



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106236794 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610759824.6

(22)申请日 2016.08.30

(71)申请人 河南省三禾药业有限公司

地址 462600 河南省漯河市临颍县产业集聚区

(72)发明人 石胜勋

(74)专利代理机构 郑州中原专利事务所有限公司 41109

代理人 张春 李想

(51)Int.Cl.

A61K 36/185(2006.01)

A61K 36/804(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

A61P 7/06(2006.01)

A61P 39/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种久制黑芝麻及其制备方法

(57)摘要

一种久制黑芝麻及其制备方法,涉及中药材加工技术领域,由以下组分组成:黑芝麻,黑豆,何首乌,灵芝,桑葚,熟地黄,迷迭香。该制备方法为:(1)按配比称原料,黑芝麻捆扎,放入砂锅中;(2)拿出黑芝麻,过滤,晾晒;(3)将晒干的黑芝麻泡入上清液中,晾晒,重复此过程直至黑芝麻将上清液吸收完毕并晒干;(4)将晒干的黑芝麻放置在蒸笼中,取滤液于砂锅中,将蒸笼放在砂锅上蒸后拿出黑芝麻晒干,重复此过程7次。本发明提供了一种久制黑芝麻及其制备方法,该方法采用先将黑芝麻和其他原料混合蒸煮,再将黑芝麻吸汁的制备方法,避免了原料中有效成分的流失,将其他原料配合黑芝麻,使其可以充分发挥功效,并且可以长时间储存。

1. 一种久制黑芝麻,其特征在于:由以下重量份的组分组成:黑芝麻 90-110,黑豆 15-25,何首乌 10-20,灵芝 15-25,桑葚 15-25,熟地黄 10-15,迷迭香 4-8。

2. 根据权利要求1所述的久制黑芝麻,其特征在于:由以下重量份的组分组成:黑芝麻 100,黑豆 20,何首乌 15,灵芝 20,桑葚 20,熟地黄12,迷迭香 6。

3. 一种根据权利要求1-2任一所述的久制黑芝麻的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:(1)按配比称取原料,将黑芝麻放入纱布中并捆扎,将其他原料混合均匀并和黑芝麻一起放入砂锅中,加入两倍的水,大火煮沸后转小火煮1-2小时;(2)拿出黑芝麻,过滤,上清液储存备用,滤渣放入水中浸泡,将黑芝麻晾晒;(3)将晒干的黑芝麻泡入步骤(2)的上清液中,晾晒,重复此过程直至黑芝麻将上清液吸收完毕并晒干;(4)将晒干的黑芝麻放入放置在蒸笼中,将步骤(2)中浸泡的滤渣过滤,取滤液放入到砂锅中,将蒸笼放在砂锅上将黑芝麻蒸1-2小时,拿出黑芝麻晒干,重复此过程7次,最终得到久制黑芝麻。

4. 根据权利要求3所述的久制黑芝麻的制备方法,其特征在于:所述的步骤(4)中的蒸笼为竹蒸笼。

一种久制黑芝麻及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及中药材加工技术领域,尤其涉及一种久制黑芝麻及其制备方法。

背景技术

[0002] 黑芝麻,味甘、性平,有补血、润肠、通乳、养发等功效,适用于治疗身体虚弱、头发早白、贫血等症状。

[0003] 但是,黑芝麻单独食用时,其功效并不能得到很好的发挥,传统的黑芝麻经常炒制,但是炒制黑芝麻时,其有效成分会大量流失,单独食用黑芝麻会导致有效成分单一,并且传统炒制的黑芝麻存放时间短,长时间存放会因为氧化等原因导致有效成分丧失。

[0004] 黑豆,补肾益阴,健脾利湿,除热解毒。

[0005] 何首乌,养血滋阴、润肠通便、截疟、祛风、解毒。

[0006] 灵芝,具有补气安神、止咳平喘、延年益寿的功效。

[0007] 桑葚,性味甘寒、补肝益肾、生津润燥、乌发明目。

[0008] 熟地黄,补血滋润、益精填髓,用于血虚萎黄、眩晕心悸、月经不调、肝肾阴亏、腰膝酸软、耳鸣耳聋、头目昏花、须发早白、消渴、便秘、肾虚喘促。

[0009] 迷迭香,具有镇静安神、醒脑作用,对消化不良和胃痛均有一定疗效,并具有一定的抗氧化性能。

发明内容

[0010] 本发明为了解决上述的现有技术的缺点,提供一种久制黑芝麻及其制备方法,该制备方法能够在制备的过程中最大程度上保持药效,而黑芝麻配合其他组分,使其能够充分发挥药效,并且能够延长存放时间。

[0011] 本发明是这样实现的:一种久制黑芝麻,由以下重量份的组分组成:黑芝麻 90-110,黑豆 15-25,何首乌 10-20,灵芝 15-25,桑葚 15-25,熟地黄 10-15,迷迭香 4-8。

[0012] 所述的久制黑芝麻由以下重量份的组分组成:黑芝麻 100,黑豆 20,何首乌 15,灵芝 20,桑葚 20,熟地黄12,迷迭香 6。

[0013] 一种所述的久制黑芝麻的制备方法,包括如下步骤:(1)按配比称取原料,将黑芝麻放入纱布中并捆扎,将其他原料混合均匀并和黑芝麻一起放入砂锅中,加入两倍的水,大火煮沸后转小火煮1-2小时;(2)拿出黑芝麻,过滤,上清液储存备用,滤渣放入水中浸泡,将黑芝麻晾晒;(3)将晒干的黑芝麻泡入步骤(2)的上清液中,晾晒,重复此过程直至黑芝麻将上清液吸收完毕并晒干;(4)将晒干的黑芝麻放入放置在蒸笼中,将步骤(2)中浸泡的滤渣过滤,取滤液放入到砂锅中,将蒸笼放在砂锅上将黑芝麻蒸1-2小时,拿出黑芝麻晒干,重复此过程7次,最终得到久制黑芝麻。

[0014] 所述的步骤(4)中的蒸笼为竹蒸笼。

[0015] 相对于现有技术,本发明的有益效果是:

本发明提供了一种久制黑芝麻及其制备方法,该方法采用先将黑芝麻和其他原料混合

蒸煮,再将黑芝麻吸汁的制备方法,避免了原料中有效成分的流失,将其他原料配合黑芝麻,使其可以充分发挥功效,并且可以长时间储存。

具体实施方式

[0016] 实施例1

一种久制黑芝麻,由以下重量份的组分组成:黑芝麻 90-110,黑豆 15-25,何首乌 10-20,灵芝 15-25,桑葚 15-25,熟地黄 10-15,迷迭香 4-8。

[0017] 所述的久制黑芝麻由以下重量份的组分组成:黑芝麻 100,黑豆 20,何首乌 15,灵芝 20,桑葚 20,熟地黄12,迷迭香 6。

[0018] 一种所述的久制黑芝麻的制备方法,包括如下步骤:(1)按配比称取原料,将黑芝麻放入纱布中并捆扎,将其他原料混合均匀并和黑芝麻一起放入砂锅中,加入两倍的水,大火煮沸后转小火煮1-2小时;(2)拿出黑芝麻,过滤,上清液储存备用,滤渣放入水中浸泡,将黑芝麻晾晒;(3)将晒干的黑芝麻泡入步骤(2)的上清液中,晾晒,重复此过程直至黑芝麻将上清液吸收完毕并晒干;(4)将晒干的黑芝麻放入放置在蒸笼中,将步骤(2)中浸泡的滤渣过滤,取滤液放入到砂锅中,将蒸笼放在砂锅上将黑芝麻蒸1-2小时,拿出黑芝麻晒干,重复此过程7次,最终得到久制黑芝麻。

[0019] 所述的步骤(4)中的蒸笼为竹蒸笼。

[0020] 实施例2

一种久制黑芝麻,由以下重量份的组分组成:黑芝麻 100,黑豆 20,何首乌 15,灵芝 20,桑葚 20,熟地黄12,迷迭香 6。

[0021] 一种所述的久制黑芝麻的制备方法,包括如下步骤:(1)按配比称取原料,将黑芝麻放入纱布中并捆扎,将其他原料混合均匀并和黑芝麻一起放入砂锅中,加入两倍的水,大火煮沸后转小火煮1-2小时;(2)拿出黑芝麻,过滤,上清液储存备用,滤渣放入水中浸泡,将黑芝麻晾晒;(3)将晒干的黑芝麻泡入步骤(2)的上清液中,晾晒,重复此过程直至黑芝麻将上清液吸收完毕并晒干;(4)将晒干的黑芝麻放入放置在蒸笼中,将步骤(2)中浸泡的滤渣过滤,取滤液放入到砂锅中,将蒸笼放在砂锅上将黑芝麻蒸1-2小时,拿出黑芝麻晒干,重复此过程7次,最终得到久制黑芝麻。

[0022] 所述的步骤(4)中的蒸笼为竹蒸笼。

[0023] 实施例3

一种久制黑芝麻,由以下重量份的组分组成:黑芝麻 90,黑豆 15,何首乌 10,灵芝 15,桑葚 15,熟地黄 10,迷迭香 4。

[0024] 一种所述的久制黑芝麻的制备方法,包括如下步骤:(1)按配比称取原料,将黑芝麻放入纱布中并捆扎,将其他原料混合均匀并和黑芝麻一起放入砂锅中,加入两倍的水,大火煮沸后转小火煮1小时;(2)拿出黑芝麻,过滤,上清液储存备用,滤渣放入水中浸泡,将黑芝麻晾晒;(3)将晒干的黑芝麻泡入步骤(2)的上清液中,晾晒,重复此过程直至黑芝麻将上清液吸收完毕并晒干;(4)将晒干的黑芝麻放入放置在蒸笼中,将步骤(2)中浸泡的滤渣过滤,取滤液放入到砂锅中,将蒸笼放在砂锅上将黑芝麻蒸1小时,拿出黑芝麻晒干,重复此过程7次,最终得到久制黑芝麻。

[0025] 所述的步骤(4)中的蒸笼为竹蒸笼。

[0026] 实施例4

一种久制黑芝麻,由以下重量份的组分组成:黑芝麻 110,黑豆 25,何首乌 20,灵芝 25,桑葚 25,熟地黄 15,迷迭香 8。

[0027] 一种所述的久制黑芝麻的制备方法,包括如下步骤:(1)按配比称取原料,将黑芝麻放入纱布中并捆扎,将其他原料混合均匀并和黑芝麻一起放入砂锅中,加入两倍的水,大火煮沸后转小火煮2小时;(2)拿出黑芝麻,过滤,上清液储存备用,滤渣放入水中浸泡,将黑芝麻晾晒;(3)将晒干的黑芝麻泡入步骤(2)的上清液中,晾晒,重复此过程直至黑芝麻将上清液吸收完毕并晒干;(4)将晒干的黑芝麻放入放置在蒸笼中,将步骤(2)中浸泡的滤渣过滤,取滤液放入到砂锅中,将蒸笼放在砂锅上将黑芝麻蒸2小时,拿出黑芝麻晒干,重复此过程7次,最终得到久制黑芝麻。

[0028] 所述的步骤(4)中的蒸笼为竹蒸笼。

[0029] 其他实施例

一种九制黄精,该九制黄精由表1所示的重量份的组分组成:

| 组分 实施例 | 黑芝麻 | 黑豆 | 何首乌 | 灵芝 | 桑葚 | 熟地黄 | 迷迭香 |
|-----------|-----|----|-----|----|----|-----|-----|
| 实施例 5 | 99 | 15 | 10 | 15 | 15 | 10 | 4 |
| 实施例 6 | 99 | 16 | 11 | 16 | 16 | 11 | 5 |
| 实施例 7 | 95 | 17 | 12 | 17 | 17 | 12 | 6 |
| 实施例 8 | 97 | 18 | 13 | 18 | 18 | 13 | 7 |
| 实施例 9 | 100 | 19 | 14 | 19 | 19 | 14 | 8 |
| 实施例 10 | 103 | 20 | 15 | 20 | 20 | 15 | 8 |
| 实施例 11 | 105 | 21 | 16 | 21 | 21 | 12 | 5 |
| 实施例 12 | 107 | 22 | 17 | 22 | 22 | 13 | 7 |
| 实施例 13 | 110 | 23 | 18 | 23 | 23 | 14 | 8 |
| 实施例 14 | 100 | 24 | 19 | 24 | 24 | 10 | 4 |
| 实施例 15 | 103 | 25 | 20 | 25 | 25 | 11 | 8 |
| 实施例 16 | 105 | 15 | 12 | 16 | 16 | 15 | 4 |
| 实施例 17 | 107 | 16 | 13 | 17 | 19 | 12 | 5 |
| 实施例 18 | 110 | 17 | 14 | 18 | 20 | 13 | 7 |
| 实施例 19 | 99 | 18 | 15 | 19 | 21 | 11 | 6 |
| 实施例 20 | 99 | 19 | 16 | 20 | 22 | 15 | 5 |
| 实施例 21 | 95 | 20 | 10 | 20 | 23 | 10 | 8 |
| 实施例 22 | 97 | 21 | 11 | 21 | 24 | 12 | 7 |
| 实施例 23 | 100 | 22 | 12 | 22 | 25 | 13 | 8 |
| 实施例 24 | 103 | 23 | 13 | 23 | 16 | 14 | 6 |
| 实施例 25 | 107 | 24 | 14 | 24 | 17 | 15 | 5 |
| 实施例 26 | 110 | 25 | 15 | 25 | 18 | 12 | 7 |
| 实施例 27 | 100 | 15 | 16 | 16 | 19 | 13 | 8 |
| 实施例 28 | 103 | 16 | 17 | 17 | 20 | 14 | 4 |
| 实施例 29 | 105 | 17 | 18 | 18 | 20 | 10 | 4 |
| 实施例 30 | 107 | 18 | 19 | 19 | 15 | 11 | 5 |
| 实施例 31 | 110 | 19 | 20 | 20 | 16 | 15 | 6 |
| 实施例 32 | 99 | 20 | 15 | 21 | 17 | 12 | 7 |
| 实施例 33 | 95 | 21 | 16 | 22 | 18 | 13 | 8 |
| 实施例 34 | 95 | 22 | 17 | 23 | 19 | 10 | 6 |

| | | | | | | | |
|--------|-----|----|----|----|----|----|---|
| 实施例 35 | 97 | 23 | 18 | 15 | 20 | 11 | 6 |
| 实施例 36 | 100 | 24 | 19 | 16 | 21 | 15 | 7 |
| 实施例 37 | 90 | 25 | 20 | 17 | 18 | 12 | 8 |
| 实施例 38 | 93 | 15 | 15 | 18 | 15 | 13 | 6 |
| 实施例 39 | 95 | 16 | 17 | 19 | 17 | 11 | 5 |
| 实施例 40 | 97 | 17 | 18 | 20 | 18 | 15 | 7 |
| 实施例 41 | 100 | 18 | 19 | 20 | 19 | 10 | 8 |
| 实施例 42 | 103 | 19 | 20 | 21 | 20 | 12 | 4 |
| 实施例 43 | 105 | 20 | 12 | 22 | 15 | 13 | 4 |
| 实施例 44 | 107 | 21 | 13 | 23 | 16 | 14 | 5 |
| 实施例 45 | 110 | 22 | 10 | 24 | 17 | 15 | 6 |
| 实施例 46 | 105 | 23 | 11 | 25 | 18 | 14 | 7 |
| 实施例 47 | 103 | 24 | 12 | 16 | 19 | 10 | 8 |
| 实施例 48 | 105 | 25 | 13 | 17 | 20 | 11 | 6 |
| 实施例 49 | 107 | 15 | 14 | 18 | 21 | 15 | 4 |
| 实施例 50 | 110 | 16 | 15 | 19 | 15 | 12 | 5 |
| 实施例 51 | 90 | 17 | 15 | 20 | 16 | 13 | 6 |
| 实施例 52 | 93 | 18 | 16 | 21 | 17 | 10 | 7 |
| 实施例 53 | 95 | 19 | 17 | 22 | 18 | 11 | 8 |
| 实施例 54 | 97 | 20 | 18 | 23 | 19 | 15 | 6 |
| 实施例 55 | 100 | 21 | 19 | 15 | 21 | 12 | 5 |
| 实施例 56 | 103 | 22 | 20 | 22 | 15 | 13 | 7 |
| 实施例 57 | 107 | 23 | 19 | 23 | 16 | 11 | 8 |
| 实施例 58 | 110 | 24 | 20 | 24 | 17 | 15 | 4 |
| 实施例 59 | 100 | 25 | 16 | 25 | 18 | 10 | 8 |
| 实施例 60 | 103 | 15 | 17 | 16 | 19 | 10 | 4 |
| 实施例 61 | 105 | 16 | 18 | 17 | 20 | 12 | 5 |
| 实施例 62 | 107 | 17 | 19 | 18 | 15 | 13 | 6 |
| 实施例 63 | 110 | 18 | 20 | 19 | 16 | 14 | 7 |
| 实施例 64 | 95 | 19 | 12 | 21 | 17 | 15 | 8 |
| 实施例 65 | 93 | 20 | 13 | 22 | 18 | 14 | 6 |
| 实施例 66 | 95 | 21 | 10 | 23 | 19 | 10 | 4 |
| 实施例 67 | 97 | 22 | 11 | 15 | 20 | 11 | 5 |
| 实施例 68 | 100 | 23 | 18 | 22 | 21 | 15 | 8 |
| 实施例 69 | 90 | 24 | 17 | 23 | 15 | 12 | 7 |
| 实施例 70 | 93 | 25 | 18 | 24 | 17 | 13 | 8 |

表1

一种所述的久制黑芝麻的制备方法,包括如下步骤:(1)按实施例5-70的任一实施例称取原料,将黑芝麻放入纱布中并捆扎,将其他原料混合均匀并和黑芝麻一起放入砂锅中,加

入两倍的水,大火煮沸后转小火煮1小时或1.5小时或2小时;(2)拿出黑芝麻,过滤,上清液储存备用,滤渣放入水中浸泡,将黑芝麻晾晒;(3)将晒干的黑芝麻泡入步骤(2)的上清液中,晾晒,重复此过程直至黑芝麻将上清液吸收完毕并晒干;(4)将晒干的黑芝麻放入放置在蒸笼中,将步骤(2)中浸泡的滤渣过滤,取滤液放入到砂锅中,将蒸笼放在砂锅上将黑芝麻蒸1小时或1.5小时或2小时,拿出黑芝麻晒干,重复此过程7次,最终得到久制黑芝麻。

[0030] 所述的步骤(4)中的蒸笼为竹蒸笼。

[0031] 实验例1

赵某,男,55岁,腰膝酸软,两腿无力,心烦易怒,眩晕耳鸣,失眠多梦、盗汗、咽干、头发花白。食用本发明的久制黑芝麻,半年后症状明显减轻,患者腰膝酸软、失眠、盗汗和咽干的情况得到改善,精力充足,头上有部分白发转为黑发。

[0032] 实验例2

孙某,女,30岁,记忆力下降,注意力不集中,精力不足,工作效率降低,头发开始出现白发。食用本发明的久制黑芝麻,一年后症状明显减轻,患者记忆力增强,精力充足,工作效率提高,不再出现白发,黑发更加黑亮。

[0033] 实验例3

李某,男,28岁,平时出现的症状是腰酸、燥热、盗汗、头晕、耳鸣、免疫力低下,食用本发明的久制黑芝麻半年之后,症状明显减轻,免疫力增强,不再腰酸,也不再出现头晕、耳鸣和盗汗的情况。

[0034] 实施例4

周某,女,45岁,精神不振、情绪不难以自控、头晕、易怒,烦躁、易疲劳、畏寒怕冷、四肢发凉、身体发沉、腰膝酸痛、腰背冷痛、筋骨萎软、记忆力减退,经常小腹胀痛、便秘,形体虚胖,头发迅速变白。食用本发明的久制黑芝麻一年之后,症状得到很大的缓解,气血充足,精力充沛,不再出现畏寒、四肢发凉的情况,排便通畅,白发不再增多。

[0035] 实施例5

李某,女,22岁,易疲劳、畏寒怕冷、月经失调、月经量少色暗、痛经、形体羸瘦、面色苍白,少白头,食用本发明的久制黑芝麻半年之后,各种症状缓解,气血充足,精力旺盛,月经正常,不再痛经,也不再出现畏寒、四肢发凉的情况,部分白发从根部开始转黑。

[0036] 从以上的实验例可以看出,采用本发明的制备方法制备出的久制黑芝麻具有养气补血、补气养阴、提高免疫力、乌发明目的功效,并且可以有效的缓解肾虚的症状,在实验中也发现,本发明制成的久制黑芝麻的储存时间也远远长于普通的炒制芝麻,储藏期在一年左右。

[0037] 以上所述的实施例,只是本发明较优选的具体实施方式的一种,本领域的技术人员在本发明技术方案范围内进行的通常变化和替换都应包括在本发明的保护范围内。