



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107594058 A

(43)申请公布日 2018.01.19

(21)申请号 201711145677.4

(22)申请日 2017.11.17

(71)申请人 荣成奥汛海洋生物科技有限公司

地址 264300 山东省威海市荣成市港湾街  
道牧云西路

(72)发明人 鞠文明 王淑倩 李佳伟

(51)Int.Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/42(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种抗疲劳海马果丹皮及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种抗疲劳海马果丹皮及其制备方法,其是由以下质量份数的原料制成:山楂40-60份、西洋参20-25份、海马10-12份、水苏糖5-8份、二十八醇0.005-0.02份、枸杞12-16份、刺五加8-12份、红景天30-45份、牛磺酸0.05-0.13份、麦芽糖醇20-30份、柠檬5-10份、果胶0.3-0.5份。其制备方法的步骤:1)海马的酶解处理;2)其它原料粉碎;3)混料;4)浓缩;5)刮片;6)烘烤;7)揭皮;8)整形;9)包装。本发明的果丹皮不但富含蛋白质、维生素、矿物质,还含有大量的调节人体生物活性成分。其原料科学配伍,具有很强的增强免疫力、益气养血、补阳生津等功效,能够有效改善人体疲劳。

1. 一种抗疲劳海马果丹皮,其特征在於:其是由以下质量份数的原料制成:山楂40-60份、西洋参20-25份、海马10-12份、水苏糖5-8份、二十八醇0.005-0.02份、枸杞12-16份、刺五加8-12份、红景天30-45份、牛磺酸0.05-0.13份、麦芽糖醇20-30份,柠檬5-10份、果胶0.3-0.5份。

2. 根据权利要求1所述的一种抗疲劳海马果丹皮,其特征在於:其是由以下质量份数的原料制成:山楂50份、西洋22份、海马11份、水苏糖6份、二十八醇0.01份、枸杞15份、刺五加10份、红景天40份、牛磺酸0.1份、麦芽糖醇25份,柠檬8份、果胶0.4份。

3. 根据权利要求1所述的一种抗疲劳海马果丹皮的制备方法,其特征在於:所述的制备方法包括以下步骤:

1) 海马的酶解处理

称取海马10-12份,用超微粉碎机粉碎,加入3倍量的水,加入海马质量1-3%的蛋白酶,控制温度30-45℃,酶解60-90min,过滤,取上清液,备用;

2) 其它原料粉碎

称取山楂40-60份、西洋20-25份、枸杞12-16份、刺五加8-12份、红景天30-45份、柠檬5-10份,用超微粉碎机粉碎至粒径等于或小于100nm的颗粒,得原料粉,备用;

3) 混料

将步骤1制取的海马上清液与步骤2)得到的原料粉混合,再称取水苏糖5-8份、二十八醇0.005-0.02份、牛磺酸0.05-0.13份、麦芽糖醇20-30份和果胶0.3-0.5份共同混合,送入搅拌机中搅拌均匀,再用胶体磨进行均质,得到混合物料;

4) 浓缩

将步骤3)中得到的混合物料放入夹层锅中进行煮制浓缩,浓缩至固形物浓度达到60%-80%;

5) 刮片

将步骤4)中得到的浓缩后的物料倒入模具中,刮平,厚度控制在3-5mm;

6) 烘烤

将步骤5)中得到的刮片后的模具推入烘房或烘道,在40℃-80℃条件下,烘烤1-15h,至水分含量为20%-30%,得半成品海马果丹皮;

7) 揭皮

将步骤6)中得到的半成品海马果丹皮趁热取出,揭皮,冷却;

8) 整形

将步骤7)中得到的冷却后的海马果丹皮按要求切片,卷制成卷;

9) 包装

将步骤8)得到的卷制后的海马果丹皮进行包装,即得成品海马果丹皮。

4. 根据权利要求3所述的一种抗疲劳海马果丹皮的制备方法,其特征在於:所述的步骤1)中所用的蛋白酶为碱性蛋白酶。

## 一种抗疲劳海马果丹皮及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及含有动物、植物的糖果蜜饯及其制备方法,尤其是一种抗疲劳海马果丹皮及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着社会竞争的加剧,人们精神压力越来越大,长期得不到释放,导致疲劳综合症的发生。疲劳综合症已成为21世纪影响人类健康的主要问题之一,此病西医研究未能发现其致病机理,缺乏有效的治疗方案。目前,抗疲劳产品为中药和保健食品。药品以增强单一器官机能,间接消除疲劳为主,保健食品多为补充人体所需营养素为主。但是,疲劳的发生是人体综合因素导致,需要全面考虑,整体、协同治疗。

### 发明内容

[0003] 为了克服现有技术中的不足,本发明的目的在于提供一种原料配伍科学、营养全面、改善人体疲劳显著、携带食用方便的抗疲劳海马果丹皮及其制备方法。

[0004] 本发明解决技术问题所采用的技术方案是:一种抗疲劳海马果丹皮,其特征在于:其是由以下质量份数的原料制成:山楂40-60份、西洋参20-25份、海马10-12份、水苏糖5-8份、二十八醇0.005-0.02份、枸杞12-16份、刺五加8-12份、红景天30-45份、牛磺酸0.05-0.13份、麦芽糖醇20-30份,柠檬5-10份、果胶0.3-0.5份。

[0005] 优选的,一种抗疲劳海马果丹皮,其特征在于:其是由以下质量份数的原料制成:山楂50份、西洋参22份、海马11份、水苏糖6份、二十八醇0.01份、枸杞15份、刺五加10份、红景天40份、牛磺酸0.1份、麦芽糖醇25份,柠檬8份、果胶0.4份。

[0006] 优选的,一种抗疲劳海马果丹皮的制备方法,其特征在于:所述的制备方法包括以下步骤:

#### 1) 海马的酶解处理

称取海马10-12份,用超微粉碎机粉碎,加入3倍量的水,加入海马质量1-3%的蛋白酶,控制温度30-45℃,酶解60-90min,过滤,取上清液,备用;

#### 2) 其它原料粉碎

称取山楂40-60份、西洋参20-25份、枸杞12-16份、刺五加8-12份、红景天30-45份、柠檬5-10份,用超微粉碎机粉碎至粒径等于或小于100nm的颗粒,得原料粉,备用;

#### 3) 混料

将步骤1)制取的海马上清液与步骤2)得到的原料粉混合,再称取水苏糖5-8份、二十八醇0.005-0.02份、牛磺酸0.05-0.13份、麦芽糖醇20-30份和果胶0.3-0.5份共同混合,送入搅拌机中搅拌均匀,再用胶体磨进行均质,得到混合物料;

#### 4) 浓缩

将步骤3)中得到的混合物料放入夹层锅中进行煮制浓缩,浓缩至固形物浓度达到60%-80%;

## 5) 刮片

将步骤4)中得到的浓缩后的物料倒入模具中,刮平,厚度控制在3-5mm;

## 6) 烘烤

将步骤5)中得到的刮片后的模具推入烘房或烘道,在40℃-80℃条件下,烘烤1-15h,至水分含量为20%-30%,得半成品海马果丹皮;

## 7) 揭皮

将步骤6)中得到的半成品海马果丹皮趁热取出,揭皮,冷却;

## 8) 整形

将步骤7)中得到的冷却后的海马果丹皮按要求切片,卷制成卷;

## 9) 包装

将步骤8)得到的卷制后的海马果丹皮进行包装,即得成品海马果丹皮。

[0007] 所述的步骤1)中所用的蛋白酶为碱性蛋白酶。

[0008] 本发明是以制作果丹皮的常规原料山楂为基础,添加西洋参、海马和柠檬,其不但富含蛋白质、维生素、矿物质,还含有大量的调节人体生物活性成分。本发明采用药食两用原料,根据现代中医养生理论,原料科学配伍,功能成分协同作用,通过全身机能器官调理,使本发明产品具有很强的增强免疫力、益气养血、补阳生津等功效,有效改善人体疲劳。本发明的产品携带方便,适合各类人群,满足了各种群体对抗疲劳食品的需求。

### 具体实施方式

[0009] 下面结合具体实施方式对本发明进行详细描述,所述的实施例有助于对本发明的理解和实施,并非构成对本发明的限制。本发明的保护范围并不以具体实施方式为限,而是由权利要求加以限定。

#### [0010] 实施例1

一种抗疲劳海马果丹皮的制备方法,其制备方法包括以下步骤:

## 1) 海马的酶解处理

称取海马11份,用超微粉碎机粉碎,加入3倍量的水,加入海马质量2%的碱性蛋白酶,控制温度40℃,酶解80min,过滤,取上清液,备用;

## 2) 其它原料粉碎

称取山楂50份、西洋参22份、枸杞15份、刺五加10份、红景天40份、柠檬8份,用超微粉碎机粉碎至粒径100nm的颗粒,得原料粉,备用;

## 3) 混料

将步骤1)制取的海马上清液与步骤2)得到的原料粉混合,再称取水苏糖6份、二十八醇0.01份、牛磺酸0.1份、麦芽糖醇25份和果胶0.4份共同混合,送入搅拌机中搅拌均匀,再用胶体磨进行均质,得到混合物料;

## 4) 浓缩

将步骤3)中得到的混合物料放入夹层锅中进行煮制浓缩,浓缩至固形物浓度达到75%;

## 5) 刮片

将步骤4)中得到的浓缩后的物料倒入模具中,刮平,厚度控制在4mm;

## 6) 烘烤

将步骤5)中得到的刮片后的模具推入烘房或烘道,在50℃条件下,烘烤12h,至水分含量为25%,得半成品海马果丹皮;

7) 揭皮

将步骤6)中得到的半成品海马果丹皮趁热取出,揭皮,冷却;

8) 整形

将步骤7)中得到的冷却后的海马果丹皮按要求切片,卷制成卷;

9) 包装

将步骤8)得到的卷制后的海马果丹皮进行包装,即得成品海马果丹皮。

[0011] 实施例2

一种抗疲劳海马果丹皮的制备方法,其制备方法包括以下步骤:

1) 海马的酶解处理

称取海马10份,用超微粉碎机粉碎,加入3倍量的水,加入海马质量1%的碱性蛋白酶,控制温度45℃,酶解90min,过滤,取上清液,备用;

2) 其它原料粉碎

称取山楂40份、西洋参25份、枸杞12份、刺五加8份、红景天45份、柠檬10份,用超微粉碎机粉碎至粒径100nm的颗粒,得原料粉,备用;

3) 混料

将步骤1)制取的海马上清液与步骤2)得到的原料粉混合,再称取水苏糖5份、二十八醇0.005份、牛磺酸0.13份、麦芽糖醇20份和果胶0.5份共同混合,送入搅拌机中搅拌均匀,再用胶体磨进行均质,得到混合物料;

4) 浓缩

将步骤3)中得到的混合物料放入夹层锅中进行煮制浓缩,浓缩至固形物浓度达到80%;

5) 刮片

将步骤4)中得到的浓缩后的物料倒入模具中,刮平,厚度控制在5mm;

6) 烘烤

将步骤5)中得到的刮片后的模具推入烘房或烘道,在40℃条件下,烘烤15h,至水分含量为30%,得半成品海马果丹皮;

7) 揭皮

将步骤6)中得到的半成品海马果丹皮趁热取出,揭皮,冷却;

8) 整形

将步骤7)中得到的冷却后的海马果丹皮按要求切片,卷制成卷;

9) 包装

将步骤8)得到的卷制后的海马果丹皮进行包装,即得成品海马果丹皮。

[0012] 实施例3

一种抗疲劳海马果丹皮的制备方法,其制备方法包括以下步骤:

1) 海马的酶解处理

称取海马12份,用超微粉碎机粉碎,加入3倍量的水,加入海马质量3%的碱性蛋白酶,控制温度30℃,酶解60min,过滤,取上清液,备用;

2) 其它原料粉碎

称取山楂60份、西洋参20份、枸杞16份、刺五加12份、红景天30份、柠檬5份,用超微粉碎机粉碎至粒径小于100nm的颗粒,得原料粉,备用;

### 3) 混料

将步骤1制取的海马上清液与步骤2)得到的原料粉混合,再称取水苏糖8份、二十八醇0.02份、牛磺酸0.05份、麦芽糖醇30份和果胶0.3份共同混合,送入搅拌机中搅拌均匀,再用胶体磨进行均质,得到混合物料;

### 4) 浓缩

将步骤3)中得到的混合物料放入夹层锅中进行煮制浓缩,浓缩至固形物浓度达到60%;

### 5) 刮片

将步骤4)中得到的浓缩后的物料倒入模具中,刮平,厚度控制在3mm;

### 6) 烘烤

将步骤5)中得到的刮片后的模具推入烘房或烘道,在80℃条件下,烘烤1h,至水分含量为20%,得半成品海马果丹皮;

### 7) 揭皮

将步骤6)中得到的半成品海马果丹皮趁热取出,揭皮,冷却;

### 8) 整形

将步骤7)中得到的冷却后的海马果丹皮按要求切片,卷制成卷;

### 9) 包装

将步骤8)得到的卷制后的海马果丹皮进行包装,即得成品海马果丹皮。

[0013] 根据实施例1至实施例3方案所得海马果丹皮成品的动物实验结果表明,实施例1所得成品具有很强的增强免疫力、益气养血、补阳生津等功效,有效改善人体疲劳。本发明的产品携带方便,适合各类人群,满足了各种群体对抗疲劳食品的需求。