(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106107720 A
(43)申请公布日 2016.11.16

(21)申请号 201610485770.9

(22)申请日 2016.06.29

(71)申请人 哈尔滨绿园蔬菜种植加工专业合作社
地址 150030 黑龙江省哈尔滨市香坊区朝阳乡平安村

(72)发明人 安娜

(51)Int.Cl.
A23L 19/20(2016.01)
A23L 33/105(2016.01)
A61K 36/899(2006.01)
A61P 29/00(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝及其制备方法

(57)摘要

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝及其制备方法，原料按重量份数，大白菜1000-1200份、大金牛草13-15份、天仙藤8-10份、多头苦荬8-10份、阿利藤4-6份、双盖蕨4-6份、金丝草4-6份、黄椭叶1-3份、库页悬钩子根1-3份、薄雪火绒草1-3份、东风菜1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；其工艺先进、选料科学，易于加工制作，适合工业化生产。本发明可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点，长期食用具有活血散瘀、解毒消肿、祛风除湿的效果，疗效显著，老少皆宜。

CN 106107720 A

1.一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，其特征在于：原料按重量份数，大白菜1000-1200份、大金牛草13-15份、天仙藤8-10份、多头苦荬8-10份、阿利藤4-6份、双盖蕨4-6份、金丝草4-6份、黄桷叶1-3份、库页悬钩子根1-3份、薄雪火绒草1-3份、东风菜1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成；所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成；所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成；所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成；所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成；所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

2.根据权利要求1所述的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，其特征在于：原料按优选重量份数，大白菜1200份、大金牛草15份、天仙藤10份、多头苦荬10份、阿利藤6份、双盖蕨6份、金丝草6份、黄桷叶3份、库页悬钩子根3份、薄雪火绒草3份、东风菜3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

3.根据权利要求1所述的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，其特征在于：原料按优选重量份数，大白菜1100份、大金牛草14份、天仙藤9份、多头苦荬9份、阿利藤5份、双盖蕨5份、金丝草5份、黄桷叶2份、库页悬钩子根2份、薄雪火绒草2份、东风菜2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

4.根据权利要求1所述的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，其特征在于：原料按优选重量份数，大白菜1000份、大金牛草13份、天仙藤8份、多头苦荬8份、阿利藤4份、双盖蕨4份、金丝草4份、黄桷叶1份、库页悬钩子根1份、薄雪火绒草1份、东风菜1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5-份、酸味液5份。

5.根据权利要求1-4所述的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，其特征在于：其制备方法的具体步骤为：

(一)制备酸菜丝：

1、选取优质的大白菜，置于阳光下晒至表面打蔫，然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分，将根砍平，备用；

2、按重量份数，取腌制料，将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里，一层大白菜撒一层腌制料，腌制的大白菜与腌菜池码平口后，最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料，静置48小时后，大白菜与腌制料自然溶解，加水至没过大白菜后，取50斤石块压紧压实，封口，于15-20℃下腌制50-55天，再于5-10℃下腌制20-25天，取出，清水冲洗干净，85-90℃下进行巴氏灭菌，灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝，备用；

(二)制备中药浸泡液：

按重量份数，取大金牛草、天仙藤、多头苦荬、阿利藤、双盖蕨、金丝草、黄桷叶、库页悬钩子根、薄雪火绒草、东风菜，洗净并除杂，置入炒锅中烘炒3-5分钟，置于煎锅中，加10-12倍的水，中火煎煮2-3小时，过滤，得滤液；滤渣加5-7倍的水，小火煎煮1-1.5小时，过滤，得滤液；混合两次滤液，置于离心分离机中进行离心分离，得中药浸泡液，备用；

(三)制备精肉粒、调味油：

1、精肉粒的制备：

按重量份数，取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉，清洗干净，分别切成大小均匀的肉粒，分别置于锅

中炒熟，炒熟后混合均匀，得到精肉粒；

2、调味油的制备：

按重量份数，取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油，首先将大豆油置于锅中，待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油，小火加热30-50秒，得调味油备用；

(四)浸制酸菜丝：

取备用的酸菜丝、中药浸泡液，将酸菜丝置于中药浸泡液中，小火加热5-10分钟后，浸泡3-5小时，取出后清水冲洗干净，备用；

(五)炒制酸菜丝：

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油，首先将调味油置于锅中，加热后加入精肉粒，小火烘炒1-2分钟后，加入浸制后的酸菜丝，再加入调味粉、酸味液，中火烘炒5-10分钟，备用；

(六)煮制酸菜丝：

取炒制后的酸菜丝，加入适量水，中火煎煮5分钟后，加入营养粉，继续煎煮10-15分钟，晾凉，备用；

(七)灭菌、包装：

取煮制后的酸菜丝，采用紫外照射灭菌机进行灭菌，灭菌后采用真空包装机进行抽真空包装，制得成品。

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域，特别是涉及一种大金牛草活血散瘀酸菜丝及其制备方法。

背景技术

[0002] 酸菜是世界三大酱腌菜之一，是我国的一种传统发酵食品，在我国具有悠久的历史。酸菜是选用大白菜或圆白菜，经过渍泡，在乳酸菌的作用下进行发酵而成的，它是东北地区冬季主要蔬菜加工产品之一。

[0003] 酸菜具有制作简便、风味好、食用方便、不限时令等优点，酸菜的酸香味醇、清淡爽口、采用生物抑菌，富含乳酸菌、膳食纤维等营养物质，不含有防腐剂和色素，是一种绿色天然的健康食品。酸菜最大限度地保留了原有蔬菜的营养成份，富含维生素C、氨基酸、膳食纤维等营养物质。但是虽然酸菜有效的保留了蔬菜原有的营养成分，但是在其炒制或是煮炖过程中，还是会使其中的营养物质遭到破坏，营养价值降低，并且吃酸菜不是很方便，往往需要经过脱水、浸泡、清洗、切丝、炒制或是蒸煮等繁琐的过程后才能吃上可口的酸菜，十分不便，目前市场上虽然存在着多种即食酸菜，但是大多数即食酸菜营养价值较低，并且经常出现油、水、菜分离的结果，食用起来口感较差，完全破坏了人们对于酸菜的好感。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种大金牛草活血散瘀酸菜丝及其制备方法，可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点，并且还具有活血散瘀、解毒消肿、祛风除湿的效果。

[0005] 本发明的目的通过以下技术方案来实现：

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，原料按重量份数，大白菜1000-1200份、大金牛草13-15份、天仙藤8-10份、多头苦荬8-10份、阿利藤4-6份、双盖蕨4-6份、金丝草4-6份、黄桷叶1-3份、库页悬钩子根1-3份、薄雪火绒草1-3份、东风菜1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成；所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成；所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成；所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成；所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成；所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

[0006] 所述的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1200份、大金牛草15份、天仙藤10份、多头苦荬10份、阿利藤6份、双盖蕨6份、金丝草6份、黄桷叶3份、库页悬钩子根3份、薄雪火绒草3份、东风菜3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

[0007] 所述的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1100份、大金

牛草14份、天仙藤9份、多头苦荬9份、阿利藤5份、双盖蕨5份、金丝草5份、黄楠叶2份、库页悬钩子根2份、薄雪火绒草2份、东风菜2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

[0008] 所述的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1000份、大金牛草13份、天仙藤8份、多头苦荬8份、阿利藤4份、双盖蕨4份、金丝草4份、黄楠叶1份、库页悬钩子根1份、薄雪火绒草1份、东风菜1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5-份、酸味液5份。

[0009] 所述的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，其制备方法的具体步骤为：

(一)制备酸菜丝：

1、选取优质的大白菜，置于阳光下晒至表面打蔫，然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分，将根砍平，备用；

2、按重量份数，取腌制料，将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里，一层大白菜撒一层腌制料，腌制的大白菜与腌菜池码平口后，最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料，静置48小时后，大白菜与腌制料自然溶解，加水至没过大白菜后，取50斤石块压紧压实，封口，于15-20℃下腌制50-55天，再于5-10℃下腌制20-25天，取出，清水冲洗干净，85-90℃下进行巴氏灭菌，灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝，备用；

(二)制备中药浸泡液：

按重量份数，取大金牛草、天仙藤、多头苦荬、阿利藤、双盖蕨、金丝草、黄楠叶、库页悬钩子根、薄雪火绒草、东风菜，洗净并除杂，置入炒锅中烘炒3-5分钟，置于煎锅中，加10-12倍的水，中火煎煮2-3小时，过滤，得滤液；滤渣加5-7倍的水，小火煎煮1-1.5小时，过滤，得滤液；混合两次滤液，置于离心分离机中进行离心分离，得中药浸泡液，备用；

(三)制备精肉粒、调味油：

1、精肉粒的制备：

按重量份数，取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉，清洗干净，分别切成大小均匀的肉粒，分别置于锅中炒熟，炒熟后混合均匀，得到精肉粒；

2、调味油的制备：

按重量份数，取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油，首先将大豆油置于锅中，待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油，小火加热30-50秒，得调味油备用；

(四)浸制酸菜丝：

取备用的酸菜丝、中药浸泡液，将酸菜丝置于中药浸泡液中，小火加热5-10分钟后，浸泡3-5小时，取出后清水冲洗干净，备用；

(五)炒制酸菜丝：

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油，首先将调味油置于锅中，加热后加入精肉粒，小火烘炒1-2分钟后，加入浸制后的酸菜丝，再加入调味粉、酸味液，中火烘炒5-10分钟，备用；

(六)煮制酸菜丝：

取炒制后的酸菜丝，加入适量水，中火煎煮5分钟后，加入营养粉，继续煎煮10-15分钟，晾凉，备用；

(七)灭菌、包装：

取煮制后的酸菜丝，采用紫外照射灭菌机进行灭菌，灭菌后采用真空包装机进行抽真空包装，制得成品。

[0010] 在本发明的原料中，大金牛草，祛痰，消积，散瘀，解毒，主咳嗽咽痛，小儿疳积，跌打损伤，瘰疬，痈肿，毒蛇咬伤，天仙藤，行气化湿，活血止痛，治胃痛，疝气痛，妊娠水肿，产后血气腹痛，风湿疼痛，多头苦荬，清热解毒，利湿消痞，主治肺热喉痛，腹痛，痞块，阑尾炎，阿利藤，具有祛风利湿，活血通络之功效，常用于治风湿性关节痛，脾虚泄泻，脚气，周身浮肿，妇人经闭，跌打损伤，双盖蕨，清热利湿，凉血解毒，用于黄疸，妇女痛经及腰痛，外伤出血，蛇咬伤，金丝草，清热，解暑，利尿，用于感冒高热，中暑，尿路感染，肾炎水肿，黄疸型肝炎，糖尿病，小儿久热不退，黄桷叶，祛风，止痛，续筋骨，治筋骨疼痛，风眼流泪，皮肤瘙痒，库页悬钩子根，收涩止血，祛风清热，主久痢，久泄，吐血，衄血，带下，支气管喘息，荨麻疹，薄雪火绒草，清热解毒，凉血止痢，主治热毒血痢，阴痒带下，阿米巴痢，东风菜，清热解毒，明目，利咽，主风热感冒，头痛目眩，目赤肿痛，咽喉红肿，急性肾火，肺病吐血；营养粉中：西兰花粉中的营养成分，不仅含量高，而且十分全面，主要包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质、维生素C和胡萝卜素等；据分析，每100克新鲜西兰花的花球中，含蛋白质3.6克，是菜花的3倍、番茄的4倍；此外，维生素A含量比白菜高100多倍，西兰花中矿物质成也很全面，钙、磷、铁、钾、锌、锰等含量都很丰富。胡萝卜粉，每100克胡萝卜中，约含蛋白质0.6克，脂肪0.3克，糖7.6～8.3克，铁0.6毫克，维生素A(胡萝卜素)1.35～17.25毫克，维生素B1 0.02～0.04毫克，维生素B2 0.04～0.05毫克，维生素C12毫克，热量150.7千焦，另含果胶、淀粉、无机盐和多种氨基酸。香菇粉，富含维生素B群、铁、钾、维生素D原。菠菜粉，含有丰富的胡萝卜素、维生素C、钙、磷，及一定量的铁、维生素E、芸香贰、辅酶Q10等有益成分，能供给人体多种营养物质。

[0011] 本发明的有益效果：本发明的一种大金牛草活血散瘀酸菜丝及其制备方法，可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点，并且本发明经过不同年龄段的人群食用，不断完善，配比合理，具有活血散瘀、解毒消肿、祛风除湿的效果，疗效显著，老少皆宜。

[0012] 本发明的工艺流程简洁，易操作，省时省力，节约成本；选料天然，配比科学，且加工过程中，营养物质流失少，食用价值高。

[0013] 本发明经两组临床验证，其中一组为治疗组，食用本发明，每天食用本发明一次，7天为一个疗程，另一组对照组服用活血化瘀丸，每天服用一次，7天为一个疗程，每组选择门诊病人100例，其中男性50例，女性50例，最大年龄70岁，最小年龄25岁，临床表现为胸胁胀痛、走窜疼痛、急躁易怒、胁下痞块、刺痛拒按、腰膝酸软、四肢麻痹，表一为服用一个疗程后的对照数据：

表1服用前后两组疗程比较(单位:人)

体征	对照组			治疗组		
	服药前	服药后有效人数	有效率%	服药前	服药后有效人数	有效率%
胸胁胀痛	20	12	60	12	10	83.3
走窜疼痛	12	8	66.7	20	18	90
急躁易怒	10	6	60	15	14	93.3
胁下痞块	15	9	60	10	9	90
刺痛拒按	16	8	50	14	12	85.7
腰膝酸软	12	7	58.3	14	12	85.7
四肢麻痹	15	9	60	15	12	80

治疗组和对照组有显著差异，从而可以看出本发明在临床上的应用有显著的疗效。

具体实施方式

[0014] 实施例1

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，原料按重量份数，大白菜1000-1200份、大金牛草13-15份、天仙藤8-10份、多头苦荬8-10份、阿利藤4-6份、双盖蕨4-6份、金丝草4-6份、黄栲叶1-3份、库页悬钩子根1-3份、薄雪火绒草1-3份、东风菜1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成；所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成；所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成；所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成；所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成；所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

[0015] 实施例2

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1200份、大金牛草15份、天仙藤10份、多头苦荬10份、阿利藤6份、双盖蕨6份、金丝草6份、黄栲叶3份、库页悬钩子根3份、薄雪火绒草3份、东风菜3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

[0016] 实施例3

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1100份、大金牛草14份、天仙藤9份、多头苦荬9份、阿利藤5份、双盖蕨5份、金丝草5份、黄栲叶2份、库页悬钩子根2份、薄雪火绒草2份、东风菜2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

[0017] 实施例4

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1000份、大金牛草13份、天仙藤8份、多头苦荬8份、阿利藤4份、双盖蕨4份、金丝草4份、黄桷叶1份、库页悬钩子根1份、薄雪火绒草1份、东风菜1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5-份、酸味液5份。

[0018] 实施例5

一种大金牛草活血散瘀酸菜丝，其制备方法的具体步骤为：

(一)制备酸菜丝：

1、选取优质的大白菜，置于阳光下晒至表面打蔫，然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分，将根砍平，备用；

2、按重量份数，取腌制料，将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里，一层大白菜撒一层腌制料，腌制的大白菜与腌菜池码平口后，最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料，静置48小时后，大白菜与腌制料自然溶解，加水至没过大白菜后，取50斤石块压紧压实，封口，于15-20℃下腌制50-55天，再于5-10℃下腌制20-25天，取出，清水冲洗干净，85-90℃下进行巴氏灭菌，灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝，备用；

(二)制备中药浸泡液：

按重量份数，取大金牛草、天仙藤、多头苦荬、阿利藤、双盖蕨、金丝草、黄桷叶、库页悬钩子根、薄雪火绒草、东风菜，洗净并除杂，置入炒锅中烘炒3-5分钟，置于煎锅中，加10-12倍的水，中火煎煮2-3小时，过滤，得滤液；滤渣加5-7倍的水，小火煎煮1-1.5小时，过滤，得滤液；混合两次滤液，置于离心分离机中进行离心分离，得中药浸泡液，备用；

(三)制备精肉粒、调味油：

1、精肉粒的制备：

按重量份数，取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉，清洗干净，分别切成大小均匀的肉粒，分别置于锅中炒熟，炒熟后混合均匀，得到精肉粒；

2、调味油的制备：

按重量份数，取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油，首先将大豆油置于锅中，待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油，小火加热30-50秒，得调味油备用；

(四)浸制酸菜丝：

取备用的酸菜丝、中药浸泡液，将酸菜丝置于中药浸泡液中，小火加热5-10分钟后，浸泡3-5小时，取出后清水冲洗干净，备用；

(五)炒制酸菜丝：

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油，首先将调味油置于锅中，加热后加入精肉粒，小火烘炒1-2分钟后，加入浸制后的酸菜丝，再加入调味粉、酸味液，中火烘炒5-10分钟，备用；

(六)煮制酸菜丝：

取炒制后的酸菜丝，加入适量水，中火煎煮5分钟后，加入营养粉，继续煎煮10-15分钟，晾凉，备用；

(七)灭菌、包装：

取煮制后的酸菜丝，采用紫外照射灭菌机进行灭菌，灭菌后采用真空包装机进行抽真

空包装，制得成品。