



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106036904 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610418218.8

(22)申请日 2016.06.06

(71)申请人 曹美兰

地址 236500 安徽省阜阳市界首市任寨乡
张许行政村周桥28号

(72)发明人 曹美兰

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 张加宽

(51)Int.Cl.

A23L 33/105(2016.01)

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

韭菜提取液的制备方法

(57)摘要

一种韭菜提取液的制备方法,步骤如下:(1)割取新鲜的韭菜叶,用流水清洗干净,沥干表面水分送入低温干燥设备,连续干燥30-50分钟;(2)将低温干燥后的韭菜取出,切成段,送入微波处理设备,对韭菜进行间断微波处理;(3)将微波处理后的韭菜取出,送入烘干设备,至韭菜水分含量低于12%,粉碎成细末,得到韭菜粉干料;(4)将韭菜粉干料送入研磨机,连续研磨4小时,然后将研磨后的粉料加入到纯净水中,并加热到45℃,再加入木聚糖酶搅拌均匀并保持温度在45~60℃浸提2~4小时,得到提取液;(5)将提取液加热至75-82℃,保持35分钟,冷却后利用循环水式多用真空泵进行真空抽滤,得到抽滤后的料液,对料液进行杀菌灌装得到韭菜提取液。

1. 一种韭菜提取液的制备方法,其特征在于步骤如下:

(1) 割取新鲜的韭菜叶,用流水清洗干净,摊放在竹席上沥干表面水分,再送入低温干燥设备,在45-55℃的温度下连续干燥30-50分钟;

(2) 将低温干燥后的韭菜取出,切成0.8-1.2cm的段状,送入微波处理设备,对韭菜进行间断微波处理,间断处理次数为4~10次,每次间断时间为40秒,微波处理温度不超过100℃;

(3) 将微波处理后的韭菜取出,送入烘干设备,至韭菜水分含量低于12%,粉碎成细末,得到韭菜粉干料;

(4) 将韭菜粉干料送入研磨机,连续研磨4小时,然后将研磨后的粉料加入到纯净水中,并加热到45℃,再加入木聚糖酶搅拌均匀并保持温度在45~60℃浸提2~4小时,得到提取液;

其中研磨后的粉料、木聚糖酶与纯净水的添加比例为每1kg纯净水中加入粉料0.6-0.7kg,木聚糖酶0.005-0.05kg;

(5) 将提取液加热至75-82℃,保持35分钟,冷却后利用循环水式多用真空泵进行真空抽滤,得到抽滤后的料液,对料液进行杀菌灌装即可得到韭菜提取液。

韭菜提取液的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及药物有效成分提取技术领域,具体涉及一种韭菜提取液的制备方法。

背景技术

[0002] 我国常见的蔬菜韭菜别名起阳草、壮阳草,是多年生百合科草本植物,在全国各地都有广泛种植,现在一年四季市场都有供应。其种植方法简单,不需要精心栽培,虽割随长,尤为农民喜爱。韭菜同时也是一味很好的中药,本草纲目记载有温中、补虚、益阳、调和脏腑的作用。

[0003] 现代人还称之为蔬菜中的“伟哥”,它以嫩叶和柔嫩的花茎,花,嫩籽等供人们食用,开白色花卉。韭菜含有挥发性的硫化丙烯,因此具有辛辣味,有促进食欲的作用。韭菜除做菜用外,还有良好的药用价值。其根味辛,入肝经,温中,行气,散瘀,叶味甘辛咸,性温,入胃,肝,肾经,温中行气,散瘀,补肝肾,暖腰膝,壮阳固精。韭菜活血散瘀,理气降逆,温肾壮阳,韭汁对痢疾杆菌,伤寒杆菌,大肠杆菌,葡萄球菌均有抑制作用。《本草纲目》中说:“韭籽补肝及命门,治小便频数,遗尿”,民间常用韭菜治疗身体虚弱,肺结核盗汗,噎膈反胃,妇女产后血晕,吐清水及跌打刀伤肿痛,神经性和过敏性皮炎,新生小儿硬皮症等。

[0004] 目前技术中对于韭菜提取物的有效提取工艺不多,工艺上也较为复杂,纯度不高。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种方法易行,便于推广的韭菜提取液的制备方法。

[0006] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0007] 一种韭菜提取液的制备方法,其特征在于步骤如下:

[0008] (1)割取新鲜的韭菜叶,用流水清洗干净,摊放在竹席上沥干表面水分,再送入低温干燥设备,在45-55℃的温度下连续干燥30-50分钟,使韭菜表面水分蒸发,对韭菜进行低温干燥,防止高温对韭菜内有机成分的破坏;

[0009] (2)将低温干燥后的韭菜取出,切成0.8-1.2cm的段状,送入微波处理设备,对韭菜进行间断微波处理,间断处理次数为4~10次,每次间断时间为40秒,微波处理温度不超过100℃;使有效成分析出,便于后续提取;

[0010] (3)将微波处理后的韭菜取出,送入烘干设备,至韭菜水分含量低于12%,粉碎成细末,得到韭菜粉干料;

[0011] (4)将韭菜粉干料送入研磨机,连续研磨4小时,然后将研磨后的粉料加入到纯净水中,并加热到45℃,再加入木聚糖酶搅拌均匀并保持温度在45~60℃浸提2~4小时,得到提取液;

[0012] 其中研磨后的粉料、木聚糖酶与纯净水的添加比例为每1kg纯净水中加入粉料0.6-0.7kg,木聚糖酶0.005-0.05kg;

[0013] (5)将提取液加热至75-82℃,保持35分钟,冷却后利用循环水式多用真空泵进行

真空抽滤,得到抽滤后的料液,对料液进行杀菌灌装即可得到韭菜提取液。该方法制备的韭菜提取液具有较好的药用功效,纯度比较高,用途广泛。

[0014] 一种含有韭菜提取液的健康饮品,由以下重量的组分制成:韭菜提取液200g、白砂糖15g、芦荟汁5g、防腐剂0.1g、黄豆芽粉5g、黄连提取物3g、荷叶提取物3g、脱胶海带粉6g、纯净水500g;该饮品具有较高的营养价值,饮用安全,保健效果佳。

[0015] 所述黄豆芽粉的加工方法为:将新鲜黄豆芽洗净后放入打浆机打成浆状,把打好的浆放入不锈钢容器中,加温水稀释,温水的加入量为浆重量的3-5倍,连续搅拌15分钟左右,再泵入离心式喷雾干燥塔,采用离心式喷雾干燥塔进行喷雾干燥,干燥塔进风温度为150℃,出风温度为120℃,收集干燥物即为黄豆芽粉。

[0016] 本发明的有益效果是:本发明工艺简单,易于实际操作,制备的韭菜提取液纯度高,在添加到食品或饮品中或者用于食品或饮品中时,与传统韭菜制品相比,本发明的韭菜提取液功效更加明显,易于工业化生产。

具体实施方式

[0017] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0018] 实施例1

[0019] 一种韭菜提取液的制备方法,其特征在于步骤如下:

[0020] (1)割取新鲜的韭菜叶,用流水清洗干净,摊放在竹席上沥干表面水分,再送入低温干燥设备,在45-55℃的温度下连续干燥30-50分钟,使韭菜表面水分蒸发,对韭菜进行低温干燥,防止高温对韭菜内有机成分的破坏;

[0021] (2)将低温干燥后的韭菜取出,切成0.8-1.2cm的段状,送入微波处理设备,对韭菜进行间断微波处理,间断处理次数为4~10次,每次间断时间为40秒,微波处理温度不超过100℃;使有效成分析出,便于后续提取;

[0022] (3)将微波处理后的韭菜取出,送入烘干设备,至韭菜水分含量低于12%,粉碎成细末,得到韭菜粉干料;

[0023] (4)将韭菜粉干料送入研磨机,连续研磨4小时,然后将研磨后的粉料加入到纯净水中,并加热到45℃,再加入木聚糖酶搅拌均匀并保持温度在45~60℃浸提2~4小时,得到提取液;

[0024] 其中研磨后的粉料、木聚糖酶与纯净水的添加比例为每1kg纯净水中加入粉料0.6-0.7kg,木聚糖酶0.005-0.05kg;

[0025] (5)将提取液加热至75-82℃,保持35分钟,冷却后利用循环水式多用真空泵进行真空抽滤,得到抽滤后的料液,对料液进行杀菌灌装即可得到韭菜提取液。该方法制备的韭菜提取液具有较好的药用功效,纯度比较高,用途广泛。

[0026] 实施例2

[0027] 一种含有韭菜提取液的健康饮品,由以下重量的组分制成:韭菜提取液200g、白砂糖15g、芦荟汁5g、防腐剂0.1g、黄豆芽粉5g、黄连提取物3g、荷叶提取物3g、脱胶海带粉6g、纯净水500g;该饮品具有较高的营养价值,饮用安全,保健效果佳。

[0028] 所述黄豆芽粉的加工方法为:将新鲜黄豆芽洗净后放入打浆机打成浆状,把打好

的浆放入不锈钢容器中,加温水稀释,温水的加入量为浆重量的3-5倍,连续搅拌15分钟左右,再泵入离心式喷雾干燥塔,采用离心式喷雾干燥塔进行喷雾干燥,干燥塔进风温度为150℃,出风温度为120℃,收集干燥物即为黄豆芽粉。

[0029] 上述韭菜提取液的制备方法如下:

[0030] (1)割取新鲜的韭菜叶,用流水清洗干净,摊放在竹席上沥干表面水分,再送入低温干燥设备,在45-55℃的温度下连续干燥30-50分钟,使韭菜表面水分蒸发,对韭菜进行低温干燥,防止高温对韭菜内有机成分的破坏;

[0031] (2)将低温干燥后的韭菜取出,切成0.8-1.2cm的段状,送入微波处理设备,对韭菜进行间断微波处理,间断处理次数为4~10次,每次间断时间为40秒,微波处理温度不超过100℃;使有效成分析出,便于后续提取;

[0032] (3)将微波处理后的韭菜取出,送入烘干设备,至韭菜水分含量低于12%,粉碎成细末,得到韭菜粉干料;

[0033] (4)将韭菜粉干料送入研磨机,连续研磨4小时,然后将研磨后的粉料加入到纯净水中,并加热到45℃,再加入木聚糖酶搅拌均匀并保持温度在45~60℃浸提2~4小时,得到提取液;

[0034] 其中研磨后的粉料、木聚糖酶与纯净水的添加比例为每1kg纯净水中加入粉料0.6-0.7kg,木聚糖酶0.005-0.05kg;

[0035] (5)将提取液加热至75-82℃,保持35分钟,冷却后利用循环水式多用真空泵进行真空抽滤,得到抽滤后的料液,对料液进行杀菌灌装即可得到韭菜提取液。该方法制备的韭菜提取液具有较好的药用功效,纯度比较高,用途广泛。

[0036] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。