



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103461272 A

(43) 申请公布日 2013. 12. 25

(21) 申请号 201310433929. 9

(22) 申请日 2013. 09. 11

(71) 申请人 丁玉兰

地址 235000 安徽省淮北市相山区北山巷
18 栋 2 单元 104 室

(72) 发明人 丁玉兰

(51) Int. Cl.

A01K 67/02 (2006. 01)

A23K 1/18 (2006. 01)

A23K 1/16 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种中草药药膳鹅的生产方法

(57) 摘要

一种中草药药膳鹅的生产方法,其是按以下方法生产的,将金银花、杜仲、黄芪、绞股蓝、山药、当归、陈皮、白术、枸杞、丁香、甘草加水武火煮沸,文火保温 30 ~ 60min,冷却过滤,收集滤液,加入白糖煮沸 5 ~ 10min,降至常温接种乳酸杆菌、木醋杆菌及拜耳接合酵母菌,发酵 3 ~ 7d 得发酵液,发酵液稀释后直接给鹅饮用。本发明中草药药膳鹅的生产方法优点是鹅肉和鹅蛋中无抗生素和激素的残留,具有绿色、活体纯生态的特点,且使用方便;同时,中药经过微生物发酵之后喂鹅,中药有效成分的含量会成倍增加,其芳香味道融入鹅肉中从而改变鹅肉的味道,鹅肉香味浓厚,改变传统式的烤鹅、香鹅等方法,兼有食补和药补的作用。

1. 一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征在于:它按以下重量份中草药组成:金银花 35~40、杜仲 20~35、绞股蓝 20~35、黄芪 20~35、山药 20~30、当归 10~20、陈皮 10~20、白术 5~10、枸杞 5~10、丁香 5~10、甘草 3~5。

2. 根据权利要求 1 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是将各中草药粉碎,称取重量份的中草药,加入中草药总重量 6~8 倍量的水,浸泡 30~60min,武火煮沸,文火保温 30~60min,冷却十二层纱布过滤;滤渣再加 4~5 倍量的水,武火煮沸,文火保温 30~60min,冷却十二层纱布过滤,合并两次滤液。

3. 根据权利要求 1、2 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是以 100Kg 滤液为单位添加白糖 20~25Kg,并煮沸 5~10min,冷却至常温,接种乳酸杆菌、木醋杆菌、拜耳结合酵母菌制剂 5~10Kg,发酵至长出白色菌块为止。

4. 根据权利要求 3 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是白糖也可以用蜂蜜、冰糖或葡萄糖代替:当用蜂蜜时用量为 25~30Kg;用冰糖时用量为 25~30Kg;用葡萄糖时用量为 30~35Kg。

5. 根据权利要求 1、2、3 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是,制备步骤如下:

(1) 称取重量份的中草药;

(2) 将中草药粉碎,加中药总重量 6~8 倍量的水,浸泡,武火煮沸,文火保温 30~60min,冷却十二层纱布过滤;滤渣再加 4~5 倍量的水,武火煮沸,文火保温 30~60min,冷却十二层纱布过滤,合并两次滤液。

(3) 在滤液中加入白糖、乳酸杆菌、木醋杆菌拜耳接合酵母菌发酵至长出白色菌块为止。

6. 根据权利要求 5 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是步骤 (3) 中的发酵是在无菌发酵室内进行。

7. 根据权利要求 5、6 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是发酵时间为 3~7 天,发酵温度为 33~37℃。

8. 根据权利要求 5、6、7 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是所得发酵液稀释 5~15 倍后直接给鹅饮用:

小鹅出壳至 1 周内的雏鹅,刚出壳至 24h 之内,用电解多维和 5% 葡萄糖进行饮水,然后开食,用小颗粒状碎米煮熟之后进行饲喂,同时将中草药发酵液稀释 5~8 倍,让鹅自由饮水;

第 2 至 4 周的鹅,根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂,同时将中草药发酵液稀释 8~10 倍,让鹅自由饮水;

第 4 至 7 周的鹅,根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂,同时将中草药发酵液稀释 10~12 倍,让鹅自由饮水;

第 8 至 12 周的鹅,根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂,同时将中草药发酵液稀释 12~15 倍,让鹅自由饮水。

一种中草药药膳鹅的生产方法

技术领域

[0001] 本发明属于畜牧领域,涉及一种中草药药膳鹅的生产方法,特别是一种绿色环保、纯生态、无残留、无毒副作用,肉质好味道佳兼有食补和药补作用的中草药药膳鹅的饲养方法。

背景技术

[0002] 鹅肉营养丰富,富含人体必需的多种氨基酸、蛋白质、多种维生素、烟酸、糖、微量元素,并且脂肪含量很低,不饱和脂肪酸含量高,对人体健康十分有利。鹅肉的蛋白质含量很高,根据测定,其含量比鸭肉、鸡肉、牛肉、猪肉都高,赖氨酸含量比肉仔鸡高。同时鹅肉作为绿色食品于2002年被联合国粮农组织列为21世纪重点发展的绿色食品之一。中医理论认为鹅肉味甘平,有补阴益气、暖胃开津、祛风湿防衰老之效,是中医食疗的上品。具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰,解铅毒等作用。适宜身体虚弱、气血不足,营养不良之人食用。补虚益气,暖胃生津。凡经常口渴、乏力、气短、食欲不振者,可常喝鹅汤,吃鹅肉,这样既可补充老年糖尿病患者营养,又可控制病情发展,还可治疗和预防咳嗽病症,尤其对治疗感冒和急慢性气管炎、慢性肾炎、老年浮肿;治肺气肿、哮喘痰壅有良效。

[0003] 随着人民物质生活水平的不断提高,对餐桌安全越来越关注,对食品的质量要求也越来越高。

[0004] 传统的饲养过程中,为解决鹅饲养过程中产量和成活率,而在鹅的饲养过程中使用添加抗生素、生长激素、高微量元素等添加剂,加了上述添加剂的饲料,可以促进鹅的快速生长,提高鹅的产量和成活率,但饲养出来的鹅,肉质差,口感差,就像吃“木头”一样,没有散养鹅的鲜美味道,而且,如果抗生素在鹅体内大量的蓄积,残留在各组织中,使细菌产生耐药性和在鹅蛋、鹅肉中产生残留,都会对人类健康产生极为严重的危害。

[0005] 传统的药膳鹅,是在鹅屠宰后加入中药如丁香、八角茴香、大枣等一起进行加工,使其具有针对某些疾病进行预防和药补与食补的目的,但是,此种方式只是单纯的将中药通过煎煮的方式进入药膳鹅肉或药膳鹅汤中,中药成分并没有充分的发挥,而且中药的味道太重,导致口感不佳。

[0006] 如何能让人们吃到既有散养药膳鹅的口味,又能使食用者防病治病,且解决当前养殖鹅存在抗生素残留等诸多问题,现有技术中均未见报道。

发明内容

[0007] 本发明的目的是提供一种具有药补和食补功能中草药药膳鹅的生产方法,该方法可以投入规模化养殖,操作简单、安全环保、纯生态、无污染。本发明所用的鹅品种为皖西白鹅或狮头鹅。

[0008] 为达到上述目的,本发明采用方法如下:

[0009] 一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征在于:它按以下重量份中草药组成:金银花 35~40、杜仲 20~35、绞股蓝 20~35、黄芪 20~35、山药 20~30、当归 10~20、陈

皮 10 ~ 20、白术 5 ~ 10、枸杞 5 ~ 10、丁香 5 ~ 10、甘草 3 ~ 5。

[0010] 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是将各中草药粉碎,称取重量份的中草药,加入中草药总重量 6 ~ 8 倍量的水,浸泡 30 ~ 60min,武火煮沸,文火保温 30 ~ 60min,冷却十二层纱布过滤;滤渣再加 4 ~ 5 倍量的水,武火煮沸,文火保温 30 ~ 60min,冷却十二层纱布过滤,合并两次滤液。

[0011] 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是以 100Kg 滤液为单位添加白糖 20 ~ 25Kg,并煮沸 5 ~ 10min,冷却至常温,接种乳酸杆菌、木醋杆菌、拜耳结合酵母菌制剂 5 ~ 10Kg,发酵至长出白色菌块为止。

[0012] 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是白糖也可以用蜂蜜、冰糖或葡萄糖代替;当用蜂蜜时用量为 25 ~ 30Kg;用冰糖时用量为 25 ~ 30Kg;用葡萄糖时用量为 30 ~ 35Kg。

[0013] 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是,制备步骤如下:

[0014] (1) 称取重量份的中草药;

[0015] (2) 将中草药粉碎,加中药总重量 6 ~ 8 倍量的水,浸泡,武火煮沸,文火保温 30 ~ 60min,冷却十二层纱布过滤;滤渣再加 4 ~ 5 倍量的水,武火煮沸,文火保温 30 ~ 60min,冷却十二层纱布过滤,合并两次滤液。

[0016] (3) 在滤液中加入白糖、乳酸杆菌、木醋杆菌拜耳接合酵母菌发酵至长出白色菌块为止。

[0017] 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是步骤(3)中的发酵是在无菌发酵室内进行。

[0018] 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是发酵时间为 3 ~ 7 天,发酵温度为 33 ~ 37℃。

[0019] 所述的一种中草药药膳鹅的生产方法,其特征是所得发酵液稀释 5 ~ 15 倍后直接给鹅饮用:

[0020] 小鹅出壳至 1 周内的雏鹅,刚出壳至 24h 之内,用电解多维和 5% 葡萄糖进行饮水,然后开食,用小颗粒状碎米煮熟之后进行饲喂,同时将中草药发酵液稀释 5 ~ 8 倍,让鹅自由饮水;

[0021] 第 2 至 4 周的鹅,根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂,同时将中草药发酵液稀释 8 ~ 10 倍,让鹅自由饮水;

[0022] 第 4 至 7 周的鹅,根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂,同时将中草药发酵液稀释 10 ~ 12 倍,让鹅自由饮水;

[0023] 第 8 至 12 周的鹅,根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂,同时将中草药发酵液稀释 12 ~ 15 倍,让鹅自由饮水。

[0024] 本发明中草药药膳鹅的生产方法优点是鹅肉和鹅蛋中无抗生素和激素的残留,具有绿色、活体纯生态的特点,且使用方便;同时,中药经过微生物发酵之后喂鹅,中药有效成分的含量会成倍增加,其芳香味道融入鹅肉中从而改变鹅肉的味道,鹅肉香味浓厚,改变传统式的烤鹅、香鹅等方法,兼有食补和药补的作用。

[0025] 用本发明方法饲养的中草药药膳鹅,经贵州大学动物营养研究所分析,试验组和对照组鹅肉中所含氨基酸的成分和含量如下:

[0026]

检验项目	检验结果			
	对照组 (毫克/100克)	对照组 (%)	试验组 (毫克/100克)	试验组 (%)
天冬氨酸	98.57	0.45	207.58	0.94
苏氨酸	50.32	0.28	194.37	0.88
丝氨酸	31.58	0.17	124.72	0.65
谷氨酸	109.80	0.50	237.20	0.96
脯氨酸	51.34	0.45	105.05	0.85
甘氨酸	45.59	0.38	104.48	0.82
丙氨酸	93.27	0.52	154.59	0.75
胱氨酸	42.14	0.15	157.08	0.77
缬氨酸	109.54	0.45	327.32	1.08
甲硫氨酸	102.80	0.34	258.41	1.22
异亮氨酸	108.02	0.46	417.38	1.99
亮氨酸	154.37	0.78	365.36	1.25
酪氨酸	41.86	0.28	83.96	0.56
苯丙氨酸	97.15	0.37	238.23	1.18
赖氨酸	117.72	0.39	356.89	1.16
组氨酸	27.81	0.05	53.44	0.13
色氨酸	100.03	0.51	207.28	1.93
精氨酸	24.67	0.15	142.80	0.93
氨基酸总和		6.68		18.05

[0027]

具体实施方式

[0028] 实施例 1

[0029] 本发明所用的鹅品种为皖西白鹅或者狮头鹅。

[0030] 一种中草药药膳鹅的生产方法,包括以下步骤:

[0031] 称取以下重量 (Kg) 的中药:金银花 35、杜仲 20、黄芪 20、绞股蓝 20、山药 20、当归

10、陈皮 10、白术 5、枸杞 5、丁香 5、甘草 3。

[0032] 发酵液的制备：加入中草药总重量 6～8 倍量的水，浸泡 30～60min，武火煮沸，文火保温 30～60min，冷却十二层纱布过滤；滤渣再加 4～5 倍量的水，武火煮沸，文火保温 30～60min，冷却十二层纱布过滤，合并两次滤液。100Kg 滤液为单位添加白糖 20～25Kg，并煮沸 5～10min，冷却至常温，接种乳酸杆菌、木醋杆菌、拜耳结合酵母菌制剂 5～10Kg，发酵是在无菌发酵室内进行。发酵至长出白色菌块为止。所得发酵液稀释 5～15 倍后直接给鹅饮用。

[0033] 小鹅出壳至 1 周内的雏鹅，刚出壳至 24h 之内，用电解多维和 5% 葡萄糖进行饮水，然后开食，用小颗粒状碎米煮熟之后进行饲喂，同时将中草药发酵液稀释 5～8 倍，让鹅自由饮水；

[0034] 第 2 至 4 周的鹅，根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂，同时将中草药发酵液稀释 8～10 倍，让鹅自由饮水；

[0035] 第 4 至 7 周的鹅，根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂，同时将中草药发酵液稀释 10～12 倍，让鹅自由饮水；

[0036] 第 8 至 12 周的鹅，根据鹅的营养需要自行配制的饲料进行饲喂，同时将中草药发酵液稀释 12～15 倍，让鹅自由饮水。

[0037] 实施例 2

[0038] 称取以下重量 (Kg) 的中药：金银花 40、杜仲 35、黄芪 35、绞股蓝 35、山药 30、当归 20、陈皮 20、白术 10、枸杞 10、丁香 10、甘草 5。其余工艺步骤等均同例 1。