

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl<sup>7</sup>

A23L 1/333

A61K 35/78



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 03112064.4

[43] 公开日 2003 年 11 月 12 日

[11] 公开号 CN 1454521A

[22] 申请日 2003.3.28 [21] 申请号 03112064.4

[71] 申请人 威海健方医药研究所

地址 264200 山东省威海市高山街 28 号

[72] 发明人 方 华

[74] 专利代理机构 威海科星专利事务所

代理人 于 涛

权利要求书 1 页 说明书 5 页

[54] 发明名称 海参罐头

[57] 摘要

本发明涉及罐头食品，具体地说是一种海参罐头，它以鲜海参为原料，经清洗、挑选、剖洗、配汤、浸煮、装罐、密封、灭菌等工艺制成，其具有多种口味，以适用于不同的消费者方便食用的海参，同时可以治疗和预防不同疾病，是一种理想的养生保健品。

1、一种海参罐头，以鲜海参为原料，经清洗、挑选、剖洗、配汤、浸煮、装罐、密封、灭菌等工艺制成，其特征在于鲜海参加工的固形物海参的重量百分比为55%—75%，配汤的重量百分比为25%—45%。

2、根据权利要求1所述的一种海参罐头，其特征在于所说的固形物海参是将鲜海参用海水进行清洗、挑选、剖切、取肠、洗涤后的海参，其中剖切步骤是在海参腹部切开一小口，进行清洗内脏，在清洗内脏过程中保留海参肠。

3、根据权利要求1所述的一种海参罐头，其特征在于所说的配汤组方及各味比重为：天花粉3—4、葛根3—4、麦冬2—3、茯苓2—3、乌梅2—3、甘草2—3、生黄芪1—2、炙黄芪1—2。

4、根据权利要求1所述的一种海参罐头，其特征在于所说的配汤组方及各味比重为：红花1.5—2.5、丹参2—3、枣仁1—2、广郁金1—2、全瓜蒌3—4、天麻1—2、炙甘草1—2。

5、根据权利要求1所述的一种海参罐头，其特征在于所说的配汤组方及各味比重为：生黄芪2—3、女贞子2—3、灵芝1—2、当归1—2、丹参1—2、枸杞子2—3、萸肉1—2。

6、根据权利要求1所述的一种海参罐头，其特征在于所说的配汤组方及各味比重为：桂园2—3、红枣2—3、萸实1—2、黑木耳2—3、当归1—2、红糖3—4、生姜1—2。

7、根据权利要求1所述的一种海参罐头，其特征在于所说的配汤组方及各味比重为：熟地3—5、山萸肉2—3、菟丝子2—3、制附子2—3、枸杞子2—3、肉苁蓉4—5、肉桂1—2、黄柏1—2。

8、根据权利要求1所述的一种海参罐头，其特征在于所说的配汤组方及各味比重为：大枣2—3、大麦5—6、甘草2—3、合欢花2—3、天麻1—2。

9、根据权利要求1所述的一种海参罐头，其特征在于所说的配汤组方及各味比重为：黄芪2—3、红枣2—3、枸杞子2—3、菊花1—2、山楂2—3、生姜1—2、罗汉果1—2。

10、根据权利要求上述权利之一所述的一种海参罐头，其特征在于所说的配汤为水加入甜味料或酸味料或咸味料或鲜味料或辣味料。

## 海参罐头

### 技术领域

本发明涉及罐头食品，具体地说是一种海参罐头。

### 背景技术

众所周知，海参是公认的一种高级补益品，海参生物体内具有特异性的生理活性物质，其对人体具有显著的、不可思议的保健医疗作用，目前，市场上有多种海参食品，但是没有固形性即席海参，市场上有多种类型的罐头食品，但是没有海参罐头，没有制成适用于不同疾病和不同保健要求的海参罐头。

### 发明内容

本发明的目的是提供一种能使人们食用科学、食用方便、适用于不同保健要求的海参罐头。

本发明可以通过如下措施达到：

一种海参罐头，以鲜海参为原料，经清洗、挑选、剖洗、配汤、浸煮、装罐、密封、灭菌等工艺制成，其特征是用鲜海参加工的固形物海参的重量百分比为55%—75%，配汤的重量百分比为25%—45%。

上述的固形物海参是将鲜海参用海水进行清洗、挑选、剖切、取肠、洗涤后的海参，其中剖切步骤是在海参腹部切开一小口，进行清洗内脏，在清洗内脏过程中保留海参肠，剖切步骤还包括将海参切成各种小块。

上述的配汤是采用公知技术—水煮提取制备，由于采用的原料（组方）不同，分别可以得到多种配汤，以适用于不同消费者，配汤的组方如下：

适用于糖尿病患者的配汤组方及各味之比重为：天花粉3—4、葛根3—4、麦冬2—3、茯苓2—3、乌梅2—3、甘草2—3、生黄芪1—2、炙黄芪1—2，

适用于心脑血管病患者的配汤组方及各味之比重为：红花1.5—2.5、丹参2—3、枣仁1—2、广郁金1—2、全瓜蒌3—4、天麻1—2、炙甘草1—2，

适用于肿瘤患者的配汤组方及各味之比重为：生黄芪2—3、女贞子2—3、灵芝

1-2、当归 1-2、丹参 1-2、枸杞子 2-3、山萸肉 1-2，

适用于各种贫血患者的配汤组方及各味之比重为：桂园 2-3、红枣 2-3、芡实 1-2、黑木耳 2-3、当归 1-2、红糖 3-4、生姜 1-2，

适用于性功能障碍者的配汤组方及各味之比重为：熟地 3-5、山萸肉 2-3、菟丝子 2-3、制附子 2-3、枸杞子 2-3、肉苁蓉 4-5、肉桂 1-2、黄柏 1-2，

适用于神经衰弱者的配汤组方及各味之比重为：大枣 2-3、大麦 5-6、甘草 2-3、合欢花 2-3、天麻 1-2，

适用于身体虚弱者的配汤组方及各味之比重为：黄芪 2-3、红枣 2-3、枸杞子 2-3、菊花 1-2、山楂 2-3、生姜 1-2、罗汉果 1-2。

所述的配汤还可用水加入甜味料或加入酸味料或加入咸味料或加入鲜味料或加入辣味料或加入可作调味用的天然生物原料。

所述的浸煮是将制备的固形物海参放入配汤中进行浸煮。

所述的装罐包括装灌和装袋。

本发明提供了一种即席海参罐头，其具有多种口味，以适用于不同的消费者，非常方便的食用海参，同时可以治疗和预防不同疾病，是一种理想的养生保健品。

### 具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步描述：

实施例 1：制作适用于糖尿病患者的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其同脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

制配汤，按天花粉 3、葛根 3、麦冬 2、茯苓 2、乌梅 2、甘草 2、生黄芪 1、炙黄芪 1 的组方及各味比重，按常规的水煮提取方法制得配汤，

按比重固形物海参 65%、配汤 35% 放入锅中进行浸煮，

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。

实施例 2：制作适用于心脑血管患者的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其内脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

制配汤，按红花2、丹参1.5、枣仁1、广郁金1、全瓜蒌3、天麻1、炙甘草1的组方及各味比重，按常规的水煮提取方法制得配汤，

按比重固形物海参55%、配汤45%放入锅中进行浸煮，

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。

实施例3：制作适用于肿瘤患者的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其内脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

制配汤，按生黄芪2、女贞子3、灵芝2、当归1、丹参1、枸杞子3、山萸肉1的组方及各味比重，按常规的水煮提取方法制得配汤，

按比重固形物海参75%、配汤25%放入锅中进行浸煮，

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。

实施例4：制作适用于各种贫血患者的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其内脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

制配汤，按桂园2、红枣2、芡实2、黑木耳3、当归2、红糖4、生姜2的组方及各味比重，按常规的水煮提取方法制得配汤，

按比重固形物海参60%、配汤40%放入锅中进行浸煮，

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。

实施例5：制作适用于性功能障碍者的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其内脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

制配汤，按熟地 5、山萸肉 2、菟丝子 3、制附子 3、枸杞子 2、肉苁蓉 5、肉桂 2、黄柏 1 的组方及各味比重，按常规的水煮提取方法制得配汤，

按比重固形物海参 65%、配汤 35%放入锅中进行浸煮，

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。

实施例 6：制作适用于神经衰弱者的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其内脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

制配汤，按大枣 2、大麦 5、甘草 2、合欢花 2、天麻 1 的组方及各味比重，按常规的水煮提取方法制得配汤，

按比重固形物海参 57%、配汤 43%放入锅中进行浸煮，

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。

实施例 7：制作适用于身体虚弱者的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其内脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

制配汤，按黄芪 3、红枣 3、枸杞子 3、菊花 2、山楂 3、生姜 1、罗汉果 2 的组方及各味比重，按常规的水煮提取方法制得配汤，

按比重固形物海参 60%、配汤 40%放入锅中进行浸煮，

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。

实施例 8：制作甜味的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其内脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

将固形物海参放入糖水锅中进行浸煮，或将固形物海参放入罗汉果提取液中进行浸煮。

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。

实施例9：制作辣味的海参罐头，

将海参从海里取上来后，用海水将海参身上的污物洗刷干净，经过挑选后，用剪刀在海参腹部剖开小口，清洗其内脏并保留海参肠，根据情况有时将海参切成数段，得到固形物海参，

将固形物海参放入锅中进行浸煮，锅内放有辣椒，

将海参和配汤装罐（袋），并进行封罐（袋），

再进行灭菌处理，一般采用微波进行灭菌处理。