



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106418096 A

(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610836584.5

(22)申请日 2016.09.21

(71)申请人 陈键

地址 264000 山东省烟台市芝罘区通伸路  
121号

(72)发明人 陈键

(74)专利代理机构 烟台双联专利事务所(普通  
合伙) 37225

代理人 吕静

(51) Int. Cl.

A23L 2/39(2006.01)

A23L 2/84(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种菇娘保健果汁粉及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种菇娘保健果汁粉及其制备方法,属于保健饮品技术领域。一种菇娘保健果汁粉,由以下按重量份配比的原料制成:红菇娘120-230份、黄菇娘80-140份、紫菇娘50-180份、梨40-80份、无花果20-40份、橄榄12-22份、柠檬8-15份、海椰子8-15份、枇杷35-50份、油柑30-50份本发明的一种菇娘保健果汁粉,采用多种原料加工而成,采用热水冲调后饮用,口味甘甜圆润,营养丰富,富含人体需要的维生素C、β-胡萝卜素、20矿质元素和氨基酸等多种营养成分,不但具有清热解毒、镇咳利尿的功效,还对中老年由于摄入胆固醇较多而引起的心血管疾病具有减缓作用。

1. 一种菇娘保健果汁粉,其特征在于由以下按重量份配比的原料制成:红菇娘120-230份、黄菇娘80-140份、紫菇娘50-180份、梨40-80份、无花果20-40份、橄榄12-22份、柠檬8-15份、海椰子8-15份、枇杷35-50份、油柑30-50份、肉果草3-6份、生地2-4份、藏红花3-5份、单花芥2-5份、苦荞麦2-6份、人工牛黄1-4份、丁葵草2-5份、白药子1-4份、决明子2-5份、连翘3-6份、大青叶3-7份、麦芽糊精30-45份、蔗糖粉60-80份、蜂蜜35-80份、盐水1000-1500份、果胶酶1-3份。

2. 根据权利要求1所述一种菇娘保健果汁粉,其特征在于由以下按重量份配比的原料制成:红菇娘180份、黄菇娘120份、紫菇娘90份、梨60份、无花果30份、橄榄18份、柠檬12份、海椰子12份、枇杷42份、油柑40份、肉果草5份、生地3份、藏红花4份、单花芥3份、苦荞麦4份、人工牛黄2份、丁葵草3份、白药子2份、决明子3份、连翘4份、大青叶5份、麦芽糊精42份、蔗糖粉70份、蜂蜜65份、盐水1200份、果胶酶2份。

3. 权利要求1或2所述一种菇娘保健果汁粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将红菇娘、黄菇娘、紫菇娘去皮,投入到盐水中浸泡2-4小时,取出清洗干净,投入到榨汁机中榨汁,过滤、巴士杀菌,得到果汁A;

(2) 将梨洗净去皮切块、无花果清洗干净、橄榄洗净去核、柠檬去皮切块、海椰子取果肉、枇杷洗净、油柑洗净,一起投入到榨汁机中榨汁,过滤、巴士杀菌,得到果汁B;

(3) 将肉果草、生地、藏红花、单花芥、苦荞麦、人工牛黄、丁葵草、白药子、决明子、连翘、大青叶加水煎煮两次,每次1-3小时,合并两次煮液,过滤、浓缩,得到浓缩中药液;

(4) 将步骤(1)的果汁A与步骤(2)的果汁混合,加入果胶酶,在温度38-42℃下进行酶解40-60分钟;

(5) 将步骤(4)酶解后的果汁投入到真空蒸发器进行浓缩,温度为32-50℃,真空度为220-8Pa,得到浓缩果汁;

(6) 将步骤(5)的浓缩果汁加入步骤(3)的浓缩中药液,搅拌均匀,再加入麦芽糊精、蔗糖粉、蜂蜜,搅拌均匀,放入冷冻室中冷冻20-35小时;

(7) 将步骤(6)冷冻好浓缩果汁投入到真空冷冻干燥机中进行干燥,干燥后粉碎成粉末,过80-120目筛子,得到果汁粉。

## 一种菇娘保健果汁粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种菇娘保健果汁粉及其制备方法,属于保健饮品技术领域。

### 背景技术

[0002] 菇娘以果实供食用,是营养较丰富的水果蔬菜。可生食、糖渍、醋渍或作果浆。果实香味浓郁,味鲜美。浆果富含维生素C、 $\beta$ -胡萝卜素、20多种矿质元素和18种人体需要的氨基酸,对治疗再生障碍性贫血有一定疗效。果实有清热利尿功效,外敷可消炎,全株可配制杀虫剂。含有人体需要的多种营养成分,其中钙的含量是西红柿的73.1倍、胡萝卜的13.8倍,维生素C的含量是西红柿的6.4倍、胡萝卜的5.4倍。它独特的风味和丰富的营养,是加工饮料、果酒等饮品的好原料。具有清热、解毒、利尿、降压、强心、抑菌等功能。主治热咳、咽痛、音哑、急性扁桃腺炎、小便不利和水肿等病。由于目前菇娘种植面积较少,还算是较稀有水果品种,因此食用人群相对较少,因此其所为保健品的价值并没有被发掘出来。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于解决上述已有技术存在的不足之处,提供一种能够清热解毒、镇咳利尿的菇娘保健果汁粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种菇娘保健果汁粉,其特殊之处在于由以下按重量份配比的原料制成:红菇娘120-230份、黄菇娘80-140份、紫菇娘50-180份、梨40-80份、无花果20-40份、橄榄12-22份、柠檬8-15份、海椰子8-15份、枇杷35-50份、油柑30-50份、肉果草3-6份、生地2-4份、藏红花3-5份、单花芥2-5份、苦荞麦2-6份、人工牛黄1-4份、丁葵草2-5份、白药子1-4份、决明子2-5份、连翘3-6份、大青叶3-7份、麦芽糊精30-45份、蔗糖粉60-80份、蜂蜜35-80份、盐水1000-1500份、果胶酶1-3份;

所述一种菇娘保健果汁粉,由以下按重量份最优配比的原料制成:红菇娘180份、黄菇娘120份、紫菇娘90份、梨60份、无花果30份、橄榄18份、柠檬12份、海椰子12份、枇杷42份、油柑40份、肉果草5份、生地3份、藏红花4份、单花芥3份、苦荞麦4份、人工牛黄2份、丁葵草3份、白药子2份、决明子3份、连翘4份、大青叶5份、麦芽糊精42份、蔗糖粉70份、蜂蜜65份、盐水1200份、果胶酶2份;

一种菇娘保健果汁粉的制备方法,其特殊之处在于包括以下步骤:

(1) 将红菇娘、黄菇娘、紫菇娘去皮,投入到盐水中浸泡2-4小时,取出清洗干净,投入到榨汁机中榨汁,过滤、巴士杀菌,得到果汁A;

(2) 将梨洗净去皮切块、无花果清洗干净、橄榄洗净去核、柠檬去皮切块、海椰子取果肉、枇杷洗净、油柑洗净,一起投入到榨汁机中榨汁,过滤、巴士杀菌,得到果汁B;

(3) 将肉果草、生地、藏红花、单花芥、苦荞麦、人工牛黄、丁葵草、白药子、决明子、连翘、大青叶加水煎煮两次,每次1-3小时,合并两次煮液,过滤、浓缩,得到浓缩中药液;

(4) 将步骤(1)的果汁A与步骤(2)的果汁混合,加入果胶酶,在温度38-42℃下进行酶解

40-60分钟；

(5) 将步骤(4)酶解后的果汁投入到真空蒸发器进行浓缩,温度为32-50℃,真空度为220-8Pa,得到浓缩果汁；

(6) 将步骤(5)的浓缩果汁加入步骤(3)的浓缩中药液,搅拌均匀,再加入麦芽糊精、蔗糖粉、蜂蜜,搅拌均匀,放入冷冻室中冷冻20-35小时；

(7) 将步骤(6)冷冻好浓缩果汁投入到真空冷冻干燥机中进行干燥,干燥后粉碎成粉末,过80-120目筛子,得到果汁粉。

[0005] 本发明的一种菇娘保健果汁粉,采用多种原料加工而成,采用热水冲调后饮用,口味甘甜圆润,营养丰富,富含人体需要的维生素C、β-胡萝卜素、20矿质元素和氨基酸等多种营养成分,不但具有清热解毒、镇咳利尿的功效,还对中老年由于摄入胆固醇较多而引起的心血管疾病具有减缓作用。

### 具体实施方式

[0006] 以下给出本发明的具体实施方式,用来对本发明的构成作进一步详细说明。

#### [0007] 实施例1

本实施例的一种菇娘保健果汁粉,由以下按重量份配比的原料制成:红菇娘120份、黄菇娘80份、紫菇娘50份、梨40份、无花果20份、橄榄12份、柠檬8份、海椰子8份、枇杷35份、油柑30份、肉果草3份、生地2份、藏红花3份、单花芥2份、苦荞麦2份、人工牛黄1份、丁葵草2份、白药子1份、决明子2份、连翘3份、大青叶3份、麦芽糊精30份、蔗糖粉60份、蜂蜜35份、盐水1000份、果胶酶1份。

#### [0008] 实施例2

本实施例的一种菇娘保健果汁粉,由以下按重量份配比的原料制成:红菇娘230份、黄菇娘140份、紫菇娘180份、梨80份、无花果40份、橄榄22份、柠檬15份、海椰子15份、枇杷50份、油柑50份、肉果草6份、生地4份、藏红花5份、单花芥5份、苦荞麦6份、人工牛黄4份、丁葵草5份、白药子4份、决明子5份、连翘6份、大青叶7份、麦芽糊精45份、蔗糖粉80份、蜂蜜80份、盐水1500份、果胶酶3份。

#### [0009] 实施例3

本实施例的一种菇娘保健果汁粉,由以下按重量份最优配比的原料制成:红菇娘180份、黄菇娘120份、紫菇娘90份、梨60份、无花果30份、橄榄18份、柠檬12份、海椰子12份、枇杷42份、油柑40份、肉果草5份、生地3份、藏红花4份、单花芥3份、苦荞麦4份、人工牛黄2份、丁葵草3份、白药子2份、决明子3份、连翘4份、大青叶5份、麦芽糊精42份、蔗糖粉70份、蜂蜜65份、盐水1200份、果胶酶2份。

[0010] 以上实施例一种菇娘保健果汁粉的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将红菇娘、黄菇娘、紫菇娘去皮,投入到盐水中浸泡3小时,取出清洗干净,投入到榨汁机中榨汁,过滤、巴士杀菌,得到果汁A；

(2) 将梨洗净去皮切块、无花果清洗干净、橄榄洗净去核、柠檬去皮切块、海椰子取果肉、枇杷洗净、油柑洗净,一起投入到榨汁机中榨汁,过滤、巴士杀菌,得到果汁B；

(3) 将肉果草、生地、藏红花、单花芥、苦荞麦、人工牛黄、丁葵草、白药子、决明子、连翘、大青叶加水煎煮两次,每次2小时,合并两次煮液,过滤、浓缩,得到浓缩中药液；

(4) 将步骤(1)的果汁A与步骤(2)的果汁混合,加入果胶酶,在温度40℃下进行酶解50分钟;

(5) 将步骤(4)酶解后的果汁投入到真空蒸发器进行浓缩,温度为42℃,真空度为100Pa,得到浓缩果汁;

(6) 将步骤(5)的浓缩果汁加入步骤(3)的浓缩中药液,搅拌均匀,再加入麦芽糊精、蔗糖粉、蜂蜜,搅拌均匀,放入冷冻室中冷冻28小时;

(7) 将步骤(6)冷冻好浓缩果汁投入到真空冷冻干燥机中进行干燥,干燥后粉碎成粉末,过100目筛子,得到果汁粉。

[0011] 以上实施例的一种菇娘保健果汁粉,采用多种原料加工而成,采用热水冲调后饮用,口味甘甜圆润,营养丰富,富含人体需要的维生素C、β-胡萝卜素、20矿质元素和氨基酸等多种营养成分,不但具有清热解毒、镇咳利尿的功效,还对中老年由于摄入胆固醇较多而引起的心血管疾病具有减缓作用。