



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106690096 A

(43)申请公布日 2017.05.24

(21)申请号 201611141387.8

(22)申请日 2016.10.21

(62)分案原申请数据

201610918789.8 2016.10.21

(71)申请人 南陵县石斛产业协会

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县烟墩镇
刘店村

(72)发明人 葛留凡

(51)Int.Cl.

A23L 13/20(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种夏枯草风味羊肝罐头的生产方法

(57)摘要

本发明公开了一种夏枯草风味羊肝罐头的生产方法,以夏枯草、羊肝为原料,同时添加茅香花、九牛薯,制作出一种夏枯草风味羊肝罐头。其充分利用夏枯草、羊肝的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有补肝明目,清热泻火的功效。长期食用可明显改善肝热目赤、视物模糊人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,可以批量进行生产。

1. 一种夏枯草风味羊肝罐头的生产方法,其特征在于,采用以下步骤:

A. 夏枯草预处理:取夏枯草的嫩茎叶,去杂洗净,入沸水锅中焯30秒,捞起放入盐水中浸泡15分钟,沥干;

B. 羊肝预处理:将羊肝用流动清水冲洗10分钟后放入盐水中浸泡2个小时,然后用沸水煮2分钟,将血水煮出后捞起冷却;

C. 中药材预处理:按重量比取中药材茅香花15%、九牛薯25%、东风草15%、山肉桂15%、干冬菜10%、白石花10%、阴香皮10%,加入原料中药材重10倍的水,浸泡1小时,再煎煮45分钟,除去中药渣,制得中药汁;

D. 蒸羊肝:取处理好的羊肝100kg、夏枯草30kg、枸杞10kg、白醋1kg,搅拌均匀后放入蒸锅夹层,在蒸锅下兑入50kg的中药汁,用大火蒸制5分钟,后转小火蒸45分钟,取出冷却备用;

E. 切片、调和配料:将冷却的羊肝切成0.5厘米的薄片,夏枯草切成1厘米的碎段,后加入酱油15kg、食盐3kg、白砂糖2kg、蒜末5kg,放入搅拌机内搅拌均匀,制得夏枯草风味羊肝;

F. 装罐:将夏枯草风味羊肝称重装罐,罐内留有5%的空间,然后密封;

G. 灭菌:将密封好的羊肝罐头放入灭菌设备进行灭菌,制得成品夏枯草风味羊肝罐头;

H. 检验、贮存:待成品夏枯草风味羊肝罐头冷却,检验合格后常温贮存于阴凉避光处。

一种夏枯草风味羊肝罐头的生产方法

[0001] 本申请为申请号201610918789.8、申请日2016年10月21日、发明名称为“一种夏枯草风味羊肝罐头”的分案申请。

技术领域

[0002] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及以夏枯草、羊肝为原料,加入具有保健功效的中药材,制得的一种夏枯草风味羊肝罐头。

背景技术

[0003] 夏枯草,别名:麦穗夏枯草、铁线夏枯草,为多年生草本植物,匍匐根茎,节上生须根。夏枯草味辛、苦,性寒,归肝、胆经,具有清热泻火、明目,散结消肿的功效,常用于目赤肿痛、头痛眩晕、目珠夜痛等症状。

[0004] 羊肝,为羊的肝脏。羊肝含铁丰富,铁质是产生红血球必需的元素,一旦缺乏便会感觉疲倦,面色青白,适量进食可使皮肤红润。羊肝味甘,性平,归肝经,具有益血、补肝、明目的功效,常用于血虚萎黄羸瘦、肝虚目暗昏花、雀目、青盲、障翳等症状。

[0005] 茅香花,为禾本科植物茅香的花序。茅香花味苦,性温,无毒,入足阳明、太阴经,具有中恶、温胃、止呕吐的功效,常用于心腹冷痛等症状。

[0006] 九牛薯,多年生草质藤本。根部球状,表皮黑色,内部浅白色。九牛薯味甘,性平,无毒。具有润肺、止咳、化痰的功效,常用于肺癆、咳嗽、血崩等症状。

[0007] 罐头食品,是指将符合要求的原料经过处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却,或无菌灌装,达到商业无菌要求,在常温下能够长期保存的食品。由于食用方便、营养丰富、便于携带,因而受到消费者的青睐。以夏枯草、羊肝为原料,茅香花、九牛薯为保健原料,生产出一种营养保健型罐头,目前还未见报道和产品上市。

发明内容

[0008] 本发明以夏枯草、羊肝为原料,同时添加茅香花、九牛薯开发出一种夏枯草风味羊肝罐头。填补了国内使用这类原料制作罐头的一项空白。

[0009] 一种夏枯草风味羊肝罐头,其特征在于,采用以下步骤制作:

A.夏枯草预处理:取夏枯草的嫩茎叶,去杂洗净,入沸水锅中焯30-60秒,捞起放入盐水中浸泡10-20分钟,沥干;

B.羊肝预处理:将羊肝用流动清水冲洗5-10分钟后放入盐水中浸泡1-3个小时,然后用沸水煮1-3分钟,将血水煮出后捞起冷却;

C.中药材预处理:按一定比例取中药材茅香花、九牛薯,加入原料中药材重10-15倍的水,浸泡1-2小时,再煎煮30-60分钟,除去中药渣,制得中药汁;

D.蒸羊肝:取处理好的羊肝80-100重量份、夏枯草20-30重量份、枸杞5-10重量份、白醋0.5-1重量份,搅拌均匀后放入蒸锅夹层,在蒸锅下兑入40-50重量份的中药汁,用大火蒸制5-10分钟,后转小火蒸30-60分钟,取出冷却备用;

E.切片、调和配料:将冷却的羊肝切成0.2-0.5厘米的薄片,夏枯草切成1-2厘米的碎段,后加入酱油10-20重量份、食盐3-5重量份、白砂糖1-3重量份、蒜末3-5重量份,放入搅拌机内搅拌均匀,制得夏枯草风味羊肝;

F.装罐:将夏枯草风味羊肝称重装罐,罐内留有5-10%的空间,然后密封;

G.灭菌:将密封好的羊肝罐头放入灭菌设备进行灭菌,制得成品夏枯草风味羊肝罐头;

H.检验、贮存:待成品夏枯草风味羊肝罐头冷却,检验合格后常温贮存于阴凉避光处。

[0010] 本发明所述步骤C一定比例的中药材为以下原料重量比:茅香花30-40%、九牛薯60-70%。

[0011] 本发明的作用机理:

夏枯草,清热泻火、明目;羊肝,益血、补肝、明目;茅香花,中恶、温胃、止呕吐;九牛薯,润肺、止咳、化痰。利用以上四味中药相互配伍,协同生效,通过调节脾的健运,肺的肃降,促进肝的升发,以达补肝明目,清热泻火的功效。

[0012] 本发明以夏枯草、羊肝为原料,同时添加茅香花、九牛薯,制作出一种夏枯草风味羊肝罐头。其充分利用夏枯草、羊肝的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有补肝明目,清热泻火的功效。长期食用可明显改善肝热目赤、视物模糊人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,可以批量进行生产。

[0013] 以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

具体实施方式

[0014] 实施例1,一种夏枯草风味羊肝罐头,采用以下步骤制作:

A.夏枯草预处理:取夏枯草的嫩茎叶,去杂洗净,入沸水锅中焯30秒,捞起放入盐水中浸泡15分钟,沥干;

B.羊肝预处理:将羊肝用流动清水冲洗10分钟后放入盐水中浸泡2个小时,然后用沸水煮2分钟,将血水煮出后捞起冷却;

C.中药材预处理:按重量比取中药材茅香花35%、九牛薯65%,加入原料中药材重10倍的水,浸泡1小时,再煎煮45分钟,除去中药渣,制得中药汁;

D.蒸羊肝:取处理好的羊肝100kg、夏枯草30kg、枸杞10kg、白醋1kg,搅拌均匀后放入蒸锅夹层,在蒸锅下兑入50kg的中药汁,用大火蒸制5分钟,后转小火蒸45分钟,取出冷却备用;

E.切片、调和配料:将冷却的羊肝切成0.5厘米的薄片,夏枯草切成1厘米的碎段,后加入酱油15kg、食盐3kg、白砂糖2kg、蒜末5kg,放入搅拌机内搅拌均匀,制得夏枯草风味羊肝;

F.装罐:将夏枯草风味羊肝称重装罐,罐内留有5%的空间,然后密封;

G.灭菌:将密封好的羊肝罐头放入灭菌设备进行灭菌,制得成品夏枯草风味羊肝罐头;

H.检验、贮存:待成品夏枯草风味羊肝罐头冷却,检验合格后常温贮存于阴凉避光处。

[0015] 本发明实施例1经13位肝热目赤、视物模糊的人群,连续食用10天,每日20克,症状明显缓解人数为8人,有效率为61.53%;连续食用20天,每日20克以上,症状明显缓解人数为9人,有效率为69.23%。

[0016] 实施例2,一种夏枯草风味羊肝罐头,采用以下步骤制作:

A.夏枯草预处理:取夏枯草的嫩茎叶,去杂洗净,入沸水锅中焯30秒,捞起放入盐水中

浸泡15分钟,沥干;

B.羊肝预处理:将羊肝用流动清水冲洗10分钟后放入盐水中浸泡2个小时,然后用沸水煮2分钟,将血水煮出后捞起冷却;

C.中药材预处理:按重量比取中药材茅香花25%、九牛薯35%、东风草15%、山肉桂15%、干冬菜10%,加入原料中药材重10倍的水,浸泡1小时,再煎煮45分钟,除去中药渣,制得中药汁;

D.蒸羊肝:取处理好的羊肝100kg、夏枯草30kg、枸杞10kg、白醋1kg,搅拌均匀后放入蒸锅夹层,在蒸锅下兑入50kg的中药汁,用大火蒸制5分钟,后转小火蒸45分钟,取出冷却备用;

E.切片、调和配料:将冷却的羊肝切成0.5厘米的薄片,夏枯草切成1厘米的碎段,后加入酱油15kg、食盐3kg、白砂糖2kg、蒜末5kg,放入搅拌机内搅拌均匀,制得夏枯草风味羊肝;

F.装罐:将夏枯草风味羊肝称重装罐,罐内留有5%的空间,然后密封;

G.灭菌:将密封好的羊肝罐头放入灭菌设备进行灭菌,制得成品夏枯草风味羊肝罐头;

H.检验、贮存:待成品夏枯草风味羊肝罐头冷却,检验合格后常温贮存于阴凉避光处。

[0017] 东风草,为菊科植物东风草的全草。东风草味苦、微辛,性凉,具有清热明目、祛风止痒、解毒消肿的功效,常用于目赤肿痛、翳膜遮睛、风疹、疥疮、皮肤瘙痒、痈肿疮疖、跌打红肿等症状。

[0018] 山肉桂,为樟科植物钝叶樟的茎皮,秋季采收,植物形态为钝叶樟。山肉桂味辛、甘,

性温、具有祛风散寒、行气止痛的功效,常用于胃寒疼痛、虚寒泄泻、风湿骨痛、腰肌劳损、肾虚阳痿,经闭,蛇咬伤等症状。

[0019] 干冬菜,为十字花科芸苔属植物青菜的茎叶,经盐腌蒸晒而成。干冬菜味苦、咸,性平,归肺、肾经,具有滋阴、开胃、化痰、利隔的功效,常用于肺热痰嗽,喉痛,失音等症状。

[0020] 本发明实施例2的作用机理:

夏枯草,清热泻火、明目;羊肝,益血、补肝、明目;茅香花,中恶、温胃、止呕吐;九牛薯,润肺、止咳、化痰;东风草,清热明目、祛风止痒、解毒消肿;山肉桂,祛风散寒、行气止痛;干冬菜,滋阴、开胃、化痰、利隔。利用以上七味中药相互配伍,协同生效,通过调节脾的健运,肺的肃降,促进肝的升发,以达补肝明目,清热泻火的功效。

[0021] 本发明实施例2经18位肝热目赤、视物模糊的人群,连续食用10天,每日20克,症状明显缓解人数为13人,有效率为72.22%;连续食用20天,每日20克以上,症状明显缓解人数为15人,有效率为83.33%。

[0022] 实施例3,一种夏枯草风味羊肝罐头的生产方法,采用以下步骤:

A.夏枯草预处理:取夏枯草的嫩茎叶,去杂洗净,入沸水锅中焯30秒,捞起放入盐水中浸泡15分钟,沥干;

B.羊肝预处理:将羊肝用流动清水冲洗10分钟后放入盐水中浸泡2个小时,然后用沸水煮2分钟,将血水煮出后捞起冷却;

C.中药材预处理:按重量比取中药材茅香花15%、九牛薯25%、东风草15%、山肉桂15%、干冬菜10%、白石花10%、阴香皮10%,加入原料中药材重10倍的水,浸泡1小时,再煎煮45分钟,除去中药渣,制得中药汁;

D. 蒸羊肝:取处理好的羊肝100kg、夏枯草30kg、枸杞10kg、白醋1kg,搅拌均匀后放入蒸锅夹层,在蒸锅下兑入50kg的中药汁,用大火蒸制5分钟,后转小火蒸45分钟,取出冷却备用;

E. 切片、调和配料:将冷却的羊肝切成0.5厘米的薄片,夏枯草切成1厘米的碎段,后加入酱油15kg、食盐3kg、白砂糖2kg、蒜末5kg,放入搅拌机内搅拌均匀,制得夏枯草风味羊肝;

F. 装罐:将夏枯草风味羊肝称重装罐,罐内留有5%的空间,然后密封;

G. 灭菌:将密封好的羊肝罐头放入灭菌设备进行灭菌,制得成品夏枯草风味羊肝罐头;

H. 检验、贮存:待成品夏枯草风味羊肝罐头冷却,检验合格后常温贮存于阴凉避光处。

[0023] 白石花,地衣类梅花衣科梅花衣属植物白石花,以叶状体入药。四季可采,洗净晒干。白石花味甘、性凉,归肝经,具有益精、明目、凉血、解毒的功效,常用于目暗不明、崩漏、外伤出血、疮毒、顽癣等症状。

[0024] 阴香皮,为樟科植物阴香的树皮。阴香皮味辛、微甘,性温,归脾、胃经,具有温中止痛、祛风散寒、解毒消肿,止血的功效,常用于寒性胃痛、腹痛泄泻、食欲不振、风寒湿痹、腰腿疼痛、跌打损伤、创伤出血、疮疖肿毒等症状。

[0025] 本发明实施例3的作用机理:

夏枯草,清热泻火、明目;羊肝,益血、补肝、明目;茅香花,中恶、温胃、止呕吐;九牛薯,润肺、止咳、化痰;东风草,清热明目、祛风止痒、解毒消肿;山肉桂,祛风散寒、行气止痛;干冬菜,滋阴、开胃、化痰、利隔,白石花,益精、明目、凉血、解毒;阴香皮,温中止痛、祛风散寒、解毒消肿,止血。利用以上九味中药相互配伍,协同生效,通过调节脾的健运,肺的肃降,促进肝的升发,以达补肝明目,清热泻火的功效。

[0026] 本发明实施例3经22位肝热目赤、视物模糊的人群,连续食用10天,每日20克,症状明显缓解人数为18人,有效率为81.82%;连续食用20天,每日20克以上,症状明显缓解人数为20人,有效率为90.91%。

[0027] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0028] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。