



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106234635 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610657340.0

(22)申请日 2016.08.12

(71)申请人 贵州省玉屏县金心笛油脂开发有限公司

地址 554003 贵州省铜仁市玉屏侗族自治县朱家场镇谢桥村卓岭组

(72)发明人 尤国发

(51)Int.Cl.

A23D 7/005(2006.01)

A23D 7/04(2006.01)

A61K 36/8988(2006.01)

A61P 3/06(2006.01)

A61P 25/28(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种用于调节血脂的山茶油及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种用于调节血脂的山茶油及其制备方法。它是以下述重量配比的原料制成,山茶油60-90份、红花油2-3份、葛根3-5份、银杏叶5-8份、决明子3-5份、山楂3-6份、当归4-5份、天麻4-5份、枸杞子3-5份、马齿苋8-12份、芹菜2-4份和大蒜3-5份。本发明的产品具有原料易得,价格低廉,有增强智力、调节血脂的功效。

1. 一种用于调节血脂的山茶油，其特征在于：它是以下述重量配比的原料制成，山茶油60-90份、红花油2-3份、葛根3-5份、银杏叶5-8份、决明子3-5份、山楂3-6份、当归4-5份、天麻4-5份、枸杞子3-5份、马齿苋8-12份、芹菜2-4份和大蒜3-5份。

2. 根据权利要求1所述的用于调节血脂的山茶油，其特征在于：它是以下述重量配比的原料制成，

山茶油70份、红花油2.5份、葛根4份、银杏叶7份、决明子4份、山楂5份、当归4.5份、天麻4.5份、枸杞子4份、马齿苋10份、芹菜3份和大蒜4份。

3. 如权利要求1或2所述的用于调节血脂的山茶油的制备方法，其特征在于：按下述步骤制备：

a、将清洁干燥的马齿苋切碎，紫外线照射杀菌1h后，加入15倍马齿苋量的纯净水搅拌，控制水温40℃，时间2h，过滤冷却后得到A品；

b、将芹菜洗净放入85℃的水中3min，取出沥去水份，加入芹菜量的10倍纯净水和洗净的大蒜进行榨汁，即得B品；

c、将葛根、银杏叶、决明子、山楂、当归、天麻和枸杞子洗净、晾干、蒸煮后除渣，浓缩得到溶液C；

d、将山茶油、A品、B品和红花油加入溶液C中混合搅拌均匀，杀菌后，即得。

一种用于调节血脂的山茶油及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种山茶油及其制备方法,特别是一种用于调节血脂的山茶油及其制备方法。

背景技术

[0002] 山茶油(又名野山茶油、茶籽油、油茶籽油),取自油茶树的种籽,是我国最古老的木本食用植物油之一,至今已有3000年以上的食用历史。明朝医药学家李时珍在《本草纲目》中提到山茶油的食疗作用:茶籽,苦寒香毒,主治喘急咳嗽,去痰垢。”其他古籍中也多有记载,纲目拾遗》记载“茶油可以治疗痔疮,退湿热。”《农居饮食谱》记载“茶油烹调肴馔,日用皆宜,蒸熟食之,泽发生光,诸油惟此最为轻清,故诸病不忌。”《中国药典》记载“山茶油有预防和治疗高血压、心血管疾病的功效,且有清热化湿、杀虫、解毒的作用,长期食用能起到清胃润肠、治疗便秘等效果。”

山茶油营养丰富,含不饱和脂肪酸高达90%以上,其中单不饱和脂肪酸(油酸)含量达80~83%,单不饱和脂肪酸对人体心、脑、肺、血管十分有益,可预防冠心病等心血管疾病。红花油其亚油酸含量高达83%左右,亚油酸具有软化心脑血管,促进血液循环,降脂降压。医学研究证明,油酸和亚油酸在人体内可以转化成DHA(俗称脑黄金) 和EPA,它们对增强智力和保护视力等方面均有显著的作用。

[0003] 近年来,随着生活水平的不断提高,人们的饮食结构也逐渐提升,高血脂症的发生越来越普遍。市面上调节血脂的药物品种众多、效果各异、其作用机理一般为干扰脂质代谢过程中某一或几个环节,如减少脂质吸收或加速脂质的分解与排泄,干扰肝内脂蛋白的合成或阻止脂蛋白从肝内传入血浆,增加脂蛋白从血清中清除的速率等。这些调节血脂的药物多数具有一定的副作用。

发明内容

[0004] 本发明的目的,是提供一种用于调节血脂的山茶油及其制备方法。本发明选用价格低廉的常见食品和药材,制备成山茶油。原料易得,价格低廉,有增强智力、调节血脂的功效。

[0005] 本发明是这样实现的。一种用于调节血脂的山茶油,它是以下述重量配比的原料制成,

山茶油60~90份、红花油2~3份、葛根3~5份、银杏叶5~8份、决明子3~5份、山楂3~6份、当归4~5份、天麻4~5份、枸杞子3~5份、马齿苋8~12份、芹菜2~4份和大蒜3~5份。

[0006] 最优的是,前述的用于调节血脂的山茶油中,它是以下述重量配比的原料制成,

山茶油70份、红花油2.5份、葛根4份、银杏叶7份、决明子4份、山楂5份、当归4.5份、天麻4.5份、枸杞子4份、马齿苋10份、芹菜3份和大蒜4份。

[0007] 前述的用于调节血脂的山茶油的制备方法,按下述步骤制备;

a、将清洁干燥的马齿苋切碎,紫外线照射杀菌1h后,加入15倍马齿苋量的纯净水搅拌,

控制水温40℃,时间2h,过滤冷却后得到A品;

b、将芹菜洗净放入85℃的水中3min,取出沥去水份,加入芹菜量的10倍纯净水和洗净的大蒜进行榨汁,即得B品;

c、将葛根、银杏叶、决明子、山楂、当归、天麻和枸杞子洗净、晾干、蒸煮后除渣,浓缩得到溶液C;

d、将山茶油、A品、B品和红花油加入溶液C中混合搅拌均匀,杀菌后,即得。

[0008] 与现有技术比较,本发明利用山茶油作为基本原料,配以山楂、马齿苋、芹菜为辅料,原料易得,价格低廉,具有增强智力、调节血脂的功效。其中山茶油富含大量对人体有益的微量元素,可抗缺氧和抗疲劳,提高人体免疫力及增进胃肠道吸收,山茶油中的茶多酚和山茶甙对降低胆固醇和抗癌有明显的功效,对人体心血管健康有益,长期食用山茶油,具有明显的预防心血管硬化、降血压、降血脂等功效,还具有防癌的功效,山茶油有清热化湿、杀虫解毒的作用;马齿苋含有丰富的二羟乙胺、葡萄糖、钙、磷、铁以及维生素E、胡萝卜素、维生素B、维生素C等营养物质,马齿苋在营养上有一个突出的特点,它的 ω -3脂肪酸含量高于人和植物, ω -3脂肪酸能抑制人体对胆固醇的吸收,降低血液胆固醇浓度,改善血管壁弹性,对防治心血管疾病很有利;芹菜含有多种维生素,其中维生素P可降低毛细血管的通透性,增加血管弹性,具有降血压、调节血脂、防止动脉硬化和毛细血管破裂等功能;大蒜有降低膳食诱致的高胆固醇血症的作用,对高胆固醇血症引起的动脉粥样硬化具有较好的保护作用;山楂内含有大量有效成分,通过提高血清中HDL及其亚组分浓度,增加胆固醇的排泄,能显著降低血清总胆固醇含量;当归,其根可入药,是最常用的中药之一;具有补血和血,调经止痛,润燥滑肠、抗癌、抗老防老、免疫等功效;天麻,其根茎入药用以治疗头晕目眩、肢体麻木、小儿惊风等症,是名贵中药,与琼珍灵芝合用治疗头痛失眠。

[0009] 治疗功效:本发明的用于调节血脂的山茶油具有调节血脂的作用。

[0010] 治疗实例:

唐××,男,63岁,经黔东南州人民医院检查血脂,血压偏高,后食用本发明产品2000mL,血压,血脂恢复正常。

[0011] 张××,男,68岁,患者胸闷明显,时发心悸,家族有高血压病、高脂血症病史,经人介绍食用本发明产品,早晚各饮一小杯,3个月后无明显不适,血脂恢复正常。

[0012] 申××,男,45岁,近年血脂偏高,时常引起头晕目眩。开始饮用本品,早晚各饮一小杯,食用3个月后血压恢复正常,从未出现头晕目眩的现象。

具体实施方式

[0013] 实施例1。一种用于调节血脂的山茶油,它是以下述重量配比的原料制成,

山茶油70g、红花油2.5g、葛根4g、银杏叶7g、决明子4g、山楂5g、当归4.5g、天麻4.5g、枸杞子4g、马齿苋10g、芹菜3g和大蒜4g。

[0014] 所述的用于调节血脂的山茶油的制备方法,按下述步骤制备;

a、将清洁干燥的马齿苋切碎,紫外线照射杀菌1h后,加入15倍马齿苋量的纯净水搅拌,控制水温40℃,时间2h,过滤冷却后得到A品;

b、将芹菜洗净放入85℃的水中3min,取出沥去水份,加入芹菜量的10倍纯净水和洗净的大蒜进行榨汁,即得B品;

c、将葛根、银杏叶、决明子、山楂、当归、天麻和枸杞子洗净、晾干、蒸煮后除渣，浓缩得到溶液C；

d、将山茶油、A品、B品和红花油加入溶液C中混合搅拌均匀，杀菌后，即得。

[0015] 实施例2。一种用于调节血脂的山茶油，它是以下述重量配比的原料制成，

山茶油60g、红花油2g、葛根3g、银杏叶5g、决明子3g、山楂3g、当归4g、天麻4g、枸杞子3g、马齿苋8g、芹菜2g和大蒜3g。

[0016] 所述的用于调节血脂的山茶油的制备方法，按下述步骤制备：

a、将清洁干燥的马齿苋切碎，紫外线照射杀菌1h后，加入15倍马齿苋量的纯净水搅拌，控制水温40℃，时间2h，过滤冷却后得到A品；

b、将芹菜洗净放入85℃的水中3min，取出沥去水份，加入芹菜量的10倍纯净水和洗净的大蒜进行榨汁，即得B品；

c、将葛根、银杏叶、决明子、山楂、当归、天麻和枸杞子洗净、晾干、蒸煮后除渣，浓缩得到溶液C；

d、将山茶油、A品、B品和红花油加入溶液C中混合搅拌均匀，杀菌后，即得。

[0017] 实施例3。一种用于调节血脂的山茶油，它是以下述重量配比的原料制成，

山茶油90g、红花油3g、葛根5g、银杏叶8g、决明子5g、山楂6g、当归5g、天麻5g、枸杞子5g、马齿苋12g、芹菜4g和大蒜5g。

[0018] 所述的用于调节血脂的山茶油的制备方法，按下述步骤制备：

a、将清洁干燥的马齿苋切碎，紫外线照射杀菌1h后，加入15倍马齿苋量的纯净水搅拌，控制水温40℃，时间2h，过滤冷却后得到A品；

b、将芹菜洗净放入85℃的水中3min，取出沥去水份，加入芹菜量的10倍纯净水和洗净的大蒜进行榨汁，即得B品；

c、将葛根、银杏叶、决明子、山楂、当归、天麻和枸杞子洗净、晾干、蒸煮后除渣，浓缩得到溶液C；

d、将山茶油、A品、B品和红花油加入溶液C中混合搅拌均匀，杀菌后，即得。

[0019] 实施例4。一种用于调节血脂的山茶油，它是以下述重量配比的原料制成，

山茶油85g、红花油2.6g、葛根3.8g、银杏叶6.5g、决明子4.5g、山楂4.6g、当归4.2g、天麻4.6g、枸杞子3.7g、马齿苋10.5g份、芹菜2.8g和大蒜4.4g。

[0020] 所述的用于调节血脂的山茶油的制备方法，按下述步骤制备：

a、将清洁干燥的马齿苋切碎，紫外线照射杀菌1h后，加入15倍马齿苋量的纯净水搅拌，控制水温40℃，时间2h，过滤冷却后得到A品；

b、将芹菜洗净放入85℃的水中3min，取出沥去水份，加入芹菜量的10倍纯净水和洗净的大蒜进行榨汁，即得B品；

c、将葛根、银杏叶、决明子、山楂、当归、天麻和枸杞子洗净、晾干、蒸煮后除渣，浓缩得到溶液C；

d、将山茶油、A品、B品和红花油加入溶液C中混合搅拌均匀，杀菌后，即得。