

[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 200710061673.8

[51] Int. Cl.

*A23L 1/221 (2006.01)*

*A23L 1/29 (2006.01)*

*A61K 36/9068 (2006.01)*

*A61P 1/14 (2006.01)*

*A61P 3/02 (2006.01)*

*A61P 37/04 (2006.01)*

[43] 公开日 2007年9月5日

[11] 公开号 CN 101028060A

[51] Int. Cl. (续)

*A61P 7/06 (2006.01)*

[22] 申请日 2007.4.9

[21] 申请号 200710061673.8

[71] 申请人 牟子伟

地址 637400 四川省阆中市东兴乡青岩村四社

[72] 发明人 牟子伟

[74] 专利代理机构 石家庄科诚专利事务所  
代理人 左燕生

权利要求书1页 说明书7页

[54] 发明名称

一种具有保健作用的调味料

[57] 摘要

本发明公开了一种具有保健作用的调味料，它是以花椒、八角、胡椒、姜、莲子、山楂、大枣、小茴香、枸杞、灵芝、罗汉果、紫苏、甘草、陈皮、杏仁、白芷、肉豆蔻、肉桂、槟榔、桂圆、丁香、桑葚、芡实、白果为原料制成的含多种营养素及矿物质的独具风味的调味料，不仅可使食物具有味美鲜香的增香效果，同时有消食化积、滋肝养胃、壮肾阳、调补气血、散寒补肾等功效，可使气血旺盛、精力充盈，从而达到强身健体、调节人体平衡、提高细胞免疫能力、抑制疾病发生的保健作用，可广泛用于酿造业、烹调，如炒菜、卤菜、调制馅料，增香效果显著，易于吸收，为天然绿色调味料，营养丰富，无任何化学添加成分，对人体无任何毒副作用和不良反应。

1. 一种具有保健作用的调味料，其特征是它由下述重量份的原料制成：

花椒 3.5~8	八角 3.5~7	胡椒 2.5~6
干姜 1.5~8	莲子 1.5~4.5	山楂 1.5~5
大枣 2.5~6	小茴香 2.5~6	枸杞 2.5~4.5
灵芝 2.5~4.5	罗汉果 1.5~4.5	紫苏 1.5~4.5
甘草 1~2	陈皮 1.5~4	杏仁 2.5~6
白芷 1.5~8	肉豆蔻 2.5~8	肉桂 2.5~7
槟榔 1.5~3	桂圆 1.5~5	丁香 1~4.5
桑椹 1.5~5	芡实 1.5~5	白果 1.5~5。

2. 根据权利要求1所述的调味料，其特征是所述各组分重量份为：

花椒 5	八角 4	胡椒 4
干姜 5	莲子 3	山楂 3.5
大枣 3	小茴香 3	枸杞 3
灵芝 3	罗汉果 2	紫苏 3.5
甘草 1	陈皮 3	杏仁 3
白芷 3	肉豆蔻 6	肉桂 4
槟榔 2	桂圆 3	丁香 3
桑椹 2	芡实 2	白果 3。

## 一种具有保健作用的调味料

## 技术领域

本发明涉及调味料，具体涉及具有保健作用的食物调味料。

## 背景技术

市场上各种食物调味料品种繁多，如人们常用的有传统的五香粉、十三香、十三堂等，由于组方的原因，用这些调料制作的食品常常出现另许多人难以接受的怪异味道，另外这些调料仅具有单一的调味作用，尽管人们有时会在菜肴中加入几味中草药制成药膳，但往往效力单一，而没有其它保健等辅助作用。

## 发明内容

本发明目的在于提供一种可用于酱油、醋酿造业以及日常烹调并具有提高人体免疫力、增强抵抗力、延缓人体衰老和延年益寿保健作用的调味料。

为实现本发明目的，本发明由下述重量份数比的原料组分配制而成：

花椒 3.5~8	八角 3.5~7	胡椒 2.5~6
干姜 1.5~8	莲子 1.5~4.5	山楂 1.5~5
大枣 2.5~6	小茴香 2.5~6	枸杞 2.5~4.5
灵芝 2.5~4.5	罗汉果 1.5~4.5	紫苏 1.5~4.5
甘草 1~2	陈皮 1.5~4	杏仁 2.5~6
白芷 1.5~8	肉豆蔻 2.5~8	肉桂 2.5~7
槟榔 1.5~3	桂圆 1.5~5	丁香 1~4.5
桑椹 1.5~5	芡实 1.5~5	白果 1.5~5。

所述各组分最佳重量份为：

花椒 5	八角 4	胡椒 4
干姜 5	莲子 3	山楂 3.5
大枣 3	小茴香 3	枸杞 3
灵芝 3	罗汉果 2	紫苏 3.5
甘草 1	陈皮 3	杏仁 3
白芷 3	肉豆蔻 6	肉桂 4

槟榔 2	桂圆 3	丁香 3
桑椹 2	芡实 2	白果 3。

本发明制备方法为：按上述配方取料后，分别进行炒制，炒香后冷却、研末备用或装袋备用，适合于各种蔬菜、肉食品的烹调加工以及酱油、醋的酿造和酒的制曲。

本发明各组分的功效分别是：

花椒：性味辛热，具有温中散寒、止痛、温肾、杀虫止痒、燥湿等功效，用于脾胃虚寒，脘腹冷痛、呕吐泄泻等症。花椒不仅有调味作用，也有着广泛的药用价值。药理研究显示小剂量的花椒能促进小肠蠕动，并有轻度的利尿作用，大剂量的花椒则抑制胃肠蠕动，抑制尿的排泄。静脉注射花椒提取物有降压作用，局部应用花椒有麻醉作用。花椒对肺炎双球菌、伤寒杆菌、炭疽杆菌、溶血性链球菌等多种致病菌有明显的抑制作用，还能驱除肠道蛔虫。

八角：辛甘温，具有温阳理气、散寒止痛、芳香化湿、活血化淤功效，用于寒症腹痛，胃寒呕吐，脘腹冷痛。除了作调味的香料外，还可缓解鼻塞、头痛等症状，有去腥、促进食欲、祛痰、驱风、抗痉挛、治便秘、延长睡眠等作用。另外，还有助于防治肠胃传染病、缓解饱胀和腹部痉挛。

胡椒：性味辛热，具有温中散寒、止痛解毒功效，用于治寒痰食积、脘腹冷痛，反胃、泄泻等症。

干姜：性味辛热，具有温中逐寒，回阳通脉功效，治心腹冷痛，吐泻，肢冷脉微，寒饮喘咳，风寒湿痹等症。

莲子：性味甘涩，平，具有益心补肾、健脾止泻、固精安神、养心安祥功效，治夜寐多梦，遗精，淋浊，久痢，虚泻等症，特别适合于脑力劳动者经常食用，可健脑抗癌，增强记忆力，并能预防老年痴呆的发生。

山楂：味酸而带甘，性微温，具有消泄行气、健胃宽膈、活血化淤、抗癌等功效。能软化血管、降低胆固醇含量、开胃健脾、促进胆汁分泌。可预防脑血管病、高血压病、胃肠疾病等。对高血压病、高脂血症、冠心病等都有一定的疗效。

大枣：甘温，平胃气，补中益气，和百药。大枣具有补脾和胃、养血安神、

益气生津、调营卫、解药毒等功效，大枣有抗突变作用，具有抑制癌细胞的增殖作用，可用于治疗胃癌、食管癌、白血病。并具有安神健脾、补肾、止咳、降血压等多种功能。因此大枣是集营养和医疗保健于一体的优质滋补果品。红枣富含蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、B族维生素、维生素C、维生素P以及钙、磷、铁和环磷酸腺苷等营养成分。其中维生素C的含量在果品中名列前茅，有维生素王之美称。

小茴香：味辛性温，具有祛寒、暖肝、温肾、止痛、理气开胃等功效。

枸杞：味甘性平，归肝、肾经，主五内邪气，下胸肋气。具有补肾养肝、养血明目、润肺止咳、健脾安神的作用，用于肝肾不足、腰酸遗精、头晕目眩、视力减退等症状，对造血功能有促进作用，抗衰老、抗突变、抗肿瘤、保肝及降血糖等作用。具有升高外周白细胞，增强网状内皮系统吞噬能力，有增强系统与体液免疫的作用，对造血功能有促进作用。

灵芝：益气养阴，活血消肿。味甘性平，具有养心安神、止咳平喘、补气养血等功效。对人体免疫系统有双向调节作用，抗肿瘤、抗衰老，抗心肌缺血，具有抑制血小板聚集、抗血栓、降血压、降血脂、抗动脉粥样硬化等作用，对肝脏有保护作用，对人体免疫系统有双向调节作用，可促进骨骼细胞增生、抗辐射等作用。

罗汉果：味甘凉，具有润肺止咳、生津止渴、润燥滑肠等功效，其富含的糖甙有降血糖、减肥作用以及抗衰老等作用。

紫苏：性味辛温，具有发表散寒、行气宽中等功效。紫苏对金葡萄球菌、真菌有抑制作用，可扩张皮肤血管，刺激汗腺分泌，减少支气管分泌物，具有促进胃液分泌、增加食欲、降低血糖等作用。

甘草：性甘味平，具有补肾益气、润肺止咳、清热解毒等功效。甘草具有肾上腺皮质激素作用，可提高机体内分泌调节能力，抑制免疫反应，有保肝护肝以及镇咳祛痰、抗癌等作用。

陈皮：性温、味辛、苦，气香性温，能行能降，具有理气健脾、燥湿化痰功效。用于胸脘胀满、食少吐泻、咳嗽多痰。

杏仁：性温味苦，宣肺下气，治便秘，具有止咳平喘、润肠通便等功效，

适量食用可预防喉痛、咳喘、肠燥、便秘。杏仁富含蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、B族维生素、维生素C、维生素P以及钙、磷、铁等营养成分。其中胡萝卜素的含量在果品中仅次于芒果，人们将杏仁称为抗癌之果。杏仁含有丰富的脂肪油，有降低胆固醇的作用，因此，杏仁对防治心血管系统疾病有良好的作用。

白芷：辛温，解表，具有祛风燥湿、通窍止痛、消肿排脓等功效。白芷气味芳香，有除腥去膻功效。

肉豆蔻：辛温，具有开胃消食、温中行气、润肠止泻消食、除痰、固肠、醒酒解毒等功效。主治寒凝气滞之心腹胀痛、脾虚或肾虚之泻泄、呕吐、食积腹痛、肾虚头痛、脾虚头痛、脾阳受困所致脘腹痞闷、口苦粘腻等症。肉豆蔻有重要的香辛气味。

肉桂：味辛甘，补元阳，暖脾胃，除积冷，通血脉，温经通脉，补肾阳，用于治疗气血不足、上热下寒等症。

槟榔：性味辛温，具有消积行气、下水除风等功效。

桂圆：味甘、性温。具有补脾益胃、养血安神、采气补血、滋阴壮阳的功效。用于心脾虚损、失眠健忘，惊悸不宁、脾胃虚弱、食欲不振、体虚盗汗等。桂圆具有抗癌、抗衰老、抑菌、补血、镇静等作用。桂圆营养丰富，含有蛋白质、脂肪、糖类、酒石酸、胆碱、腺嘌呤、维生素C、维生素B、钙、磷和铁等成分。桂圆所含的蛋白质、维生素是维护皮肤和毛发功能，延缓机体衰老的重要物质。桂圆肉有降血脂、增加冠状动脉血流量等作用，对高血压、冠心病患者有利。桂圆泡酒能补心安神、益气养血、是久病体衰、老年或产生气血不足，心悸失眠、健忘等患者的理想滋补佳品。

丁香：辛温，具有温肾助阳、温中降逆、止痛等功效。

桑葚：味甘性寒，具有滋补肝肾、生津止渴、养血明目、润肠补肾、延年益寿等功效。桑葚聪耳、明目、安魂，常用来治疗阴虚阳亢引起的眩晕失眠。桑果中含有的多种天然抗氧化成分，能有效清除自由基，抗脂质过氧化，从而达到延缓衰老的作用。桑葚汁对人体有明显的延年益寿作用，能使人体的新陈代谢和生殖机能保持旺盛。桑葚自古享有“民间圣果”，“中华果王”之美称。含

有 VC 等多种维生素及 Fe、Ca 等矿物元素，含有人体必需的 18 种氨基酸以及糖、胡萝卜素、芸香甙、花香甙、锰等多种微量元素等。作为药品有明显抗癌作用。

芡实：味甘性平，具有补脾去湿、滋阴固肾功效。芡实含有大量对人体极为有益的成分，如蛋白质、钙、磷、铁、脂肪、碳水化合物、维生素 B1、B2、C、粗纤维、胡萝卜素等。经芡实调整脾胃后，可适应较多的补品或难以消化的补药，也是秋季进补的首选食物。

白果：甘苦涩平，具有敛肺平喘、收湿止滞等功效，用于肺肾两虚，对脑血栓性痴呆、高血压、冠心病、动脉硬化、脑功能减退有特殊的预防和治疗作用。

本发明以调补气血、散寒补肾、如桂圆、杏仁、桑葚、芡实、大枣含有多种矿物质、营养蛋白、维生素等。桂圆配莲子、芡实，可起调营、补气活血等作用；莲子配大枣、姜，可助颜美肤。桑葚配桂圆，治贫血、面色无华。本发明有行气、活血、健脾开胃、消食、增香之功，提高机体免疫功能。

本发明取得的技术进步：发明人在多年制作各种肉食、馅料、荤素菜肴的调料基础上不断调整和完善而制成的含多种营养素及矿物质的独具风味的调味料，不仅可使食物具有味美鲜香的增香效果，同时具有消食化积、滋肝养胃、壮肾阳、调补气血、散寒补肾等功效，同时药助营养之功，有增强五脏六腑的功能，可使气血旺盛、精力充盈，从而达到强身健体、调节人体平衡、提高细胞免疫能力、抑制疾病发生的强身健体保健作用，可广泛用于酿造业、烹调，如炒菜、卤菜、调制馅料，可显著起到食物增香作用，口感好，易于吸收，可使每种药食两用植物组分的营养保健功能得到充分发挥，且为天然绿色调味料，营养丰富，无任何化学添加成分，对人体无任何毒副作用和不良反应，深得广大消费者的喜爱。

#### 具体实施方式

以下结合具体实施例对本发明作进一步说明。

实施例 1：将 5g 花椒、4g 八角、4g 胡椒、5g 干姜、3g 莲子、3.5g 山楂、3g 大枣、3g 小茴香、3g 枸杞、3g 灵芝、2g 罗汉果、3.5g 紫苏、1g 甘草、3g

陈皮、3g 杏仁、3g 白芷、6g 肉豆蔻、4g 肉桂、2g 槟榔、3g 桂圆、3g 丁香、2g 桑葚、2g 芡实、3g 白果分别炒制后研末、混合、包装，制成本发明。

其它实施例与实施例1不同之处见下表：

单位：(g)

用量 组分	实施 例2	实施 例3	实施 例4	实施 例5	实施 例6	实施 例7	实施 例8	实施 例9	实施 例10	实施 例11	实施 例12
花椒	3.5	8	4	5	6	7	3.5	8	4	5	6
八角	3.5	7	5	3.5	4	7	6	5	3.5	4	5
胡椒	2.5	6	3	4	5	2.5	4	6	2.5	3	4
干姜	1.5	8	4	3	5	7	6	8	5	1.5	7
莲子	1.5	4.5	2	3	4	4.5	3	1.5	4	2	3
山楂	1.5	5	4	3	2	4	2	5	1.5	3	5
大枣	2.5	6	3	5	4	5	6	3	5	2.5	4
小茴香	2.5	6	4	3	5	3	6	4	5	2.5	3
枸杞	2.5	4.5	3	3	4	4	4.5	2.5	4	3	3
灵芝	2.5	4.5	3	4	3.5	3	2.5	4	3	4	3
罗汉果	1.5	4.5	3	4	2	3	4	2	1.5	2	3
紫苏	1.5	4.5	4	3	2	4.5	4	3	2	1.5	4
甘草	1	2	1.5	1	2	1.5	1	2	1	2	2
陈皮	1.5	4	3	2	2.5	4	3	1.5	2	3	4
杏仁	2.5	6	4	3	5	4	3.5	6	5	2.5	3
白芷	1.5	8	5	4	2	6	1.5	3	6	7	8
肉豆蔻	2.5	8	5	3	4	6	7	2.5	8	6	7
肉桂	2.5	7	3	4	5	6	5	2.5	5	4	7
槟榔	1.5	3	2	2.5	3	1.5	2	1.5	3	2	3
桂圆	1.5	5	3	2	4	5	3	1.5	2	3	5
丁香	1	4.5	3	4	2	3	4.5	4	2	1	3
桑葚	1.5	5	4	3	2	5	4	2	3	1.5	5
芡实	1.5	5	3	2	4	2	3	5	4	1.5	2
白果	1.5	5	3	2	4	2	5	3	1.5	3	5



在使用时，根据各种肉食、馅料、荤素菜肴烹调原料或酿造原料的多少适量添加本发明。

本专业普通技术人员或一般技术人员依据本发明公开的配比和方法可做出多种变化和改变，例如添加一味或多味药剂，增大或减少某些药剂的剂量都应理解在本发明的范围内，受本发明的权利要求的限制。