



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101416736 B

(45) 授权公告日 2012. 05. 23

(21) 申请号 200810079893. 8

项平等. 药膳配伍规律研究. 《扬州大学烹饪学报》. 2002,

(22) 申请日 2008. 11. 21

审查员 孙镜沂

(73) 专利权人 王汝海

地址 041000 山西省临汾市解放路 56 号临汾市人民医院家属院

(72) 发明人 王忠礼 王汝海

(74) 专利代理机构 山西五维专利事务所(有限公司) 14105

代理人 李毅

(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006. 01)

A23L 1/064 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1682606 A, 2005. 10. 19,

CN 1264437 C, 2006. 07. 19,

权利要求书 2 页 说明书 6 页

(54) 发明名称

一种营养滋补红枣酱及其制备方法

(57) 摘要

一种营养滋补红枣酱,是将 50 ~ 80 份枣泥、1 ~ 30 份蜂蜜、5 ~ 30 份冰糖汁、5 ~ 30 份红糖汁、0.5 ~ 5 份阿胶汁混合,于 85 ~ 90℃下加热搅拌,浓缩至可溶固形物达 60%制成,还在红枣酱中添加有 1 ~ 10 重量份数的姜粉、甘草小麦提取物、龙眼肉枸杞子制剂、益母草提取物、何首乌黑芝麻核桃仁桑椹提取物、灵芝枸杞子龙眼肉提取物中的一种。本发明的营养滋补红枣酱具有养血滋阴、补血润燥、生津益气、宁神益智、补气益精、益颜美容、抗衰防老、抗疲劳、增强免疫功能等保健功能,能够针对妇女在不同生理时期出现的亚健康状态进行调整与改善,长期服用,有较好的保健作用。

1. 一种营养滋补红枣酱,是将下述重量份数的组分混合,于 85 ~ 90℃下加热搅拌,浓缩至可溶固形物达 60%制成:

- 50 ~ 80 份枣泥;
- 1 ~ 30 份蜂蜜汁;
- 5 ~ 30 份冰糖汁;
- 5 ~ 30 份红糖汁;
- 0.5 ~ 5 份阿胶汁。

其中,所述的蜂蜜汁是将蜂蜜于 85 ~ 90℃熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却,除去蜂蜡、泡沫和残渣制成;所述的冰糖汁是在冰糖中加入占冰糖重量 10%的水,在 85 ~ 90℃下熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却,除去残渣制成;所述的红糖汁是在红糖中加入占红糖重量 10%的水,在 85 ~ 90℃下熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却,过滤除去残渣制成;所述的阿胶汁是将阿胶砸碎后,置于带盖容器内,加入占阿胶重量两倍的水,浸泡 24 ~ 48h,至阿胶软化无硬块后,放入蒸锅中隔水蒸制 0.5 ~ 1h,待其全部溶化,取出自然冷却制成。

2. 根据权利要求 1 所述的营养滋补红枣酱,其特征是将下述重量份数的组分混合,于 85 ~ 90℃下加热搅拌,浓缩至可溶固形物达 60%制成:

- 65 ~ 80 份枣泥;
- 5 ~ 10 份蜂蜜汁;
- 10 ~ 16 份冰糖汁;
- 5 ~ 10 份红糖汁;
- 2 ~ 5 份阿胶汁。

3. 权利要求 1 或 2 所述营养滋补红枣酱的制备方法,包括以下步骤:

a. 将红枣用清水浸泡 24 小时,置于不锈钢容器中,加入与红枣重量相同的水,于 85 ~ 90℃下焖煮 2 小时,将煮好的红枣打浆,除去枣核和枣皮,再搓成泥,去净残余枣皮制得枣泥,于 -3 ~ -6℃低温保存;

b. 将蜂蜜置于不锈钢容器中,于 85 ~ 90℃熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却,过滤除去蜂蜡、泡沫和残渣,制得蜂蜜汁,于 -3 ~ -6℃低温保存;

c. 将红糖放入不锈钢容器中,加入占红糖重量 10%的水,在 85 ~ 90℃下熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却,过滤除去残渣,制得红糖汁,于 -3 ~ -6℃低温保存;

d. 将冰糖放入不锈钢容器中,加入占冰糖重量 10%的水,在 85 ~ 90℃下熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却,过滤除去残渣,制得冰糖汁,于 -3 ~ -6℃低温保存;

e. 将阿胶砸碎后,置于带盖容器内,加入占阿胶重量两倍的水,浸泡 24 ~ 48h,至阿胶软化无硬块后,放入蒸锅中隔水蒸制 0.5 ~ 1h,待其全部溶化,取出自然冷却,制得阿胶汁,保存待用;

f. 将制好的 a、b、c、d、e 组分按照上述重量份数置于不锈钢容器中,于 85 ~ 90℃下加热搅拌浓缩,至可溶固形物含量达到 60%后出锅;

g. 将 f 得到的物料装罐、排气、密封、灭菌、冷却,制成红枣酱。

4. 根据权利要求 3 所述的营养滋补红枣酱的制备方法,其特征是所述的 g 步骤是将 f 得到的物料在 80℃以上时快速装罐,用真空度 53.3Kpa 的真空封罐机密封,或者将罐头在 90℃的排气箱中保持 6 ~ 7 分钟,使罐头中心温度达到 70℃以上时立即密封,将密封后罐头

置于灭菌锅内,升温至 100℃保温 30 分钟灭菌后,冷却到 40℃以下制成产品。

5. 根据权利要求 4 所述的营养滋补红枣酱的制备方法,其特征是排气密封后的罐头内应有 26.7 ~ 33.4Kpa 的真空度。

6. 根据权利要求 1 所述的营养滋补红枣酱,其特征是还包含有 1 ~ 10 重量份数的下列中药制剂或中药提取物之一:

- 1). 100 ~ 120 目姜粉;
- 2). 由 3 份甘草、10 份小麦加水 30 份提取得到的甘草小麦提取物;
- 3). 由 1 份龙眼肉、1 份枸杞子蒸制得到的龙眼肉枸杞子制剂;
- 4). 由 1 份益母草加水 5 份提取得到的益母草提取物;
- 5). 由 2 份何首乌、1 份黑芝麻、1 份核桃仁、1 份桑椹加水 30 份提取得到的何首乌黑芝麻核桃仁桑椹提取物;
- 6). 由 2 份灵芝、1 份枸杞子、1 份龙眼肉加水 20 份提取得到的灵芝枸杞子龙眼肉提取物。

7. 根据权利要求 6 所述的营养滋补红枣酱,其特征是上述中药制剂或中药提取物的制备方法是:

- 1). 姜粉:将精选优质无杂干姜用粉碎机粉碎后过 100 ~ 120 目筛;
- 2). 甘草小麦提取物:精选优质无杂甘草 3 份,小麦 10 份,加水 30 份,在 85 ~ 100℃下煎制 90 ~ 120 分钟,过滤除渣,于 -3 ~ -6℃低温保存;
- 3). 龙眼肉枸杞子制剂:精选优质无杂龙眼肉 1 份,枸杞子 1 份,洗净去除杂质,置于高压锅内,于 120℃隔水蒸 5 分钟,放凉, -3 ~ -6℃低温保存;
- 4). 益母草提取物:精选优质无杂益母草 1 份,加水 5 份,在 85 ~ 100℃下煎制 90 ~ 120 分钟,过滤除渣,于 -3 ~ -6℃低温保存;
- 5). 何首乌黑芝麻核桃仁桑椹提取物:精选优质无杂制何首乌 2 份,炒熟、捣碎的黑芝麻 1 份,炒熟、捣碎的核桃仁 1 份,桑椹 1 份,加水 30 份,在 85 ~ 100℃下煎制 90 ~ 120 分钟,过滤除渣,于 -3 ~ -6℃低温保存;
- 6). 灵芝枸杞子龙眼肉提取物:精选优质无杂灵芝 2 份,枸杞子 1 份,龙眼肉 1 份,加水 20 份,在 85 ~ 100℃煎制 90 ~ 120 分钟,过滤除渣,于 -3 ~ -6℃低温保存。

一种营养滋补红枣酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健食品,特别是涉及一种滋补营养红枣酱保健食品。本发明还涉及该红枣酱的制备方法。

背景技术

[0002] 红枣是最常见的药食同源方药,素有“木本粮食”之称。红枣中含有丰富的蛋白质、脂肪、糖类、多种维生素、氨基酸铁、钙、硒等多种微量元素,尤其是鲜枣中维生素 C 的含量居所有栽培干鲜水果之首,而且人体对鲜枣中 VC 的吸收率高达含量的 86.3%。红枣还具有健脾和胃、补血安神、护肝明目、补气强身、养颜抗衰等药用价值,近年来的研究也表明,红枣中含有较高的环磷酸腺苷和黄酮等物质,对癌症、冠心病、心肌梗塞、高血脂等症有良好的预防和治疗作用。蜂蜜是一种营养丰富的天然滋养食品,味道甜蜜,所含单糖不需消化就可以被人体吸收,对妇、幼特别是老人更具有良好的保健作用,并含有与人体血清浓度相近的多种无机盐和维生素、铁、钙、铜、锰、钾、磷等多种有机酸和有益人体健康的微量元素,以及果糖、葡萄糖、淀粉酶、氧化酶、还原酶等,具有滋养、润燥、解毒之功效。现代研究表明,内服或外用蜂蜜,能有效改善人体营养状况,促进皮肤新陈代谢,增强皮肤活力和抗菌力,以减少色素沉着,防止皮肤干燥,使肌肤柔软、洁白、细腻,减少皱纹和防治粉刺等皮肤疾患,起到理想的养颜美容作用。冰糖有补中益气、和胃润肺的作用,可用于止咳化痰。红糖是中国传统的妇女滋补食品,其中除了含有大量的果糖、葡萄糖、糖稀胶质外,还富含铁、钙、镁、胡萝卜素以及各种氨基酸,具有滋阴补血、活血祛瘀、利尿调经等功能,是产妇的必备食品,且对一些常见妇科疾病有食用和药用作用。阿胶作为一种营养滋补品,在我国有着极悠久的历史。阿胶不仅能治疗月经不调、经水过多或妊娠见血、胎动不安等妇科病症,还具有滋阴润燥、补虚润肺、养血止血等功效,能治疗虚劳风痛、肺损虚咳、出血等症。

[0003] 随着生活水平的不断提高,人们的保健意识也在逐渐增强。在日常饮食的同时实现营养保健,以抗病强身,成为现代人所追求的目标。红枣、蜂蜜、冰糖、红糖、阿胶等作为人们喜爱的传统滋补食品,具有药食兼用的功能,但人们往往是将它们单独使用,虽然食用量很大,却无法完全发挥其具有的保健价值。在现有技术中,有关红枣、蜂蜜、冰糖、红糖、阿胶的保健食品较多,但存在着组分复杂、保健作用单一、适用范围有限等问题。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种养血滋阴、补血润燥、生津益气、宁神益智、补气益精、抗疲劳、益颜美容、抗衰防老、增强免疫的营养滋补红枣酱,以对女性不同生理时期的亚健康状态调整起到一定作用。

[0005] 提供一种上述营养滋补红枣酱的制备方法,是本发明的另一发明目的。

[0006] 本发明的营养滋补红枣酱是将下述重量份数的组分混合,于 85 ~ 90℃ 下加热搅拌,浓缩至可溶固形物达 60% 制成:

[0007] 50 ~ 80 份枣泥;

- [0008] 1 ~ 30 份蜂蜜；
- [0009] 5 ~ 30 份冰糖汁；
- [0010] 5 ~ 30 份红糖汁；
- [0011] 0.5 ~ 5 份阿胶汁。
- [0012] 本发明营养滋补红枣酱进一步的重量份数组成为：
- [0013] 65 ~ 80 份枣泥；
- [0014] 5 ~ 10 份蜂蜜；
- [0015] 10 ~ 16 份冰糖汁；
- [0016] 5 ~ 10 份红糖汁；
- [0017] 2 ~ 5 份阿胶汁。
- [0018] 本发明营养滋补红枣酱的制备方法如下：
- [0019] a. 将红枣用清水浸泡 24 小时，置于不锈钢容器中，加入与红枣重量相同的水，于 85 ~ 90℃ 下焖煮 2 小时，将煮好的红枣打浆，除去枣核和枣皮，再搓成泥，去净残余枣皮制得枣泥，于 -3 ~ -6℃ 低温保存；
- [0020] b. 将蜂蜜置于不锈钢容器中，于 85 ~ 90℃ 熬制 35 ~ 90 分钟，出锅后自然冷却，过滤除去蜂蜡、泡沫和残渣，制得蜂蜜汁，于 -3 ~ -6℃ 低温保存；
- [0021] c. 将红糖放入不锈钢容器中，加入占红糖重量 10% 的水，在 85 ~ 90℃ 下熬制 35 ~ 90 分钟，出锅后自然冷却，过滤除去残渣，制得红糖汁，于 -3 ~ -6℃ 低温保存；
- [0022] d. 将冰糖放入不锈钢容器中，加入占冰糖重量 10% 的水，在 85 ~ 90℃ 下熬制 35 ~ 90 分钟，出锅后自然冷却，过滤除去残渣，制得冰糖汁，于 -3 ~ -6℃ 低温保存；
- [0023] e. 将阿胶砸碎后，置于带盖容器内，加入占阿胶重量两倍的水，浸泡 24 ~ 48h，至阿胶软化无硬块后，放入蒸锅中隔水蒸制 0.5 ~ 1h，待其全部溶化，取出自然冷却，制得阿胶汁，保存待用；
- [0024] f. 将制好的 a、b、c、d、e 组分按照上述重量份数置于不锈钢容器中，于 85 ~ 90℃ 下加热搅拌浓缩，至可溶性固形物含量达到 60% 后出锅；
- [0025] g. 将 f 得到的物料装罐、排气、密封、灭菌、冷却，制成红枣酱。
- [0026] 其中，所述的 g 步骤是将 f 得到的物料在 80℃ 以上时快速装罐，用真空度 53.3Kpa 的真空封罐机密封，或者将罐头在 90℃ 的排气箱中保持 6 ~ 7 分钟，使罐头中心温度达到 70℃ 以上时立即密封。将密封后罐头置于灭菌锅内，升温至 100℃ 保温 30 分钟灭菌后，冷却到 40℃ 以下制成产品。
- [0027] 排气密封后的罐头内应有 26.7 ~ 33.4Kpa 的真空度。
- [0028] 本发明的营养滋补红枣酱是依据祖国传统中医药学中药食同源理论，以枣泥、蜂蜜、冰糖、红糖、阿胶为主要原料组方形成的一种营养保健食品，具有养血滋阴、补血润燥、生津益气、宁神益智、补气益精、益颜美容、抗衰防老、抗疲劳、增强免疫功能等保健功能，可用于妇女日常保健，能够针对妇女在不同生理时期出现的亚健康状态进行调整与改善。
- [0029] 在本发明的营养滋补红枣酱中还可以包含有 1 ~ 10 重量份数的下列中药制剂或中药提取物之一：
- [0030] 1). 100 ~ 120 目姜粉；
- [0031] 除具有补血滋阴，益气养血，安神除烦润燥的功效外，另有温中散寒的作用，可用

于阳虚引起的脘腹冷痛、痛经妇女的日常保健。

[0032] 2). 由 3 份甘草、10 份小麦加水 30 份提取得到的甘草小麦提取物；

[0033] 除具有补血滋阴，益气养血，安神除烦润燥的功效外，另对心神失养所致的精神忧郁、易惊不寝、烦躁有良好的效果，可用于更年期及经期精神忧郁烦躁妇女的日常保健。

[0034] 3). 由 1 份龙眼肉、1 份枸杞子蒸制得到的龙眼肉枸杞子制剂；

[0035] 除具有补血滋阴，益气养血，安神除烦润燥的功效外，另对体质虚弱、气血不足、虚劳精亏、腰膝酸痛的亚健康状态调整有良好的效果，可用于体质虚弱、气血不足妇女的日常保健。

[0036] 4). 由 1 份益母草加水 5 份提取得到的益母草提取物；

[0037] 除具有补血滋阴，益气养血，安神除烦润燥的功效外，另对月经不调、痛经、闭经、恶露不尽及产后妇女的身体恢复和调整有良好的效果，可用于月经不调及产后妇女的日常保健（孕妇慎用）。

[0038] 5). 由 2 份何首乌、1 份黑芝麻、1 份核桃仁、1 份桑椹加水 30 份提取得到的何首乌黑芝麻核桃仁桑椹提取物；

[0039] 除具有补血滋阴，益气养血，安神除烦润燥的功效外，另对肝肾阴虚所引起眩晕耳鸣、脱发白发、腰膝酸软妇女的身体恢复和调整有良好的效果。

[0040] 6). 由 2 份灵芝、1 份枸杞子、1 份龙眼肉加水 20 份提取得到的灵芝枸杞子龙眼肉提取物。

[0041] 除具有补血滋阴，益气养血，安神除烦润燥的功效外，另对过敏性紫癜、癌症术后放化疗、手术后体质虚弱人群的身体恢复有良好的效果。

[0042] 上述中药制剂或中药提取物的具体制备方法是：

[0043] 1). 姜粉：将精选优质无杂干姜用粉碎机粉碎后过 100 ~ 120 目筛；

[0044] 2). 甘草小麦提取物：精选优质无杂甘草 3 份，小麦 10 份，加水 30 份，在 85 ~ 100℃ 下煎制 90 ~ 120 分钟，过滤除渣，于 -3 ~ -6℃ 低温保存；

[0045] 3). 龙眼肉枸杞子制剂：精选优质无杂龙眼肉 1 份，枸杞子 1 份，洗净去除杂质，置于高压锅内，于 120℃ 隔水蒸 5 分钟，放凉，-3 ~ -6℃ 低温保存；

[0046] 4). 益母草提取物：精选优质无杂益母草 1 份，加水 5 份，在 85 ~ 100℃ 下煎制 90 ~ 120 分钟，过滤除渣，于 -3 ~ -6℃ 低温保存；

[0047] 5). 何首乌黑芝麻核桃仁桑椹提取物：精选优质无杂制何首乌 2 份，炒熟、捣碎的黑芝麻 1 份，炒熟、捣碎的核桃仁 1 份，桑椹 1 份，加水 30 份，在 85 ~ 100℃ 下煎制 90 ~ 120 分钟，过滤除渣，于 -3 ~ -6℃ 低温保存；

[0048] 6). 灵芝枸杞子龙眼肉提取物：精选优质无杂灵芝 2 份，枸杞子 1 份，龙眼肉 1 份，加水 20 份，在 85 ~ 100℃ 煎制 90 ~ 120 分钟，过滤除渣，于 -3 ~ -6℃ 低温保存。

[0049] 本发明制备得到的营养滋补红枣酱中较多地提取和保持了药物的有效成分，每日早晚各服用 20 ~ 30 克，长期服用，有较好的保健作用。

[0050] 本发明产品制备方法简单，产品口感好，便于人们服用，易被广大消费者接受。

[0051] 本发明提供的营养滋补红枣酱的产品剂型并不局限于上述制成的果酱型产品，也可在产品中加入适量的水，采用一般饮料、口服液的生产方法，制成营养滋补红枣饮料和营养滋补红枣口服液。

具体实施方式

[0052] 实施例 1

[0053] a. 制作枣泥:选取果大、肉厚、无农药残留的优质干红枣,剔除破头、腐烂、虫害枣果,除去梗、蒂等杂质。将红枣用清水浸泡 24 小时,再以流动水漂洗干净,置于不锈钢容器中,加入与红枣重量相同的水,在 85 ~ 90℃ 下焖煮 2 小时,中间搅动 1 ~ 2 次,使枣软烂。将煮好的红枣用孔径 0.2 毫米的打浆机打成枣浆,除去枣核和枣皮,再用尼龙筛将枣浆搓成枣泥,去净残余枣皮,制得枣泥,装桶,于 -3 ~ -6℃ 低温保存。

[0054] b. 制作蜂蜜汁:将精选优质无杂蜂蜜放入不锈钢容器中,在 85 ~ 90℃ 下熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却至室温,经过滤机过滤,除去蜂蜡、泡沫、残渣,制得蜂蜜汁,装桶,于 -3 ~ -6℃ 低温保存。

[0055] c. 制作红糖汁:将优质无杂红糖放入不锈钢容器中,加入占红糖重量 10% 的水,在 85 ~ 90℃ 下熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却至室温,经过滤机过滤除去残渣,制得红糖汁,装桶,于 -3 ~ -6℃ 低温保存。

[0056] d. 制作冰糖汁:将优质无杂冰糖放入不锈钢容器中,加入占冰糖重量 10% 的水,在 85 ~ 90℃ 下熬制 35 ~ 90 分钟,出锅后自然冷却至室温,经过滤机过滤除去残渣,制得冰糖汁,装桶,于 -3 ~ -6℃ 低温保存。

[0057] e. 制作阿胶汁:将精选优质阿胶砸碎后,置于带盖的容器内,加入阿胶重量两倍的水,浸泡 24 ~ 48h,至阿胶软化无硬块后,放入蒸锅中,隔水蒸制 0.5 ~ 1h,待其全部溶化,取出放凉,制得阿胶汁,保存待用。

[0058] f. 称取枣泥 80 公斤、蜂蜜汁 8 公斤、冰糖汁 16 公斤、红糖汁 8 公斤、阿胶汁 5 公斤放入不锈钢容器中,于 85 ~ 90℃ 下加热搅拌浓缩,至果酱中可溶性固形物达 60%,色泽呈黑紫红色时出锅。

[0059] g. 将制成的产品在保持 80℃ 以上的温度时快速装入洗净的玻璃瓶中,用真空度 53.3Kpa 的真空封罐机密封,使排气密封后的罐头内保持有 26.7 ~ 33.4Kpa 的真空度,之后置于灭菌锅内,100℃ 保温 30 分钟灭菌,冷却到 40℃ 以下,擦干罐外水珠,放置一周后观察、检验,符合食品安全标准后,包装成产品。

[0060] 实施例 2

[0061] a. 枣泥、蜂蜜汁、红糖汁、冰糖汁、阿胶汁的制作方法同实施例 1。

[0062] b. 制作玫瑰花酱:将新鲜玫瑰花去除杂质,清洗干净后,按 1 份玫瑰花加 1 份白砂糖(重量份)的比例搅拌均匀,放入干净的陶瓷容器中,容器口绑上两层砂布,放在阳光下发酵一个月,制成玫瑰花酱,常温保存待用。

[0063] c. 称取枣泥 50 公斤、蜂蜜汁 5 公斤、冰糖汁 10 公斤、红糖汁 5 公斤、阿胶汁 2 公斤、玫瑰花酱 7 公斤放入不锈钢容器中,于 85 ~ 90℃ 下加热搅拌,浓缩至果酱中可溶性固形物达 60%,色泽呈黑紫红色时出锅,经装罐、排气、密封、灭菌、冷却、观察检验等工序,制成玫瑰红枣酱。

[0064] 实施例 3

[0065] a. 枣泥、蜂蜜汁、红糖汁、冰糖汁、阿胶汁的制作方法同实施例 1。

[0066] b. 制作桂花酱:将新鲜桂花去除杂质,清洗干净后,按 1 份桂花加 0.1 份食盐(重

量份)的比例搅拌均匀,放入干净的陶瓷容器中进行腌制,腌制48小时后再次清洗,然后按1份桂花加1份白砂糖(重量份)的比例搅拌均匀,放入干净的陶瓷容器中,容器口绑上两层纱布,放在阳光下发酵2天,制成桂花酱,常温保存待用。

[0067] c. 称取枣泥80公斤、蜂蜜汁8公斤、冰糖汁10公斤、红糖汁5公斤、阿胶汁3公斤、桂花酱10公斤放入不锈钢容器中,于85~90℃下加热搅拌,浓缩至果酱中可溶性固形物达60%,色泽呈黑紫红色时出锅,经装罐、排气、密封、灭菌、冷却、观察检验等工序,制成桂花红枣酱。

[0068] 实施例4

[0069] a. 枣泥、蜂蜜汁、红糖汁、冰糖汁、阿胶汁的制作方法同实施例1。

[0070] b. 制作姜粉:将精选优质无杂干姜用粉碎机粉碎后过100目筛。

[0071] c. 称取枣泥65公斤、蜂蜜汁4公斤、冰糖汁25公斤、红糖汁5公斤、阿胶汁2公斤、姜粉2公斤放入不锈钢容器中,于85~90℃下加热搅拌,浓缩至果酱中可溶性固形物达60%,色泽呈黑紫红色时出锅,经装罐、排气、密封、灭菌、冷却、观察检验等工序,制成姜味红枣酱。

[0072] 实施例5

[0073] a. 枣泥、蜂蜜汁、红糖汁、冰糖汁、阿胶汁的制作方法同实施例1。

[0074] b. 制作甘草小麦提取物:精选优质无杂甘草3份,小麦10份,加水30份,用医用制剂机在85~100℃下煎制90~120分钟,过滤除渣,于-3~-6℃低温保存。

[0075] c. 称取枣泥50公斤、蜂蜜汁5公斤、冰糖汁10公斤、红糖汁5公斤、阿胶汁5公斤、甘草小麦提取物5公斤放入不锈钢容器中,于85~90℃下加热搅拌,浓缩至果酱中可溶性固形物达60%,色泽呈黑紫红色时出锅,经装罐、排气、密封、灭菌、冷却、观察检验等工序,制成甘麦红枣酱。

[0076] 实施例6

[0077] a. 枣泥、蜂蜜汁、红糖汁、冰糖汁、阿胶汁的制作方法同实施例1。

[0078] b. 制作龙眼肉枸杞子制剂:精选优质无杂龙眼肉1份,枸杞子1份,洗净去除杂质,置于高压锅内,于120℃隔水蒸5分钟,放凉,-3~-6℃低温保存。

[0079] c. 称取枣泥80公斤、蜂蜜汁10公斤、冰糖汁16公斤、红糖汁8公斤、阿胶汁5公斤、龙眼肉枸杞子制剂10公斤于不锈钢容器中,在85~90℃下加热搅拌,浓缩至果酱中可溶性固形物达60%,色泽呈黑紫红色时出锅,经装罐、排气、密封、灭菌、冷却、观察检验等工序,制成桂圆枸杞红枣酱。

[0080] 实施例7

[0081] a. 枣泥、蜂蜜汁、红糖汁、冰糖汁、阿胶汁的制作方法同实施例1。

[0082] b. 制作益母草提取物:精选优质无杂益母草1份,加水5份,用医用制剂机在85~100℃下煎制90~120分钟,过滤除渣,于-3~-6℃低温保存。

[0083] c. 称取枣泥70公斤、蜂蜜汁7公斤、冰糖汁14公斤、红糖汁7公斤、阿胶汁5公斤、益母草提取物10公斤放入不锈钢容器中,于85~90℃下加热搅拌,浓缩至果酱中可溶性固形物达60%,色泽呈黑紫红色时出锅,经装罐、排气、密封、灭菌、冷却、观察检验等工序,制成益母红枣酱。

[0084] 实施例8

[0085] a. 枣泥、蜂蜜汁、红糖汁、冰糖汁、阿胶汁的制作方法同实施例 1。

[0086] b. 制作何首乌黑芝麻核桃仁桑椹提取物：精选优质无杂制何首乌 2 份，炒熟捣碎的黑芝麻 1 份，炒熟捣碎的核桃仁 1 份，桑椹 1 份，加水 30 份，用医用制剂机在 85 ~ 100℃ 下煎制 90 ~ 120 分钟，过滤除渣，于 -3 ~ -6℃ 低温保存。

[0087] c. 称取枣泥 80 公斤、蜂蜜汁 30 公斤、冰糖汁 5 公斤、红糖汁 5 公斤、阿胶汁 3 公斤、何首乌黑芝麻核桃仁桑椹提取物 5 公斤放入不锈钢容器中，于 85 ~ 90℃ 下加热搅拌，浓缩至果酱中可溶性固形物达 60%，色泽呈黑紫红色时出锅，经装罐、排气、密封、灭菌、冷却、观察检验等工序，制成乌发红枣酱。

[0088] 实施例 9

[0089] a. 枣泥、蜂蜜汁、红糖汁、冰糖汁、阿胶汁的制作方法同实施例 1。

[0090] b. 制作灵芝枸杞子龙眼肉提取物：精选优质无杂灵芝 2 份，枸杞子 1 份，龙眼肉 1 份，加水 20 份，用医用制剂机在 85 ~ 100℃ 煎制 90 ~ 120 分钟，过滤除渣，于 -3 ~ -6℃ 低温保存。

[0091] c. 称取枣泥 65 公斤、蜂蜜汁 6 公斤、冰糖汁 12 公斤、红糖汁 6 公斤、阿胶汁 5 公斤、灵芝枸杞子龙眼肉提取物 10 公斤放入不锈钢容器中，于 85 ~ 90℃ 下加热搅拌，浓缩至果酱中可溶性固形物达 60%，色泽呈黑紫红色时出锅，经装罐、排气、密封、灭菌、冷却、观察检验等工序，制成枸杞灵芝红枣酱。