

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200510136627.0

[51] Int. Cl.

A23L 1/30 (2006.01)
A61K 35/56 (2006.01)
A61K 36/815 (2006.01)
A23L 1/08 (2006.01)
A61P 37/02 (2006.01)
A61P 3/10 (2006.01)

[45] 授权公告日 2008 年 10 月 29 日

[11] 授权公告号 CN 100428893C

[51] Int. Cl. (续)

A61P 25/20 (2006.01)

[22] 申请日 2005.12.26

[21] 申请号 200510136627.0

[73] 专利权人 王建文

地址 427000 湖南省张家界市永定区南庄
坪大庸西路金鲩国际酒店

[72] 发明人 王建文

[56] 参考文献

CN1113125A 1995.12.13

审查员 王文庆

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

大鲩保健食品及其生产方法

[57] 摘要

本发明一种大鲩保健食品，其由大鲩和辅料配制而成，辅料包括大枣、枸杞、莲子、蜂蜜，辅料各组份百分比为大枣 30-60%、枸杞 20-30%、莲子 10-30%、蜂蜜 5-10%，大鲩和辅料的比例为大鲩：赋料=2-4：1。本发明还提供一种大鲩保健食品的生产方法。本发明具有以下性能：1. 增强免疫力功能。对骨髓、胸腺、脾脏、淋巴组织等免疫器官和整个免疫系统可产生有益影响；2. 辅助降血糖功能。可促进体内胰岛素分泌，使糖代谢得以正常进行；3. 辅助改善记忆功能。增强记性力，对老年性痴呆有一定效果；4. 改善睡眠功能。可以调节内分泌平衡，显著改善睡眠。

1、一种大鲵保健食品，其特征在于，其由大鲵、辅料和水配制而成，辅料包括大枣、枸杞、莲子、蜂蜜，辅料各组份的百分比为大枣 30-60%、枸杞 20-30%、莲子 10-30%、蜂蜜 5-10%，大鲵和辅料的比例为大鲵：辅料=2-4：1，其生产步骤包括：

(1)、按比例称取辅料，混合；

(2)、将大鲵剖腹，去内脏，用 80-90℃水浸泡 30-50 秒，刮去白色分泌物，洗净；

(3)、将大鲵切成小块，在 160-180℃食用油中炸 1-2 分钟；

(4)、按大鲵：辅料：水=2-4：1：1-2 的重量比混合，高压锅煮 30 分钟；

(5) 然后罐装，杀菌而成。

2、根据权利要求 1 所述的大鲵保健食品，其特征在于，辅料各组份重量百分比为大枣 50%、枸杞 25%、莲子 18%、蜂蜜 7%，大鲵和辅料配比为大鲵：辅料=3：1。

3、一种如权利要求 1 所述的大鲵保健食品的生产方法，其特征在于，步骤包括：

(1)、按比例称取辅料，混合；

(2)、将大鲵剖腹，去内脏，用 80-90℃水浸泡 30-50 秒，刮去白色分泌物，洗净；

(3)、将大鲵切成小块，在 160-180℃食用油中油炸 1-2 分钟；

(4)、按大鲵：辅料：水=2-4：1：1-2 的重量比混合，高压锅煮 30 分钟；

(5) 然后包装，杀菌而成。

4、根据权利要求 3 所述的大鲵保健食品的生产方法，其特征在于，所用大枣、枸杞先用温水浸泡至饱满，捞出后凉干，蜂蜜先煮开，去沫。

5、根据权利要求 3 所述的大鲵保健食品的生产方法，其特征在于，杀菌后，立即冷却，装箱后低温保存。

大鲵保健食品及其生产方法

技术领域 本发明涉及保健食品，具体地说，是提供一种含有大鲵的保健食品及其生产方法。

背景技术 大鲵是一种古老而珍惜的两栖动物，距今已有3亿多年的演化史，有“活化石”的美称。大鲵肉质细嫩，肥而不腻，营养十分丰富，味道鲜美，是高蛋白、低脂肪、低胆固醇食物，富含17种氨基酸、多种维生素及铁、钙、锌、磷、硒等多种微量元素，其中有7种是在人体内不能自身合成的，被誉为“水中人参”。据《本草纲目》记载，大鲵能安神、助睡眠、增进食欲，补益疗虚、增强人体免疫功能；对增强体质治疗夜盗汗、男性生精补肾等均有特效，尤其适宜于中老年人、肥胖者和心脑血管病患者食用。野生大鲵较为珍稀，但随着大鲵人工繁殖技术和养殖技术的突破和发展，大鲵产量显著提高，大鲵人工繁养已成为一个新兴产业。为了促进大鲵资源保护和大鲵人工繁养技术的推广，国家有关部门已批准大鲵人工繁养的子二代可以进行加工和销售。目前大鲵研究较为盛行，但大都集中于人工繁养技术，大鲵的深加工研究方面的报道很少，市场上未见任何大鲵深加工产品。

发明内容 本发明的目的就在于提供一种以大鲵为主料生产的保健食品。本发明还提供一种大鲵保健罐头的生产方法。

为达到上述目的，本发明的实施方案为：一种大鲵保健食品，其特征在于，其由大鲵、辅料和水配制而成，辅料包括大枣、枸杞、莲子、蜂蜜，辅料各组份百分含量为大枣30—60%、枸杞20—30%、莲子10—30%、蜂蜜5—10%，大鲵和辅料的比例为大鲵：辅料=2-4:1。其生产步骤包括：

- (1) 按比例称取辅料，混合；
- (2) 将大鲵剖腹，去内脏，用80—90℃水浸泡30—50秒，刮去白色分泌物，洗净；
- (3) 将大鲵切成小块，在160—180℃食用油中油炸1—2分钟；
- (4) 按大鲵：辅料：水=2-4:1:1-2的重量比混合，高压锅煮30分钟；
- (5) 然后包装，杀菌而成。

本发明中草药辅料各组份最合适重量百分含量为：大枣50%、枸杞25%、莲子18%、蜂蜜7%，大鲵和中草药辅料最合适配比为大鲵：辅料=3:1。

所用大枣、枸杞应先用温水浸泡至饱满，捞出后凉干，蜂蜜应先煮开，去沫。

由于大鲵胃保健价值较高，去内脏时，取出的大鲵胃留用，切成条状或块状。

杀菌后，立即冷却，装箱后低温保存。

本发明中的大鲵能安神、助睡眠、增进食欲、补益疗虚、增强人体免疫功能；大枣味甘，性温、补脾养胃，益血生津，养心安神；枸杞味甘、性平，有补肝肾，益精血，明目之功效，能多渠道、多环节显著增强机体的细胞和体液免疫功能；蜂蜜味甘、性平具有补脾、润燥止咳、润肠通便之功效；莲子味甘，性平，具有补肾固精，健脾止泻止带，养心安神等功效。因此，本发明具有以下性能：1、增强免疫力功能。对骨髓、胸腺、脾脏、淋巴组织等免疫器官和整个免疫系统可产生有益影响；2、辅助降血糖功能。可促进体内胰岛素分泌，使糖代谢得以正常进行；3、辅助改善记忆功能。增强记忆力，对老年性痴呆有一定效果；4、改善睡眠功能。可以调节内分泌平衡，显著改善睡眠。

具体实施方式

本发明提供的大鲵保健食品由以下原料和方法制成：

(1) 中草药辅料选择及处理：首先按以下重量百分比称取中草药辅料：大枣 50%、枸杞 25%、莲子 18%、蜂蜜 7%，所选大枣、枸杞用温水浸泡至饱满，捞出、凉干，蜂蜜煮开，去沫，然后将大枣、枸杞、莲子、蜂蜜混合，待用。

(2) 主料选择：选人工繁养的子二代健康大鲵，规格 500g-4000g，宰杀，剖开腹部，去除肝、肠等内脏，保留胃。

(3) 热烫清洗：用 90℃ 的热水，浸泡大鲵 30—50s，刮去白色分泌物，清水洗净，切成小块，每块重 5—10g，将胃切成长 2—3cm、宽约 0.2—0.3cm 的条丝状，待用。

(4) 油炸：待油烧至 160—180℃ 时，把切好的大鲵材料放入锅中，油炸 1—2min，待成金黄色后捞出。

(5) 调配水煮：将大鲵主料和辅料及洁净水按重量比 3:1:1 混合，在高压锅煮 30min，辅料中可加入味精之类的味品。

(6) 装罐密封：将空罐洗净消毒，将调配好的混合物装罐，加热至 90℃，罐顶留隙 8—10mm。然后在排气箱进行排气，当罐中心温度达到 90℃ 时，立即用封罐机封口；

(7) 杀菌：立即将封口的罐头送入杀菌釜中，杀菌公式为：5' -15' -10' /100℃。

(8) 冷却：杀菌后，立即冷却，装箱后低温保存。