



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104082715 B

(45) 授权公告日 2016.05.11

(21) 申请号 201410241497.6

CN 102552752 A, 2012.07.11,

(22) 申请日 2014.06.03

审查员 李亚楠

(73) 专利权人 芜湖市好亦快食品有限公司三山分公司

地址 241000 安徽省芜湖市三山区三山绿色食品工业园

(72) 发明人 秦义山

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 33/00(2016.01)

(56) 对比文件

CN 1596734 A, 2005.03.23,

CN 103652852 A, 2014.03.26,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种玫瑰花蜂蜜冻干粉及其制备方法

(57) 摘要

一种玫瑰花蜂蜜冻干粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:蜂蜜 330~350、鲜玫瑰花 60~80、柠檬汁 8~10、响铃草 6~8、鹿角胶 5~7、黑芝麻 8~10、苹果籽 10~14、葫芦籽 8~10、天门冬粉 6~8、紫锥菊粉 4~6、山药 10~12、薰衣草 6~8、助剂 4~5 和适量的水;本发明的玫瑰花蜂蜜冻干粉是将玫瑰花的花瓣取下,加入少许的柠檬汁防氧化,细致研磨成匀浆状态,在混合蜂蜜拌匀,最后利用真空干燥机技术制成粉剂使用,此法避免高温干燥带来的营养损失,成品粉剂颗粒均匀,便于保存、运输及使用,另外将中草药混合煎煮提取功效成分混合加入来提高成品的营养价值,对促进花的功效及维护产品质量也有好处。

1. 一种玫瑰花蜂蜜冻干粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:蜂蜜 330~350、鲜玫瑰花 60~80、柠檬汁 8~10、响铃草 6~8、鹿角胶 5~7、黑芝麻 8~10、苹果籽 10~14、葫芦籽 8~10、天门冬粉 6~8、紫锥菊粉 4~6、山药 10~12、薰衣草 6~8、助剂 4~5 和适量的水;所述助剂由以下重量份的原料制成:黄瓜叶 3~5、金发草 4~6、山茶花 4~6、杠板归 5.5~7、黄瓜子 2~3、梨木皮 7~9、水龙胆草 4~5、马蔺根 3~4.5、杏仁粉 10~14、玉竹 2~4、葛根 4~6 和适量的水;助剂的制备方法是将黄瓜子磨碎成粉末,再混合杏仁粉炒制 20~30min 出香成混合粉料,混合黄瓜叶、金发草、山茶花、杠板归、梨木皮、水龙胆草、马蔺根、玉竹、葛根,加入 6~8 倍于总量的水煎煮 60~80min,然后过滤得汤汁并加热浓缩至原有 1/3,最后加入到前述的混合粉料中,调匀并烘干即得。

2. 根据权利要求 1 所述一种玫瑰花蜂蜜冻干粉的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 取新鲜的玫瑰花花瓣部分,加柠檬汁细致研磨 20~30min 至完全成为浆状,冷藏备用;

(2) 混合响铃草、鹿角胶、黑芝麻、苹果籽、葫芦籽、山药和薰衣草,加水至液面没过物料 8~10cm,迅速烧开后熬制 30~40min 至汤汁浓稠,过滤得汤汁;

(3) 将(1)所述的花瓣匀浆拌入蜂蜜,同时加入(2)所得的汤汁,紫锥菊粉、天门冬粉、助剂,调匀后于  $-40^{\circ}\text{C}$  以下速冻成固体块状;

(4) 将(3)所得的块状固体于真空干燥机中,调整料温  $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$  持续 8~10h 真空冻干,最后取出粉碎为 300~400 目的粉末即可。

## 一种玫瑰花蜂蜜冻干粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明是一种玫瑰花蜂蜜冻干粉及其制备方法,属于食品中冻干粉的工艺领域。

### 背景技术

[0002] 玫瑰花中含有 300 多种化学成份,如芳香的醇、醛、脂肪酸、酚和含香精的油和脂,常食玫瑰制品中以柔肝醒胃,舒气活血,美容养颜,令人神爽。玫瑰初开的花朵及根可入药,有理气、活血、收敛等作用、主治月经不调,跌打损伤、肝气胃痛,乳臃肿痛等症。玫瑰果的果肉,可制成果酱,具有特殊风味,果实含有丰富的维生素 C 及维生素 P,可预防急、慢性传染病、冠心病、肝病和阻止产生致癌物质等。用玫瑰花瓣以蒸馏法提炼而得的玫瑰精油(称玫瑰露),可活化男性荷尔蒙及精子。玫瑰露还可以改善皮肤质地,促进血液循环及新陈代谢。

[0003] 玫瑰的成熟鲜果中,含有大量的维生素 A、B、C,还含有十多种氨基酸、可溶性糖、生物碱。其中维生素 C 的含量最丰富、每 100g 内含 2000 多 mg,有“维生素 C 之王”之称。还含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、钾、铁、镁等,其中蛋白质含量 8.5%,脂肪 4.7%,可溶性糖 1.2%,碳水化合物 68%。玫瑰花渣中不含有任何有害的元素,其中含葡萄糖 18.33%~23.66%,含淀粉 21.75%~22.63%,且含有丰富的氨基酸,其氨基酸总量高达 10.9%。从蒸馏玫瑰油后的花残渣中提取玫瑰红色素,用于食品着色。用红玫瑰花作酸性食品的红色色素时,其营养成分未被破坏。另外,利用玫瑰花渣可生产酱油。

[0004] 玫瑰油成份纯净,气味芳香,一直是世界香料工业不可取代的原料,在欧洲多用于制造高级香水等化妆品。从玫瑰油废料中开发抽取的玫瑰水,因其不加任何添加剂和化学原料,是纯天然护肤品,具有极好的抗衰老和止痒作用。

### 发明内容

[0005] 一种玫瑰花蜂蜜冻干粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:蜂蜜 330~350、鲜玫瑰花 60~80、柠檬汁 8~10、响铃草 6~8、鹿角胶 5~7、黑芝麻 8~10、苹果籽 10~14、葫芦籽 8~10、天门冬粉 6~8、紫锥菊粉 4~6、山药 10~12、薰衣草 6~8、助剂 4~5 和适量的水;所述助剂由以下重量份的原料制成:黄瓜叶 3~5、金发草 4~6、山茶花 4~6、杠板归 5.5~7、黄瓜子 2~3、梨木皮 7~9、水龙胆草 4~5、马蔺根 3~4.5、杏仁粉 10~14、玉竹 2~4、葛根 4~6 和适量的水;制备方法是将黄瓜子磨碎成粉末,再混合杏仁粉炒制 20~30min 出香成混合粉料,混合黄瓜叶、金发草、山茶花、杠板归、梨木皮、水龙胆草、马蔺根、玉竹、葛根,加入 6~8 倍于总量的水煎煮 60~80min,然后过滤得汤汁并加热浓缩至原有 1/3 左右,最后加入到前述的混合粉料中,调匀并烘干即得。

[0006] 一种玫瑰花蜂蜜冻干粉的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

[0007] (1) 取新鲜的玫瑰花花瓣部分,加柠檬汁细致研磨 20~30min 至完全成为浆状,冷藏备用;

[0008] (2) 混合响铃草、鹿角胶、黑芝麻、苹果籽、葫芦籽、山药和薰衣草,加水至液面没过物料 8~10cm,迅速烧开后熬制 30~40min 至汤汁浓稠,过滤得汤汁;

[0009] (3)将(1)所述的花瓣匀浆拌入蜂蜜,同时加入(2)所得的汤汁,紫锥菊粉、天门冬粉、助剂及其它剩余成分,调匀后于 $-40^{\circ}\text{C}$ 以下速冻成固体块状;

[0010] (4)将(3)所得的块状固体于真空干燥机中,调整料温 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 持续8~10h真空冻干,最后取出粉碎为300~400目的粉末即可。

[0011] 发明中的不常用用料解释如下:

[0012] 金发草:禾本科多年生草本,秋季采收,洗净,鲜用或晒干,有清热,利湿的功效。

[0013] 杠板归:蓼科一年生攀援草本,全草(杠板归):酸,凉,清热解毒,利尿消肿,有抗菌、抗病毒功效。

[0014] 梨木皮:为蔷薇科植物白梨沙梨或秋子梨等的树皮,春、秋季节均可剥皮,气微,味苦涩,有清热解毒之功效。

[0015] 水龙胆草:唇形科多年生半木质草本,全草可入药,夏、秋季采收,洗净,鲜用或扎把晒干。

[0016] 马蔺根:鸢尾科植物马蔺的根,具有清热、解毒等功效。

[0017] 本发明的优点:本发明的玫瑰花蜂蜜冻干粉是将玫瑰花的花瓣取下,加入少许的柠檬汁抗氧化,细致研磨成匀浆状态,在混合蜂蜜拌匀,最后利用真空干燥机技术制成粉剂使用,此法避免高温干燥带来的营养损失,成品粉剂颗粒均匀,便于保存、运输及使用,另外将中草药混合煎煮提取功效成分混合加入来提高成品的营养价值,对促进花的功效及维护产品质量也有好处。

### 具体实施方式

[0018] 一种玫瑰花蜂蜜冻干粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:蜂蜜330~350g、鲜玫瑰花60~80g、柠檬汁8~10g、响铃草6~8g、鹿角胶5~7g、黑芝麻8~10g、苹果籽10~14g、葫芦籽8~10g、天门冬粉6~8g、紫锥菊粉4~6g、山药10~12g、薰衣草6~8g、助剂4~5g和适量的水;所述助剂由以下重量份的原料制成:黄瓜叶3~5g、金发草4~6g、山茶花4~6g、杠板归5.5~7g、黄瓜子2~3g、梨木皮7~9g、水龙胆草4~5g、马蔺根3~4.5g、杏仁粉10~14g、玉竹2~4g、葛根4~6g和适量的水;制备方法是将黄瓜子磨碎成粉末,再混合杏仁粉炒制20~30min出香成混合粉料,混合黄瓜叶、金发草、山茶花、杠板归、梨木皮、水龙胆草、马蔺根、玉竹、葛根,加入6~8倍于总量的水煎煮60~80min,然后过滤得汤汁并加热浓缩至原有1/3左右,最后加入到前述的混合粉料中,调匀并烘干即得。

[0019] 一种玫瑰花蜂蜜冻干粉的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

[0020] (1)取新鲜的玫瑰花花瓣部分,加柠檬汁细致研磨20~30min至完全成为浆状,冷藏备用;

[0021] (2)混合响铃草、鹿角胶、黑芝麻、苹果籽、葫芦籽、山药和薰衣草,加水至液面没过物料8~10cm,迅速烧开后熬制30~40min至汤汁浓稠,过滤得汤汁;

[0022] (3)将(1)所述的花瓣匀浆拌入蜂蜜,同时加入(2)所得的汤汁,紫锥菊粉、天门冬粉、助剂及其它剩余成分,调匀后于 $-40^{\circ}\text{C}$ 以下速冻成固体块状;

[0023] (4)将(3)所得的块状固体于真空干燥机中,调整料温 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 持续8~10h真空冻干,最后取出粉碎为300~400目的粉末即可。