,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜10份、蒜3份、姜1份、豆瓣酱2份、豆豉酱2份、生抽5份、冰糖5份、植物油3份、蛋黄4份、柠檬6份、柚子6份、薄荷6份、枸杞5份、山银花7份、栀子3份、番石榴1份、酸梅7份、海棠2份、人工虎骨1份、苦参1份、纯净水15份。

6. 根据权利要求1所述的一种蜂蜜制品,其特征在于,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜15份、蒜5份、姜3份、豆瓣酱4份、豆豉酱4份、生抽8份、冰糖7份、植物油7份、蛋黄8份、柠檬9份、柚子9份、薄荷8份、枸杞12份、山银花10份、栀子7份、番石榴5份、酸梅9份、海棠7份、人工虎骨3份、苦参3份、纯净水25份。

7. 根据权利要求1所述的一种蜂蜜制品,其特征在于,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜12份、蒜4份、姜2份、豆瓣酱3份、豆豉酱3份、生抽7份、冰糖6份、植物油5份、蛋黄6份、柠檬7份、柚子8份、薄荷7份、枸杞9份、山银花8份、栀子5份、番石榴4份、酸梅8份、海棠5份、人工虎骨2份、苦参2份、纯净水20份。

8. 一种蜂蜜制品的配方,其特征在于,包括以下步骤:

1) 将薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、番石榴1-5份、酸梅7-9份、海棠2-7份、人工虎骨1-3份、苦参1-3份和纯净水5-10份放置在一号锅体内,对一号锅体进行加热,控制加热温度为600-850℃,加热3-5分钟后依次加入蒜3-5份、姜1-3份、豆瓣酱2-4份、豆豉酱2-4份、生抽5-8份、植物油3-7份和蛋黄4-8份加热至沸腾后,降低温度至200-300℃,加热30-60分钟,然后晾置1-3小时,将薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、番石榴1-5份、酸梅7-9份、海棠2-7份、人工虎骨1-3份和苦参1-3份取出,将液体A保留静置;

2) 将加工过后的柠檬6-9份、柚子6-9份和纯净水10-15份均倒入二号锅体内,浸泡7-12小时,然后将混合液体导入搅拌机内,控制转速为500-1200转/分钟,搅拌时间为3-5分钟,至柚子皮与果肉粉碎混合,从而制得混合液体,将混合液体导入三号锅体,对混合液体进行加热,加热至混合液体沸腾,晾置3-5小时,制得液体B保留静置;

3) 将液体A和液体B均导入四号锅体内,并将冰糖5-7份放置在四号锅体内,对四号锅体进行加热,加热时间为2-3个小时,熬至黏稠,柚皮碎粒金黄透亮即可,同时,在加热过程中利用搅拌装置不间断进行搅拌,搅拌速度为100-300转/分钟,防止出现粘锅现象,在黏稠后

停止加热,晾置2-4小时后向四号锅体内导入蜂蜜10-15份蜂蜜,然后再次搅拌,同时搅拌速度提升至500-1200转/分钟,搅拌时间为5-8分钟,制得蜂蜜果茶;

4) 将蜂蜜果茶导入密封容器内,将密封容器放置在蒸笼内加热至100℃以上30分钟,进行消毒杀菌,然后将装有蜂蜜果茶的密封容器放入冰箱冷藏48-72小时,制得蜂蜜果茶成品,食用时蘸取少许泡在水中即可。

一种蜂蜜制品的配方

技术领域

[0001] 本发明涉及蜂蜜制品技术领域,具体为一种蜂蜜制品的配方。

背景技术

[0002] 蜂蜜是由蜜蜂采集植物蜜腺的分泌物后加工酿造的食物,蜂蜜中含有180多种不同物质,主要成分是葡萄糖和果糖,其他成分有多种氨基酸、维生素、矿物质、酵素、芳香物、色素、激素、有机酸、酶类和生物活性物质等。蜂蜜中的糖类占蜂蜜总量的四分之三以上,主要是果糖和葡萄糖,占总糖量的85%~95%,能直接被人体吸收利用,特别适合病后体虚者服用。蜂蜜中的蛋白质含量在0.29%~1.69%之间,具体含量因花种、地区等原因而不同。蜂蜜中氨基酸含量不仅数量多,而且种类也齐全,含有很多人体所需的必须氨基酸,这也是蜂蜜营养价值之高的原因之一。蜂蜜中含有的维生素主要是B族维生素和维生素C、烟酸、泛酸、生物素等,对保护肝脏、促进血液循环、滋养皮肤有很好的效果。蜂蜜中矿物质含量一般为0.04%~0.06%之间,包括铁、铜、钾、钠、钨、锰、镁、磷等。蜂蜜中还含有多种生物活性酶类,可促进人体新陈代谢,这也是蜂蜜具有很高营养价值的一个原因。由于酶在高温下易失活,故冲泡蜂蜜应用40度左右的温开水或凉白开。

[0003] 蜂蜜水果茶,顾名思义,就是将果汁与蜂蜜混合而调配出的口味各异的水果茶类。水果中含有很多维生素、膳食纤维、矿物质等对人体有益的成分,而蜂蜜的营养价值更是丰富,蜂蜜中的糖类可直接被人体吸收利用,无论是病后体虚还是强身体健体,蜂蜜都是很好的营养品。蜂蜜水果茶将蜂蜜与水果混合,营养价值更高。

[0004] 现有的蜂蜜水果茶大多只是将水果通过水煮后加入蜂蜜,其保质时间较短,大多只能即煮即喝,难以长时间保存,食用非常不方便,同时现有的蜂蜜水果茶大多只保存了水果和蜂蜜中的营养元素,在对人体的骨骼和气血的滋补上稍有欠缺,因此我们提出了一种蜂蜜制品的配方。

发明内容

[0005] (一)解决的技术问题

[0006] 针对现有技术的不足,本发明提供了一种蜂蜜制品的配方,具备保质时间久,食用方便以及对人体的骨骼和气血滋补效果显著等优点,解决了现有蜂蜜果茶保质时间短,食用不方便以及对人体的骨骼和气血的滋补上稍有欠缺的问题。

[0007] (二)技术方案

[0008] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种蜂蜜制品,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜10-15份、蒜3-5份、姜1-3份、豆瓣酱2-4份、豆豉酱2-4份、生抽5-8份、冰糖5-7份、植物油3-7份、蛋黄4-8份、柠檬6-9份、柚子6-9份、薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、番石榴1-5份、酸梅7-9份、海棠2-7份、人工虎骨1-3份、苦参1-3份、纯净水15-25份。

[0009] 优选的,所述蒜3-5份和姜1-3份均通过研磨装置研磨至蒜泥和姜泥。

[0010] 优选的,所述柠檬6-9份通过压榨机榨出柠檬汁,将柠檬汁放置在容器内,且将柚子6-9份的柚子皮与果肉分离,同时将柚子皮进行切丝。

[0011] 优选的,所述薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、酸梅7-9份和海棠2-7份均需除去须根和残留枝叶,再进行大小分级,并选定进行水洗,然后阴干制成备用中药材料。

[0012] 优选的,蜂蜜10份、蒜3份、姜1份、豆瓣酱2份、豆豉酱2份、生抽 5份、冰糖5份、植物油3份、蛋黄4份、柠檬6份、柚子6份、薄荷6份、枸杞5份、山银花7份、栀子3份、番石榴1份、酸梅7份、海棠2份、人工虎骨1份、苦参1份、纯净水15份。

[0013] 优选的,蜂蜜15份、蒜5份、姜3份、豆瓣酱4份、豆豉酱4份、生抽8份、冰糖7份、植物油7份、蛋黄8份、柠檬9份、柚子9份、薄荷8份、枸杞12份、山银花10份、栀子7份、番石榴5份、酸梅9份、海棠7份、人工虎骨3份、苦参3份、纯净水25份。

[0014] 优选的,蜂蜜12份、蒜4份、姜2份、豆瓣酱3份、豆豉酱3份、生抽 7份、冰糖6份、植物油5份、蛋黄6份、柠檬7份、柚子8份、薄荷7份、枸杞9份、山银花8份、栀子5份、番石榴4份、酸梅8份、海棠5份、人工虎骨2份、苦参2份、纯净水20份。

[0015] 本发明要解决的另一技术问题是提供一种蜂蜜制品的配方,包括以下步骤:

[0016] 1) 将薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、番石榴 1-5份、酸梅7-9份、海棠2-7份、人工虎骨1-3份、苦参1-3份和纯净水 5-10份放置在一号锅体内,对一号锅体进行加热,控制加热温度为600-850℃,加热3-5分钟后依次加入蒜3-5份、姜1-3份、豆瓣酱2-4份、豆豉酱2-4份、生抽5-8份、植物油3-7份和蛋黄4-8份加热至沸腾后,降低温度至200-300℃,加热30-60分钟,然后晾置1-3小时,将薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、番石榴1-5份、酸梅7-9份、海棠2-7份、人工虎骨1-3份和苦参1-3份取出,将液体A保留静置。

[0017] 2) 将加工过后的柠檬6-9份、柚子6-9份和纯净水10-15份均倒入二号锅体内,浸泡7-12小时,然后将混合液体导入搅拌机内,控制转速为500-1200转/分钟,搅拌时间为3-5分钟,至柚子皮与果肉粉碎混合,从而制得混合液体,将混合液体导入三号锅体,对混合液体进行加热,加热至混合液体沸腾,晾置3-5小时,制得液体B保留静置。

[0018] 3) 将液体A和液体B均导入四号锅体内,并将冰糖5-7份放置在四号锅体内,对四号锅体进行加热,加热时间为2-3个小时,熬至黏稠,柚皮碎粒金黄透亮即可,同时,在加热过程中利用搅拌装置不间断进行搅拌,搅拌速度为100-300转/分钟,防止出现粘锅现象,在黏稠后停止加热,晾置2-4小时后向四号锅体内导入蜂蜜10-15份蜂蜜,然后再次搅拌,同时搅拌速度提升至500-1200转/分钟,搅拌时间为5-8分钟,制得蜂蜜果茶。

[0019] 4) 将蜂蜜果茶导入密封容器内,将密封容器放置在蒸笼内加热至100℃以上30分钟,进行消毒杀菌,然后将装有蜂蜜果茶的密封容器放入冰箱冷藏 48-72小时,制得蜂蜜果茶成品,食用时蘸取少许泡在水中即可。

[0020] (三) 有益效果

[0021] 与现有技术相比,本发明提供了一种蜂蜜制品的配方,具备以下有益效果:该蜂蜜制品的配方,通过在生产过程中的多次高温煮沸,进行杀菌消毒,以及后期的密封处理,防止细菌的滋生,达到了延长保质期的效果,同时食用时蘸取少许泡在水中即可,食用更加方便,通过在材料中添加人工虎骨、枸杞和苦参等,提高产品对人体骨骼和气血的滋补,提高

人体体质,同时中药中的生地、薄荷、枸杞、山银花和栀子还具备清热败火、利湿退黄和清热解毒的效果。

具体实施方式

[0022] 下面将结合本发明的实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0023] 本发明提供一种技术方案:一种蜂蜜制品,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜10-15份、蒜3-5份、姜1-3份、豆瓣酱2-4份、豆豉酱2-4份、生抽5-8份、冰糖5-7份、植物油3-7份、蛋黄4-8份、柠檬6-9份、柚子6-9份、薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、番石榴1-5份、酸梅7-9份、海棠2-7份、人工虎骨1-3份、苦参1-3份、纯净水15-25份。

[0024] 其中蒜3-5份和姜1-3份均通过研磨装置研磨至蒜泥和姜泥,柠檬6-9份通过压榨机榨出柠檬汁,将柠檬汁放置在容器内,且将柚子6-9份的柚子皮与果肉分离,同时将柚子皮进行切丝,薄荷6-8份、枸杞5-12份、山银花7-10份、栀子3-7份、酸梅7-9份和海棠2-7份均需除去须根和残留枝叶,再进行大小分级,并选定进行水洗,然后阴干制成备用中药材料。

[0025] 实施例一:

[0026] 一种蜂蜜制品,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜10份、蒜3份、姜1份、豆瓣酱2份、豆豉酱2份、生抽5份、冰糖5份、植物油3份、蛋黄4份、柠檬6份、柚子6份、薄荷6份、枸杞5份、山银花7份、栀子3份、番石榴1份、酸梅7份、海棠2份、人工虎骨1份、苦参1份、纯净水15份。

[0027] 一种蜂蜜制品的配方,包括以下步骤:

[0028] 1)将薄荷6份、枸杞5份、山银花7份、栀子3份、番石榴1份、酸梅7份、海棠2份、人工虎骨1份、苦参1份和纯净水5份放置在一号锅体内,对一号锅体进行加热,控制加热温度为600-850℃,加热3-5分钟后依次加入蒜3份、姜1份、豆瓣酱2份、豆豉酱2份、生抽5份、植物油3份和蛋黄4份加热至沸腾后,降低温度至200-300℃,加热30-60分钟,然后晾置1-3小时,将薄荷6份、枸杞5份、山银花7份、栀子3份、番石榴1份、酸梅7份、海棠2份、人工虎骨1份和苦参1份取出,将液体A保留静置。

[0029] 2)将加工过后的柠檬6份、柚子6份和纯净水10份均倒入二号锅体内,浸泡7-12小时,然后将混合液体导入搅拌机内,控制转速为500-1200转/分钟,搅拌时间为3-5分钟,至柚子皮与果肉粉碎混合,从而制得混合液体,将混合液体导入三号锅体,对混合液体进行加热,加热至混合液体沸腾,晾置3-5小时,制得液体B保留静置。

[0030] 3)将液体A和液体B均导入四号锅体内,并将冰糖5份放置在四号锅体内,对四号锅体进行加热,加热时间为2-3个小时,熬至黏稠,柚皮碎粒金黄透亮即可,同时,在加热过程中利用搅拌装置不间断进行搅拌,搅拌速度为100-300转/分钟,防止出现粘锅现象,在黏稠后停止加热,晾置2-4小时后向四号锅体内导入蜂蜜10份蜂蜜,然后再次搅拌,同时搅拌速度提升至500-1200转/分钟,搅拌时间为5-8分钟,制得蜂蜜果茶。

[0031] 4)将蜂蜜果茶导入密封容器内,将密封容器放置在蒸笼内加热至100℃以上30分

钟,进行消毒杀菌,然后将装有蜂蜜果茶的密封容器放入冰箱冷藏 48-72小时,制得蜂蜜果茶成品,食用时蘸取少许泡在水中即可。

[0032] 实施例二:

[0033] 一种蜂蜜制品,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜15份、蒜5份、姜 3份、豆瓣酱4份、豆豉酱4份、生抽8份、冰糖7份、植物油7份、蛋黄8 份、柠檬9份、柚子9份、薄荷8份、枸杞12份、山银花10份、栀子7份、番石榴5份、酸梅9份、海棠7份、人工虎骨3份、苦参3份、纯净水25份。

[0034] 一种蜂蜜制品的配方,包括以下步骤:

[0035] 1) 将薄荷8份、枸杞12份、山银花10份、栀子7份、番石榴5份、酸梅9份、海棠7份、人工虎骨3份、苦参3份和纯净水10份放置在一号锅体内,对一号锅体进行加热,控制加热温度为600-850℃,加热3-5分钟后依次加入蒜5份、姜3份、豆瓣酱4份、豆豉酱4份、生抽8份、植物油7份和蛋黄8份加热至沸腾后,降低温度至200-300℃,加热30-60分钟,然后晾置 1-3小时,将薄荷8份、枸杞12份、山银花10份、栀子7份、番石榴5份、酸梅9份、海棠7份、人工虎骨3份和苦参3份取出,将液体A保留静置。

[0036] 2) 将加工过后的柠檬9份、柚子9份和纯净水15份均倒入二号锅体内,浸泡7-12小时,然后将混合液体导入搅拌机内,控制转速为500-1200转/分钟,搅拌时间为3-5分钟,至柚子皮与果肉粉碎混合,从而制得混合液体,将混合液体导入三号锅体,对混合液体进行加热,加热至混合液体沸腾,晾置3-5小时,制得液体B保留静置。

[0037] 3) 将液体A和液体B均导入四号锅体内,并将冰糖7份放置在四号锅体内,对四号锅体进行加热,加热时间为2-3个小时,熬至黏稠,柚皮碎粒金黄透亮即可,同时,在加热过程中利用搅拌装置不间断进行搅拌,搅拌速度为100-300转/分钟,防止出现粘锅现象,在黏稠后停止加热,晾置2-4小时后向四号锅体内导入蜂蜜15份蜂蜜,然后再次搅拌,同时搅拌速度提升至 500-1200转/分钟,搅拌时间为5-8分钟,制得蜂蜜果茶。

[0038] 4) 将蜂蜜果茶导入密封容器内,将密封容器放置在蒸笼内加热至100℃以上30分钟,进行消毒杀菌,然后将装有蜂蜜果茶的密封容器放入冰箱冷藏 48-72小时,制得蜂蜜果茶成品,食用时蘸取少许泡在水中即可。

[0039] 实施例三:

[0040] 一种蜂蜜制品,包括以下重量份数配比的原料:蜂蜜12份、蒜4份、姜 2份、豆瓣酱3份、豆豉酱3份、生抽7份、冰糖6份、植物油5份、蛋黄6 份、柠檬7份、柚子8份、薄荷7份、枸杞9份、山银花8份、栀子5份、番石榴4份、酸梅8份、海棠5份、人工虎骨2份、苦参2份、纯净水20份。

[0041] 一种蜂蜜制品的配方,包括以下步骤:

[0042] 1) 将薄荷7份、枸杞9份、山银花8份、栀子5份、番石榴4份、酸梅 8份、海棠5份、人工虎骨2份、苦参2份和纯净水7份放置在一号锅体内,对一号锅体进行加热,控制加热温度为600-850℃,加热3-5分钟后依次加入蒜4份、姜2份、豆瓣酱3份、豆豉酱3份、生抽7份、植物油5份和蛋黄6 份加热至沸腾后,降低温度至200-300℃,加热30-60分钟,然后晾置1-3小时,将薄荷7份、枸杞9份、山银花8份、栀子5份、番石榴4份、酸梅8 份、海棠5份、人工虎骨2份、苦参2份取出,将液体A保留静置。

[0043] 2) 将加工过后的柠檬7份、柚子8份和纯净水13份均倒入二号锅体内,浸泡7-12小

时,然后将混合液体导入搅拌机内,控制转速为500-1200转/分钟,搅拌时间为3-5分钟,至柚子皮与果肉粉碎混合,从而制得混合液体,将混合液体导入三号锅体,对混合液体进行加热,加热至混合液体沸腾,晾置3-5小时,制得液体B保留静置。

[0044] 3) 将液体A和液体B均导入四号锅体内,并将冰糖6份放置在四号锅体内,对四号锅体进行加热,加热时间为2-3个小时,熬至黏稠,柚皮碎粒金黄透亮即可,同时,在加热过程中利用搅拌装置不间断进行搅拌,搅拌速度为100-300转/分钟,防止出现粘锅现象,在黏稠后停止加热,晾置2-4小时后向四号锅体内导入蜂蜜12份蜂蜜,然后再次搅拌,同时搅拌速度提升至 500-1200转/分钟,搅拌时间为5-8分钟,制得蜂蜜果茶。

[0045] 4) 将蜂蜜果茶导入密封容器内,将密封容器放置在蒸笼内加热至100℃以上30分钟,进行消毒杀菌,然后将装有蜂蜜果茶的密封容器放入冰箱冷藏 48-72小时,制得蜂蜜果茶成品,食用时蘸取少许泡在水中即可。

[0046] 本发明的有益效果是:该蜂蜜制品的配方,通过在生产过程中的多次高温煮沸,进行杀菌消毒,以及后期的密封处理,防止细菌的滋生,达到了延长保质期的效果,同时食用时蘸取少许泡在水中即可,食用更加方便,通过在材料中添加人工虎骨、枸杞和苦参等,提高产品对人体骨骼和气血的滋补,提高人体体质,同时中药中的生地、薄荷、枸杞、山银花和栀子还具备清热败火、利湿退黄和清热解毒的效果,解决了现有蜂蜜果茶保质时间短,食用不方便以及对人体的骨骼和气血的滋补上稍有欠缺的问题。

[0047] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。