

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200910113922.2

[51] Int. Cl.

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2009年8月26日

[11] 公开号 CN 101513239A

[22] 申请日 2009.3.17

[21] 申请号 200910113922.2

[71] 申请人 吴芝樟

地址 538001 广西壮族自治区防城港市港口
区四川路172号501室

[72] 发明人 吴芝樟

权利要求书2页 说明书6页

[54] 发明名称

即食型桃榔膏及其生产方法

[57] 摘要

本发明公开了一种用棕榈科植物桃榔生产的食品及其生产方法，它的主要成分是桃榔粉、蜂蜜、甜味剂和食用香精，也可以加入维生素、纯牛奶、当归、甘草干膏、大豆异黄酮素或葛根粉，制成不同消费群体的产品，本桃榔膏产品保持了原桃榔粉的功效：性凉，有去湿热、滋补的功能，易于携带、食用方便，口感香滑清甜、甘凉爽口、老少皆宜。

1、一种桃榔膏，其特征在于：它的主要原料成分和质量含量份数如下：

桃榔粉	15-20 份；
蜂蜜	5.0-7.0 份；
甜味剂	2.0-3.0 份；
食用香精	0.03-0.1 份；
纯净水	100 份。

2、根据权利要求1所述的桃榔膏，其特征在于：桃榔粉是选高大的桃榔树砍下，取出髓心，砍成小段，打碎后加水用磨粉机磨粉，经过滤水份，干燥得到桃榔粉。

3、根据权利要求1所述的桃榔膏，其特征在于：所述的甜味剂包括蔗糖、葡萄糖、安赛蜜、麦芽糖醇、木糖醇，甜味剂加入以白糖计，用其它糖时，以蔗糖甜度的倍数换算。

4、根据权利要求1所述的桃榔膏，其特征在于：所述的桃榔膏产品除了加入桃榔粉、蜂蜜、甜味剂和食用香精以外，还进一步加入维生素，维生素加入量为桃榔膏产品质量份数的0.1-1.0份。

5、根据权利要求1所述的桃榔膏，其特征在于：产品可以根据不同人群的需要做成不同的产品。

6、根据权利要求1所述的桃榔膏，其特征在于：桃榔膏产品除了加入桃榔粉、蜂蜜、甜味剂和食用香精以外，还加入质量份数1-5份的纯牛奶，制成儿童桃榔膏。

7、根据权利要求1所述的桃榔膏，其特征在于：桃榔膏产品除了加入桃榔粉、蜂蜜、甜味剂和食用香精以外，还加入质量份数0.5-2份的当归、甘草、质量份数0.1-1.0份的大豆异黄酮素，制成女性桃榔膏；所述的当归和甘草干膏是用质量份数6-8份的当归和质量份数1-2份的甘草加质量份数的水50份煎煮1小时，滤过，在滤出药渣中再加质量份数的水20份，煎煮0.5小时，合并煎液，滤过，浓缩得到当归和甘草水提干膏。

8、根据权利要求1所述的桃榔膏，其特征在于：桃榔膏产品除了加入桃榔粉、蜂蜜、甜味剂和食用香精以外，还加入质量份数5-10份的葛根粉和质量份数0.1-1.0份的柠檬酸；所述的葛根粉的制法是将葛根干燥打粉过100目筛，或者将新鲜葛根后切块加少量水用高压锅煮熟，捣成糊状，去除纤维得到，糊状葛根粉的加入桃榔膏产品的质量份数按照干粉计算。

9、一种如权利要求1所述的桃榔膏产品的生产方法，包括如下步骤：

- (1) 将蜂蜜、糖以水溶解；
- (2) 将桃榔粉按比例加常温水充分溶解至无颗粒状；

-
- (3) 加入其它添加剂, 例如牛奶、当归和甘草水提干膏或葛根粉, 与糊状物混合均匀;
 - (4) 将以上 1 和 2 或 1、2、3 均匀的混合糊状均质;
 - (5) 把沸水冲调到均质中直至呈胶状物;
 - (6) 加入食用香精, 与胶状物混合均匀;
 - (7) 按所需重量装罐;
 - (8) 100—105℃, 5 分钟灭菌, 或者用微波灭菌, 冷却到所述膏状后封装。

即食型桃榔膏及其生产方法

技术领域

本发明涉及一种天然食品，特别是用棕榈科植物桃榔生产的食品及其生产方法。

背景技术

桃榔，又名：糖树，砂糖椰子，拉丁名：Arenga pinnata，棕榈科，桃榔属，原产于马来西亚、印度。我国海南、广西、广东、云南均有栽培，植物的形态特征：干粗壮、直立，有疏离的环纹。羽状复叶簇生于茎顶。雄花成对，果长椭圆形，花序割伤后有液汁流出，可熬煮制砂糖。髓心可提取淀粉。叶鞘纤维可做绳索。生长习性：喜温暖、湿润和背风、向阳的环境，不耐寒，用播种繁殖。桃榔树的髓心和果实可以制取桃榔粉食用，制桃榔粉的传统方法是每年夏季，在它开花之前，选高大的桃榔树砍倒，取出赤黄色的髓心，砍成小段，放到石臼中舂烂，用石磨磨成粉，置缸中用清水搅和，滤去粗渣，再放入布袋里，在清水缸中反复搓洗，使淀粉自布眼渗出，经过三次沉淀，得到湿的淀粉，晒干后即成桃榔粉。桃榔粉是一种富含营养的食用淀粉，性凉，有去湿热和滋补功能，清凉解毒，对小儿厌食、疳积、发热、痢疾、咽喉炎症颇有功效，为保健、馈赠之佳品。夏日用沸开水将其冲熟可作甜食，清凉解暑。常服桃榔粉则清心润肺，益体健身。我国广西著名特产龙州桃榔粉，是当地的传统美食，有几百年的历史，目前依然受到人们的欢迎，桃榔粉香滑清甜、甘凉爽口，老幼皆宜，尤其适合工作、生活节奏紧张的人们做早餐、充饥之营养佳品，《本草纲目》和《海药本草》曾经记载：桃榔，味甘平、无毒，做饼灸食腴美、令人不饥、补益虚羸损；腰脚乏力，久服轻身辟谷。现代科学测试：桃榔粉含丰富人体所需之氨基酸、碳水化合物、B族维生素、蛋白质、膳食纤维、多种矿物质及微量元素。

目前桃榔粉存在的不足之处是：市场上销售的主要是粉末状桃榔粉，其冲泡难度对于现今习惯快节奏生活的人们很难掌握，若冲泡方法不当会引起结块，食用非常不便利，如果不用开水冲泡还容易导致腹泻等不良反应。

发明内容

本发明的目的是为改变传统桃榔的食用生产及包装形式，提供一种便于食用，且具有口感香滑清甜、甘凉爽口、老少皆宜的桃榔食品以及该食品的生产方法。

本发明技术的技术方案是将现有的粉末状桃榔粉做成膏体状，一是可以解决粉末状桃榔粉的冲泡难，二是针对不同的人群消费和口味生产不同的系列产品。

本发明的桃榔膏产品的主要原料成分和质量含量份数如下：

桃榔粉	15-20 份；
蜂蜜	5.0-7.0 份；
甜味剂	2.0-3.0 份；
食用香精	0.03-0.1 份；
纯净水	100 份。

以上所述的桃榔粉使用传统的制取，是选高大的桃榔树砍倒，取出髓心，砍成小段，打碎后加水用磨粉机磨粉，经过滤水份，喷雾干燥或烘干得到桃榔粉。

以上所述的甜味剂包括蔗糖、葡萄糖、安赛蜜、麦芽糖醇、木糖醇，甜味剂加入以白糖计，用其它糖时，都以蔗糖甜度的倍数换算之。

以上所述的食用香精可选自牛奶香精、葡萄香精、椰子香精、荔枝香精、芒果香精、柠檬香精、木瓜香精、香蕉香精、菠萝香精、麦香香精、巧克力香精、香草香精等一种或几种组合。

以上所述的蜂蜜选自百花蜂蜜、蜂王浆任意一种或几种组合。

以上所述的桃榔膏产品除了加入蜂蜜、甜味剂、食用香精以外，还可以加入维生素，例如维生素 A、维生素 B 族、维生素 C、维生素 D、维生素 E、乳酸钙、牛磺酸、叶酸、大豆异黄酮素、柠檬酸中的一种或几种组合。加入量为桃榔膏产品质量份数的 0.1-1.0 份。

本发明桃榔膏产品可以根据不同人群的需要做成不同的产品，例如儿童桃榔膏，女性桃榔膏、解酒桃榔膏。

儿童桃榔膏是在上述加入蜂蜜、甜味剂、食用香精的桃榔膏产品的基础上加入质量份数 1—5 份的纯牛奶。

女性桃榔膏是在上述加入蜂蜜、甜味剂、食用香精的桃榔膏产品的基础上加入质量份数 0.5—2 份的当归、甘草干膏。当归和甘草干膏是用 6—8 份的当归和 1—2 份的甘草加水 50 份煎煮 1 小时，滤过，在滤出药渣中再加水 20 份，煎煮 0.5 小时，合并煎液，滤过，浓缩得到当归和甘草水提干膏。

解酒桃榔膏是在上述加入蜂蜜、甜味剂、食用香精的桃榔膏产品的基础上加入质量份数 5—10 份的葛根粉，葛根粉的制法是将葛根干燥打粉过 100 目筛，或者将新鲜葛根后切块加少量水用高压锅煮熟（煮烂），捣成糊状，去除纤维得到，糊状葛根粉的加入桃榔膏产品的质量份数按照干粉计算。

上述桃榔膏产品的生产方法，包括如下步骤：

- 1、将蜂蜜、糖以水溶解。
- 2、将桃榔粉按比例加常温水充分溶解至糊状。

- 3、加入其它添加剂，例如牛奶、当归和甘草水提干膏或葛根粉，与糊物混合均匀。
- 4、将以上1和2或1、2、3均匀的混合糊状均质。
- 5、把沸水冲调到均质中直至呈胶状物。
- 6、加入食用香精，与胶状物混合均匀。
- 7、按所需重量装罐。
- 8、100—105℃，5分钟灭菌，或者用微波灭菌，冷却到所述膏状封装。

本发明的有益效果：

1、本桃榔膏产品为茶色或浅褐色半透明，组织柔软适中，富有弹性，细腻，均匀，将内容从包装容器中倒出后，呈不定形状，无添加凝胶剂，不流散、无破裂，易于吸食；在此配方中加入桃榔粉，并根据不同消费特性需要加入微量元素、牛奶、当归和甘草水提干膏或葛根粉，使桃榔膏产品更具综合营养价值作用；采用高温瞬时/微波灭菌技术在生产上的应用，最大程度的保持了桃榔的营养特性，使产品保质期内得到了更好的保证，也扩大了产品的销售范围。

2、本桃榔膏产品保持了原桃榔粉的功效：性凉，有去湿热、滋补的功能。

3、在能保持原有特产和营养保持问题本身风味下，针对消费群体的不同：儿童、女性、解酒添加针对性的配方，因产品形式的变化更易于携带、食用方便，社会需求大。

具体实施方式

实施例1 儿童配方桃榔膏产品

配方

桃榔粉160千克、蜂蜜60千克、牛奶30千克、木糖醇30千克、维生素A、维生素D、乳酸钙各1千克、草莓香精1.2千克、纯净水800千克。

原料标准：

桃榔粉：选高大的桃榔树砍倒，取出髓心，砍成小段，打碎后加水用磨粉机磨粉，经过滤水份，喷雾干燥得到桃榔粉，呈面粉白，无异味 纯度大于98%。

蜂蜜：符合GB18796标准

木糖醇：符合国家标准

纯净水、维生素A、D、钙：符合国家标准

产品制备过程如下：

- 1) 糖溶解：将木糖醇、蜂蜜、维生素A、D、钙混合均匀取适量的常温纯净水（23℃）充分溶解，打入配料罐。
- 2) 儿童配方溶解或预制成溶解液常温（20—30℃）打入配料罐。

- 3) 将桃椰粉打入配料罐，取适量的常温纯净水（20—30℃）喷淋加入配料罐中，喷淋过程中持续搅拌，不得间断。
- 4) 均质：将料液中按比例注入纯净水，加热至100℃，料液呈胶状期间持续搅拌，不得间断。
- 5) 将香精加入到胶状物中，充分混合。
- 6) 缓存罐暂存：将料液暂存到缓存罐中，温度不低于50℃。
- 7) 杀菌：100—105℃，5分钟。
- 8) 冷却至40℃进行灌装，得到产品。

本产品爽滑细腻，具有果冻的性能，含有蜂蜜、牛奶、木糖醇、维生素A、维生素D、乳酸钙，其综合营养价值高，增进食欲，防龋齿，特别适合儿童。

实施例2 大众配方桃椰膏产品

配方：

桃椰粉160千克、蜂蜜60千克、白沙糖20千克、苹果香精1.2千克、纯净水800千克。

原料标准：

桃椰粉：选高大的桃椰树砍倒，取出髓心，砍成小段，打碎后加水用磨粉机磨粉，经过滤水份，喷雾干燥得到桃椰粉，呈面粉白，无异味，纯度大于98%。

蜂蜜：符合GB18796标准

白砂糖：符合国家一级标准

纯净水、叶酸：符合国家标准

产品制备过程如下：

- 1) 糖溶解：将白沙糖、蜂蜜、食盐混合均匀取适量纯净水加热至85℃充分溶解15分钟，温度降至30℃左右打入配料罐。
- 2) 将桃椰粉打入配料罐，取适量的常温纯净水（20—30℃）喷淋加入配料罐中，喷淋过程中持续搅拌，不得间断。
- 3) 均质：将料液中按比例注入纯净水，加热至100℃，料液呈胶状期间持续搅拌，不得间断。
- 4) 将香精加入到胶状物中，充分混合。
- 5) 缓存罐暂存：将料液暂存到缓存罐中，温度不低于50℃。
- 6) 杀菌：100—105℃，5分钟。
- 7) 冷却至40℃进行灌装，得到产品。

本产品爽滑细腻，具有果冻的性能，含有蜂蜜、食盐，综合营养价值高，可以作为人们的

早餐、外出的零食，携带方便。

实施例3 女性配方桃椰膏产品

配方：

桃椰粉160千克、蜂蜜60千克、当归和甘草水提干膏10千克、白沙糖20千克、维生素B族、维生素C、叶酸、大豆异黄酮素共2千克、香精1.2千克、纯净水800千克。

原料标准：

桃椰粉：选高大的桃椰树砍倒，取出髓心，砍成小段，打碎后加水用磨粉机磨粉，经过滤水份，喷雾干燥得到桃椰粉，呈面粉白，无异味 纯度大于98%。

蜂蜜：符合GB18796标准。

白砂糖：符合国家一级标准。

纯净水、维生素B族、C、叶酸、大豆异黄酮素 要求都符合国家标准。

产品制备过程如下：

- 1) 糖溶解：将白沙糖、蜂蜜、维生素B族、C、叶酸、大豆异黄酮素混合均匀取适量纯净水加热至85℃充分溶解15分钟，温度降至30℃左右打入配料罐。
- 2) 当归和甘草水提干膏溶解或预制成溶解液，常温（20—30℃）打入配料罐。
- 3) 将桃椰粉打入配料罐，取适量的常温纯净水（20—30℃）喷淋加入配料罐中，喷淋过程中持续搅拌，不得间断。
- 4) 均质：将料液中按比例注入纯净水，加热至100℃，料液呈胶状期间持续搅拌，不得间断。
- 5) 将香精加入到胶状物中，充分混合。
- 6) 缓存罐暂存：将料液暂存到缓存罐中，温度不低于50℃。
- 7) 杀菌：100℃，5分钟。
- 8) 冷却至40℃进行灌装，得到产品。

本产品呈茶色，膏状、晶亮富有弹性细腻，口感清香爽口，长期食用可以增加食欲食量，但体重不会明显增加，同时可以明显提高人机体的耐力、抗寒能力和抗缺氧能力，增加皮肤弹性，延缓机体衰老的进程，对喜欢减肥、保持身形、不喜欢吃早餐的女性特别适合。

实施例4 解酒配方桃椰膏产品

配方：

桃椰粉150千克、蜂蜜60千克、葛根粉100千克、白沙糖20千克、维生素B族和维生素C柠檬酸共2千克、菠萝香精 1.2千克 纯净水800千克。

原料标准:

桃榔粉: 选高大的桃榔树砍倒, 取出髓心, 砍成小段, 打碎后加水用磨粉机磨粉, 经过滤水份, 烘干得到桃榔粉, 呈面粉白, 无异味 纯度大于98%。

蜂蜜: 符合GB18796标准

白砂糖: 符合国家一级标准

纯净水、维生素B、C、柠檬酸: 符合国家标准

产品制备过程如下:

- 1) 糖溶解: 将白沙糖、蜂蜜、维生素B族、C、柠檬酸混合均匀取适量纯净水加热至85℃充分溶解15分钟, 温度降至30℃左右打入配料罐。
- 2) 将新鲜葛根干燥打粉过100目筛, 预制成溶解液, 常温(20—30℃)打入配料罐。
- 3) 将桃榔粉打入配料罐, 取适量的常温纯净水(20—30℃)喷淋加入配料罐中, 喷淋过程中持续搅拌, 不得间断。
- 4) 均质: 将料液中按比例注入纯净水, 加热至100℃, 料液呈胶状期间持续搅拌, 不得间断。
- 5) 将菠萝香精加入到胶状物中, 充分混合。
- 6) 缓存罐暂存: 将料液暂存到缓存罐中, 温度不低于50℃。
- 7) 杀菌: 100℃, 5分钟。
- 8) 冷却至40℃进行灌装, 得到本产品。

本产品对解酒有着很好的效果, 缓解肠胃对酒精的吸收, 能有效缓解酒后头痛、头晕、反胃、胃痛等症状, 若酒前食用效果更佳。

应用实例1, 吴××, 女, 18岁, 因为有段时间不注意脸部清洁, 出现青春痘, 用一些中药和护肤品治疗效果不明显, 后经人介绍食用本发明的女性配方桃榔膏产品, 每天200克, 连续食用2星期, 青春痘逐渐消退。

应用实例2, 张××, 男, 37岁, 个体老板, 经常喝酒, 导致胃痛, 经常影响工作, 后经人介绍食用本发明的解酒配方桃榔膏产品, 酒后食用, 胃痛症状减轻。

应用实例3, 覃××, 女, 2岁, 由于不喜欢吃饭, 营养不良, 后家长用儿童配方桃榔膏产品喂食, 一个星期后开始食欲增加, 吃饭正常。