

(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 104286622 A

(43) 申请公布日 2015.01.21

(21) 申请号 201410492101.5

(22) 申请日 2014.09.24

(71) 申请人 青岛点石文具用品有限公司

地址 266000 山东省青岛市莱西市夏格庄镇
华丽路北

(72) 发明人 张旭东

(51) Int. Cl.

A23L 1/072 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种美容花果冻及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种美容花果冻及其制备方法，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花8-10份、荷花8-10份、桃花8-10份、牡丹花8-10份、百合花8-10份、益母草8-10份、琼脂1-2份、蜂蜜10-20份、柠檬酸1-2份、牛奶20-30份、水40-50份。本发明提供的一种美容花果冻，特别添加了五种鲜花花瓣，除了使果冻颜色鲜艳，令人食欲大开之外，还具有美容养颜、调节内分泌、抗疲劳、防衰老之功效，特别适合女士食用。

1. 一种美容花果冻，其特征在于，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 8-10 份、荷花 8-10 份、桃花 8-10 份、牡丹花 8-10 份、百合花 8-10 份、益母草 8-10 份、琼脂 1-2 份、蜂蜜 10-20 份、柠檬酸 1-2 份、牛奶 20-30 份、水 40-50 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种美容花果冻，其特征在于，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 8 份、荷花 8 份、桃花 8 份、牡丹花 8 份、百合花 8 份、益母草 8 份、琼脂 1 份、蜂蜜 10 份、柠檬酸 1 份、牛奶 20 份、水 40 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种美容花果冻，其特征在于，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 9 份、荷花 9 份、桃花 9 份、牡丹花 9 份、百合花 9 份、益母草 9 份、琼脂 1.5 份、蜂蜜 15 份、柠檬酸 1.5 份、牛奶 25 份、水 45 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种美容花果冻，其特征在于，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 10 份、荷花 10 份、桃花 10 份、牡丹花 10 份、百合花 10 份、益母草 10 份、琼脂 2 份、蜂蜜 20 份、柠檬酸 2 份、牛奶 30 份、水 50 份。

5. 根据权利要求 1 所述的一种美容花果冻，其特征在于，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 10 份、荷花 8 份、桃花 10 份、牡丹花 9 份、百合花 9 份、益母草 10 份、琼脂 2 份、蜂蜜 20 份、柠檬酸 2 份、牛奶 25 份、水 40 份。

6. 一种根据权利要求 1 至 5 任意一项所述的美容花果冻的制备方法，其特征在于，包括如下步骤：

(1) 将上述玫瑰花、荷花桃花、牡丹花、百合花除去叶片，留下花瓣，洗净混合均匀；

(2) 将上述柠檬酸溶于水中，然后加入混合的鲜花瓣，浸泡 10h 后，将花瓣和液体分离；

(3) 将上述益母草晒干后研磨粉碎，制得益母草粉末；

(4) 将上述蜂蜜、牛奶加入步骤 (2) 的液体中加热，搅拌均匀，然后边搅拌边加入琼脂，得到果冻胶体；

(5) 将鮮花瓣和益母草粉末加入果冻胶体中，搅拌均匀；

(6) 将果冻胶体冷却、罐装、杀菌，即得所述的美容花果冻。

一种美容花果冻及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果冻，具体是涉及一种美容花果冻及其制备方法。

背景技术

[0002] 果冻是一种西方甜食，呈半固体状，由食用明胶加水、糖、果汁制成。亦称啫喱，外观晶莹，色泽鲜艳，口感软滑。果冻种类较多，如：黄桃果肉果冻、香橙味果冻爽、蜜桔果肉果冻、柠檬味果冻爽、蓝莓果肉果冻、果汁果冻、葡萄风味果冻爽、凤梨味果冻、芒果味布丁、芦荟荔枝味椰果果冻、荔枝味布丁、苹果风味果冻爽、什锦味果冻等；果冻是用增稠剂（海藻酸钠、琼脂、食用明胶、卡拉胶等）加入各种人工合成香精、着色剂、甜味剂、酸味剂配制而成。目前没有一款果冻是专门为女士量身定制的。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种为女士量身定制的具有美容效果的美容花果冻。

[0004] 为实现上述目的，本发明提供如下技术方案：

[0005] 一种美容花果冻，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 8-10 份、荷花 8-10 份、桃花 8-10 份、牡丹花 8-10 份、百合花 8-10 份、益母草 8-10 份、琼脂 1-2 份、蜂蜜 10-20 份、柠檬酸 1-2 份、牛奶 20-30 份、水 40-50 份。

[0006] 进一步，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 8 份、荷花 8 份、桃花 8 份、牡丹花 8 份、百合花 8 份、益母草 8 份、琼脂 1 份、蜂蜜 10 份、柠檬酸 1 份、牛奶 20 份、水 40 份。

[0007] 进一步，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 9 份、荷花 9 份、桃花 9 份、牡丹花 9 份、百合花 9 份、益母草 9 份、琼脂 1.5 份、蜂蜜 15 份、柠檬酸 1.5 份、牛奶 25 份、水 45 份。

[0008] 进一步，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 10 份、荷花 10 份、桃花 10 份、牡丹花 10 份、百合花 10 份、益母草 10 份、琼脂 2 份、蜂蜜 20 份、柠檬酸 2 份、牛奶 30 份、水 50 份。

[0009] 进一步，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花 10 份、荷花 8 份、桃花 10 份、牡丹花 9 份、百合花 9 份、益母草 10 份、琼脂 2 份、蜂蜜 20 份、柠檬酸 2 份、牛奶 25 份、水 40 份。

[0010] 本发明还提供一种美容花果冻的制备方法，包括如下步骤：

[0011] (1) 将上述玫瑰花、荷花桃花、牡丹花、百合花除去叶片，留下花瓣，洗净混合均匀；

[0012] (2) 将上述柠檬酸溶于水中，然后加入混合的鲜花瓣，浸泡 10h 后，将花瓣和液体分离；

[0013] (3) 将上述益母草晒干后研磨粉碎，制得益母草粉末；

[0014] (4) 将上述蜂蜜、牛奶加入步骤 (2) 的液体中加热，搅拌均匀，然后边搅拌边加入

琼脂,得到果冻胶体;

[0015] (5) 将鮮花瓣和益母草粉末加入果冻胶体中,搅拌均匀;

[0016] (6) 将果冻胶体冷却、罐装、杀菌,即得所述的美容花果冻。

[0017] 本发明的有益效果是:本发明提供的一种美容花果冻,特别添加了五种鮮花瓣,除了使果冻颜色鲜艳,令人食欲大开之外,还具有美容养颜、调节內分泌、抗疲劳、防衰老之功效,特别适合女士食用。

具体实施方式

[0018] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0019] 实施例一

[0020] 一种美容花果冻,该美容花果冻按重量份包括以下原料:玫瑰花8-10份、荷花8-10份、桃花8-10份、牡丹花8-10份、百合花8-10份、益母草8-10份、琼脂1-2份、蜂蜜10-20份、柠檬酸1-2份、牛奶20-30份、水40-50份。

[0021] 所述的一种美容花果冻的制备方法,包括如下步骤:

[0022] (1) 将上述玫瑰花、荷花桃花、牡丹花、百合花除去叶片,留下花瓣,洗净混合均匀;

[0023] (2) 将上述柠檬酸溶于水中,然后加入混合的鮮花瓣,浸泡10h后,将花瓣和液体分离;

[0024] (3) 将上述益母草晒干后研磨粉碎,制得益母草粉末;

[0025] (4) 将上述蜂蜜、牛奶加入步骤(2)的液体中加热,搅拌均匀,然后边搅拌边加入琼脂,得到果冻胶体;

[0026] (5) 将鮮花瓣和益母草粉末加入果冻胶体中,搅拌均匀;

[0027] (6) 将果冻胶体冷却、罐装、杀菌,即得所述的美容花果冻。

[0028] 实施例二

[0029] 一种美容花果冻,该美容花果冻按重量份包括以下原料:玫瑰花8份、荷花8份、桃花8份、牡丹花8份、百合花8份、益母草8份、琼脂1份、蜂蜜10份、柠檬酸1份、牛奶20份、水40份。

[0030] 所述的一种美容花果冻的制备方法,包括如下步骤:

[0031] (1) 将上述玫瑰花、荷花桃花、牡丹花、百合花除去叶片,留下花瓣,洗净混合均匀;

[0032] (2) 将上述柠檬酸溶于水中,然后加入混合的鮮花瓣,浸泡10h后,将花瓣和液体分离;

[0033] (3) 将上述益母草晒干后研磨粉碎,制得益母草粉末;

[0034] (4) 将上述蜂蜜、牛奶加入步骤(2)的液体中加热,搅拌均匀,然后边搅拌边加入琼脂,得到果冻胶体;

[0035] (5) 将鮮花瓣和益母草粉末加入果冻胶体中,搅拌均匀;

[0036] (6) 将果冻胶体冷却、罐装、杀菌，即得所述的美容花果冻。

[0037] 实施例三

[0038] 一种美容花果冻，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花9份、荷花9份、桃花9份、牡丹花9份、百合花9份、益母草9份、琼脂1.5份、蜂蜜15份、柠檬酸1.5份、牛奶25份、水45份。

[0039] 所述的一种美容花果冻的制备方法，包括如下步骤：

[0040] (1) 将上述玫瑰花、荷花桃花、牡丹花、百合花除去叶片，留下花瓣，洗净混合均匀；

[0041] (2) 将上述柠檬酸溶于水中，然后加入混合的鲜花瓣，浸泡10h后，将花瓣和液体分离；

[0042] (3) 将上述益母草晒干后研磨粉碎，制得益母草粉末；

[0043] (4) 将上述蜂蜜、牛奶加入步骤(2)的液体中加热，搅拌均匀，然后边搅拌边加入琼脂，得到果冻胶体；

[0044] (5) 将鲜花瓣和益母草粉末加入果冻胶体中，搅拌均匀；

[0045] (6) 将果冻胶体冷却、罐装、杀菌，即得所述的美容花果冻。

[0046] 实施例四

[0047] 一种美容花果冻，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花10份、荷花10份、桃花10份、牡丹花10份、百合花10份、益母草10份、琼脂2份、蜂蜜20份、柠檬酸2份、牛奶30份、水50份。

[0048] 所述的一种美容花果冻的制备方法，包括如下步骤：

[0049] (1) 将上述玫瑰花、荷花桃花、牡丹花、百合花除去叶片，留下花瓣，洗净混合均匀；

[0050] (2) 将上述柠檬酸溶于水中，然后加入混合的鲜花瓣，浸泡10h后，将花瓣和液体分离；

[0051] (3) 将上述益母草晒干后研磨粉碎，制得益母草粉末；

[0052] (4) 将上述蜂蜜、牛奶加入步骤(2)的液体中加热，搅拌均匀，然后边搅拌边加入琼脂，得到果冻胶体；

[0053] (5) 将鲜花瓣和益母草粉末加入果冻胶体中，搅拌均匀；

[0054] (6) 将果冻胶体冷却、罐装、杀菌，即得所述的美容花果冻。

[0055] 实施例五

[0056] 一种美容花果冻，该美容花果冻按重量份包括以下原料：玫瑰花10份、荷花8份、桃花10份、牡丹花9份、百合花9份、益母草10份、琼脂2份、蜂蜜20份、柠檬酸2份、牛奶25份、水40份。

[0057] 所述的一种美容花果冻的制备方法，包括如下步骤：

[0058] (1) 将上述玫瑰花、荷花桃花、牡丹花、百合花除去叶片，留下花瓣，洗净混合均匀；

[0059] (2) 将上述柠檬酸溶于水中，然后加入混合的鲜花瓣，浸泡10h后，将花瓣和液体分离；

[0060] (3) 将上述益母草晒干后研磨粉碎，制得益母草粉末；

[0061] (4) 将上述蜂蜜、牛奶加入步骤(2)的液体中加热,搅拌均匀,然后边搅拌边加入琼脂,得到果冻胶体;

[0062] (5) 将鮮花瓣和益母草粉末加入果冻胶体中,搅拌均匀;

[0063] (6) 将果冻胶体冷却、罐装、杀菌,即得所述的美容花果冻。

[0064] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。