



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103039891 A

(43) 申请公布日 2013.04.17

(21) 申请号 201210584734.X

(22) 申请日 2012.12.28

(71) 申请人 祝凤仪

地址 523000 广东省东莞市东城区东城商贸
花园牡丹阁1座503室

(72) 发明人 祝凤仪

(51) Int. Cl.

A23L 1/214 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23P 1/06 (2006.01)

权利要求书 2 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种养阴清热藕粉及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种养阴清热的藕粉,包括生地黄超微粉、酸枣仁超微粉和藕粉;其中生地黄超微粉的重量份为5~15,酸枣仁超微粉的重量份为10~20,藕粉的重量份为65~85;本发明有益效果:清热凉血、养阴生津,养阴清热,保持人体健康。

1. 一种养阴清热的藕粉,其特征在于:包括生地黄超微粉、酸枣仁超微粉和藕粉;其中生地黄超微粉的重量份为5~15,酸枣仁超微粉的重量份为10~20,藕粉的重量份为65~85;

所述的养阴清热的藕粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 生地黄超微粉的制备

选料:原料药生地黄洗净、晾干;

干燥:将生地黄采用低温梯度干燥;

粉碎:干燥后的生地黄,先在粉碎机中预粉碎至40~45目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到生地黄超微粉;

(2) 酸枣仁超微粉的制备

选料:原料药酸枣仁洗净、晾干;

干燥:将酸枣仁采用低温梯度干燥;

粉碎:干燥后的酸枣仁,先在粉碎机中预粉碎至40~45目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到酸枣仁超微粉;

(3) 调配混合:将生地黄超微粉、酸枣仁超微粉、藕粉,按比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

(4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理10-20分钟,然后烘干,烘干温度为95℃时间为30-50分钟,使混料水分降至10%以下,冷却,粉碎成40-80目细粉;

(5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在70~105℃,时间约为1.5~5min,即得养阴清热的藕粉。

2. 根据权利要求1所述的养阴清热的藕粉,其特征在于:包括生地黄超微粉、酸枣仁超微粉和藕粉;其中生地黄超微粉的重量份为10,酸枣仁超微粉的重量份为15,藕粉的重量份为75;

所述的养阴清热的藕粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 生地黄超微粉的制备

选料:原料药生地黄洗净、晾干;

干燥:将生地黄低温梯度干燥,先在50~60℃干燥1~2h,然后温度降至30~40℃干燥,直至含水量低于10%;

粉碎:干燥后的生地黄,先在粉碎机中预粉碎至40~45目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为100目~200目,粉碎时温度不超过75℃,相对湿度不高于58%,粉碎得到生地黄超微粉;

(2) 酸枣仁超微粉的制备

选料:原料药酸枣仁洗净、晾干;

干燥:将酸枣仁低温梯度干燥,先在50~60℃干燥1~2h,然后温度降至30~40℃干燥,直至含水量低于10%;

粉碎:干燥后的酸枣仁,先在粉碎机中预粉碎至40~45目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为100目~200目,粉碎时温度不超过75℃,相对湿度不高于58%,粉碎得到酸枣仁超微粉;

(3) 调配混合:将生地黄超微粉、酸枣仁超微粉、藕粉,按生地黄超微粉的重量份为10,

酸枣仁超微粉的重量份为 15,藕粉的重量份为 75 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

(4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

(5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,即得养阴清热的藕粉。

3. 根据权利要求 1 所述的养阴清热的藕粉,其特征在于:用于制作藕糕,藕酥,藕饼,在焙烤食品和蒸煮食品中应用。

一种养阴清热藕粉及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种养阴清热藕粉及制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 养阴清热,治疗学名词,指一种清法,用滋阴降火的方法治疗阴虚发热的方法,例如心阴不足,心火亢盛,症见心烦不得眠,午后发热,口干舌燥,舌红少苔,脉细数等,用黄连阿胶汤;肺热阴虚,症见干咳少痰,或咳嗽带血,午后发热,颧红,舌红少苔,口干咽燥,脉细数等,用百合固金汤加减;肝肾阴虚,症见腰膝酸软,五心烦热,颧红盗汗,耳鸣眩晕,舌红少津,小便黄赤,脉细数等,食物疗法和药物疗法有很大的不同。食物治病最显著的特点之一,就是“有病治病,无病强身”,对人体基本上无毒副作用。也就是说,利用食物性味方面的偏颇特性,能够有针对性地用于某些病证的治疗或辅助治疗,调整阴阳,使之趋于平衡,有助于疾病的治疗和身心的康复。但食物毕竟是食物,它含有人体必需的各种营养物质,主要在于弥补阴阳气血的不断消耗。因此,即便是辨证不准确,食物也不会给人体带来太大的危害。在《医学衷中参西录》中说“食疗病人服之,不但疗病,并可充饥,不但充饥,更可适口,用之对症,病自渐愈,即不对症,亦无他患”。因此,食物疗法适应范围较广泛,主要针对亚健康人群,其次才是患者,作为药物或其他治疗措施的辅助手段,随着日常饮食生活自然地接受。在现有技术中,针对治疗关节病的药品繁多,但既是食品又是药物的产品不多见,随着社会经济的快速发展和生活水平的迅速提高,人们越来越重视养生和保健,对于这种疾病的治疗多采用药物治疗和饮食疗法相结合的方法,而且特别提倡饮食疗法,目前市场上保护关节的食疗产品少见,有的产品虽有一定的作用,但都存在效果不显著,携带饮用不方便,人体摄取量少等不足,因此有必要根据中医的药食同源理论和食疗养生理论,研制开发一种适合人们需要的食用方便的新型功能性现代化工业加工的食疗产品。

发明内容

[0003] 为解决上述存在的问题,本发明的目的在于提供了在于一种养阴清热藕粉及制备方法,这种食品功效性高,清热凉血、养阴生津,养阴清热,保持人体健康。

[0004] 本发明的一种养阴清热的藕粉,包括生地黄超微粉、酸枣仁超微粉和藕粉;其中生地黄超微粉的重量份为 5 ~ 15,酸枣仁超微粉的重量份为 10 ~ 20,藕粉的重量份为 65 ~ 85;

[0005] 所述的养阴清热的藕粉的制备方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 生地黄超微粉的制备

[0007] 选料:原料药生地黄洗净、晾干;

[0008] 干燥:将生地黄采用低温梯度干燥;

[0009] 粉碎:干燥后的生地黄,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到生地黄超微粉;

[0010] (2) 酸枣仁超微粉的制备

[0011] 选料:原料药酸枣仁洗净、晾干;

[0012] 干燥:将酸枣仁采用低温梯度干燥;

[0013] 粉碎:干燥后的酸枣仁,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到酸枣仁超微粉;

[0014] (3) 调配混合:将生地黄超微粉、酸枣仁超微粉、藕粉,按比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0015] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0016] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,即得养阴清热的藕粉。

[0017] 所述的养阴清热的藕粉,包括生地黄超微粉、酸枣仁超微粉和藕粉;其中生地黄超微粉的重量份为 10,酸枣仁超微粉的重量份为 15,藕粉的重量份为 75;

[0018] 所述的养阴清热的藕粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

[0019] (1) 生地黄超微粉的制备

[0020] 选料:原料药生地黄洗净、晾干;

[0021] 干燥:将生地黄低温梯度干燥,先在 50 ~ 60℃干燥 1 ~ 2h,然后温度降至 30 ~ 40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0022] 粉碎:干燥后的生地黄,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~ 200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到生地黄超微粉;

[0023] (2) 酸枣仁超微粉的制备

[0024] 选料:原料药酸枣仁洗净、晾干;

[0025] 干燥:将酸枣仁低温梯度干燥,先在 50 ~ 60℃干燥 1 ~ 2h,然后温度降至 30 ~ 40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0026] 粉碎:干燥后的酸枣仁,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~ 200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到酸枣仁超微粉;

[0027] (3) 调配混合:将生地黄超微粉、酸枣仁超微粉、藕粉,按生地黄超微粉的重量份为 10,酸枣仁超微粉的重量份为 15,藕粉的重量份为 75 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0028] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0029] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,即得养阴清热的藕粉。

[0030] 所述的养阴清热的藕粉,用于制作藕糕,藕酥,藕饼,在焙烤食品和蒸煮食品中应用。

[0031] 药理作用:生地黄性味:甘、苦、寒,归心、肝、肾经,功效:清热凉血、养阴生津,清热生津滋阴,养血,主治:治阴虚发热,消渴,吐血,衄血,血崩,月经不调,胎动不安,阴伤便秘。生地黄甘寒质润,既善凉血泻热,又善养阴生津。凡血分有热及诸脏津伤阴不足者,均为

常用之品。酸枣仁别名：枣仁、酸枣核、山枣仁、酸枣、酸枣核、酸枣子、棘仁、棘实、棘刺实、槭仁、槭枣仁、槭枣实、野枣仁、山酸枣仁、调睡参军、刺酸枣，性味：甘、平，归心经、脾经、肝经、胆经，功能：宁心安神、养肝、敛汗，主治：虚烦不眠、惊悸怔忡、体虚自汗、盗汗。

[0032] 食品作用：莲藕属睡莲科植物，用藕制成粉，能消食止泻，开胃清热，滋补养性，预防内出血，是妇孺童姬、体弱多病者上好的流质食品和滋补佳珍，性味归经：中医认为，生藕甘、寒、无毒，熟藕甘、温、亦无毒，营养价值 1、清热凉血：莲藕生用性寒，有清热凉血作用，可用来治疗热性病症；莲藕味甘多液、对热病口渴、衄血、咯血、下血者尤为有益。2、通便止泻、健脾开胃：莲藕中含有黏液蛋白和膳食纤维，能与人体内胆酸盐，食物中的胆固醇及甘油三酯结合，使其从粪便中排出，从而减少脂类的吸收。莲藕散发出一种独特清香，还含有鞣质，有一定健脾止泻作用，能增进食欲，促进消化，开胃健中，有益于胃纳不佳，食欲不振者恢复健康。3、益血生肌：藕的营养价值很高，富含铁、钙等微量元素，植物蛋白质、维生素以及淀粉含量也很丰富，有明显的补益气血，增强人体免疫力作用。故中医称其：“主补中养神，益气力”。4、止血散瘀：藕含有大量的单宁酸，有收缩血管作用，可用来止血。藕还能凉血，散血，中医认为其止血而不留瘀，是热病血症的食疗佳品。

[0033] 本发明有益效果：清热凉血、养阴生津，养阴清热，保持人体健康。

具体实施方式

[0034] 实施例 1

[0035] 养阴清热的藕粉，包括生地黄超微粉、酸枣仁超微粉和藕粉；其中生地黄超微粉的重量份为 10，酸枣仁超微粉的重量份为 15，藕粉的重量份为 75；

[0036] 养阴清热的藕粉的制备方法，其特征在于：包括以下步骤：

[0037] (1) 生地黄超微粉的制备

[0038] 选料：原料药生地黄洗净、晾干；

[0039] 干燥：将生地黄低温梯度干燥，先在 50～60℃干燥 1～2h，然后温度降至 30～40℃干燥，直至含水量低于 10%；

[0040] 粉碎：干燥后的生地黄，先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目，再送入超微粉碎机械，超微粉碎细度为 100 目～200 目，粉碎时温度不超过 75℃，相对湿度不高于 58%，粉碎得到生地黄超微粉；

[0041] (2) 酸枣仁超微粉的制备

[0042] 选料：原料药酸枣仁洗净、晾干；

[0043] 干燥：将酸枣仁低温梯度干燥，先在 50～60℃干燥 1～2h，然后温度降至 30～40℃干燥，直至含水量低于 10%；

[0044] 粉碎：干燥后的酸枣仁，先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目，再送入超微粉碎机械，超微粉碎细度为 100 目～200 目，粉碎时温度不超过 75℃，相对湿度不高于 58%，粉碎得到酸枣仁超微粉；

[0045] (3) 调配混合：将生地黄超微粉、酸枣仁超微粉、藕粉，按生地黄超微粉的重量份为 10，酸枣仁超微粉的重量份为 15，藕粉的重量份为 75 比例调配，调配后的混料经搅拌达到充分混合，混料备用；

[0046] (4) 蒸煮烘干：将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟，然后烘干，烘干温度为

95℃时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0047] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,即得养阴清热的藕粉。

[0048] 实施例 2

[0049] 养阴清热的藕粉,包括生地黄超微粉、酸枣仁超微粉和藕粉;其中生地黄超微粉的重量份为 15,酸枣仁超微粉的重量份为 20,藕粉的重量份为 65;

[0050] 养阴清热的藕粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

[0051] (1) 生地黄超微粉的制备

[0052] 选料:原料药生地黄洗净、晾干;

[0053] 干燥:将生地黄低温梯度干燥,先在 50 ~ 60℃干燥 1 ~ 2h,然后温度降至 30 ~ 40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0054] 粉碎:干燥后的生地黄,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~ 200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到生地黄超微粉;

[0055] (2) 酸枣仁超微粉的制备

[0056] 选料:原料药酸枣仁洗净、晾干;

[0057] 干燥:将酸枣仁低温梯度干燥,先在 50 ~ 60℃干燥 1 ~ 2h,然后温度降至 30 ~ 40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0058] 粉碎:干燥后的酸枣仁,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~ 200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到酸枣仁超微粉;

[0059] (3) 调配混合:将生地黄超微粉、酸枣仁超微粉、藕粉,按生地黄超微粉的重量份为 15,酸枣仁超微粉的重量份为 20,藕粉的重量份为 65 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0060] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0061] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,即得养阴清热的藕粉。

[0062] 实施例 3

[0063] 养阴清热的藕粉,包括生地黄超微粉、酸枣仁超微粉和藕粉;其中生地黄超微粉的重量份为 5,酸枣仁超微粉的重量份为 10,藕粉的重量份为 85;

[0064] 养阴清热的藕粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

[0065] (1) 生地黄超微粉的制备

[0066] 选料:原料药生地黄洗净、晾干;

[0067] 干燥:将生地黄低温梯度干燥,先在 50 ~ 60℃干燥 1 ~ 2h,然后温度降至 30 ~ 40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0068] 粉碎:干燥后的生地黄,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~ 200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到生地黄超微粉;

[0069] (2) 酸枣仁超微粉的制备

[0070] 选料:原料药酸枣仁洗净、晾干;

[0071] 干燥:将酸枣仁低温梯度干燥,先在 50 ~ 60℃干燥 1 ~ 2h,然后温度降至 30 ~ 40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0072] 粉碎:干燥后的酸枣仁,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~ 200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到酸枣仁超微粉;

[0073] (3) 调配混合:将生地黄超微粉、酸枣仁超微粉、藕粉,按生地黄超微粉的重量份为 5,酸枣仁超微粉的重量份为 10,藕粉的重量份为 85 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0074] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0075] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,即得养阴清热的藕粉。