

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710303758.2

[51] Int. Cl.

A23L 1/212 (2006.01)

A61K 36/725 (2006.01)

A61P 1/14 (2006.01)

[43] 公开日 2008年7月2日

[11] 公开号 CN 101209098A

[22] 申请日 2007.12.21

[21] 申请号 200710303758.2

[71] 申请人 李志民

地址 100081 北京市海淀区中关村南大街17号C座1413

[72] 发明人 李志民

[74] 专利代理机构 北京明和龙知识产权代理有限公司

代理人 吴凤英

权利要求书1页 说明书5页

[54] 发明名称

一种具有健脾健胃功能的葡萄枣

[57] 摘要

本发明涉及一种葡萄枣，其特征在于选用新疆产大枣和新疆白绿葡萄干为原料并按下述方法制成的：将新疆产大枣用水清洗后加水浸泡使大枣含水在5~25%后，去除枣核烘烤，然后在每个烘烤的去核大枣腹中填塞新疆白绿葡萄干，最后经紫外线照射杀菌装袋封口制成葡萄枣产品，该产品具有补中益气、养血安神，安神养胃、健脾抗癌之功效，具有补肝肾、益气血、开胃力、生津液和利小便之功能，同时是儿童、妇女和体虚贫血者的滋补佳品，产品口感好，无公害，无残留的天然绿色食品的优点及效果。

1、一种具有健脾健胃功能的葡萄枣，其特征在于选用新疆产大枣和无核白绿葡萄干为原料并按下述方法制成的：将新疆产大枣用水清洗后加水浸泡使大枣含水在5~25%后，去除枣核，再将去核大枣在40~70℃温度下烘烤4~5小时，然后在每个烘烤的去核大枣腹中填塞新疆产无核白绿葡萄干，每个烘烤的去核大枣与填塞的无核白绿葡萄干的重量(g)比为8~13:0.75~0.9，最后经紫外线照射杀菌装袋封口制成葡萄枣产品。

一种具有健脾健胃功能的葡萄枣

技术领域

本发明涉及一种具有健脾健胃功能的葡萄枣，属功能性保健食品领域。

背景技术

大枣和葡萄是我国盛产的具有丰富营养和保健作用的果品，大枣和葡萄除食用外还作为药用原料，新疆产的大枣和葡萄除此之外还有独特的功效，因此人们就喜欢食用，目前大枣有许多新品种，有的将大枣制成脆枣、蜜枣等，但多数是食用采摘不久的鲜大枣为多，而葡萄食用种类也较多，如果将两者结合一体利用大枣具有的补中益气、养血安神、健脾的功效和葡萄具有补肝肾、益气血、开胃力、生津液和利小便之功效制成一种功能性的保健食品，既达到健脾健胃，又可为人类的健康又增加了新的保健食品。

发明内容

本发明的目的正是为了充分利用新疆大枣和葡萄的保健作用而有机的结合一体制作一种具有健脾健胃功效的葡萄枣，从而增加了保健食品的品种，也可提高人们的身体素质，又为大枣和葡萄的深加工提供出路。

本发明的目的是通过下列技术方案实现的：

一种具有健脾健胃功能的葡萄枣，其特征在于选用新疆产大枣和无核白绿葡萄干为原料并按下述方法制成的：将新疆产大枣用水清洗后加水浸泡使大枣含水在5~25%后，去除枣核，再将去核大枣在40~70℃温度下烘烤4~5小时，然后在每个烘烤的去核大枣腹中填塞新疆产无核白绿葡萄干，每个烘烤的去核大枣与填塞的无核绿白葡萄干的重量(g)比为8~13:0.75~0.9，最后经紫外线照射杀菌装袋封口制成葡萄枣产品。

本发明选用新疆产大枣和无核白绿葡萄干为原料，是强身健体的功能组份，新疆产大枣产自中国最阳光的新疆南疆阿克苏地区，是国家农业部确认的国家级绿色食品基地，由于吸收天赐阳光、天山雪水，取天地之精华，故有“天下第一枣”之美称。新疆南疆地区是全球最适宜生产优质红枣的地区。该地区光照时间长，平均每天的日照时数可达10

小时以上，且光照度强；特别有利于枣果可溶固形物积累，这也是造就“大枣”品质极优的根本原因。“大枣”的生长水分来源于天山冰雪雾化形成的雨露滋润和天山雪水的浇灌，水中富含氧离子，“大枣”基地地处阿克苏河、和田河、叶尔羌河三河交汇的塔里木河源头，是国内生态环境绝对无污染地区，是真正天然绿色食品。加上科学、严格而又规范的种植、加工、运输和储存操作，使得“大枣”能远离病虫害侵蚀，更加确保了绿色、无公害的标准能够在“大枣”的整个生产过程中得到严格执行。

新疆大枣色泽深红，皮薄肉厚，核小果大，脆甜味香，果肉占总重量的95%以上。内含丰富蛋白质、抗坏血酸、钙、铁、维生素等多种人体所需的微量元素，大枣被称为“天山营养元素”。

大枣，味甘性温，为鼠李科植物枣的干燥成熟果实。具有补中益气、养血安神，治疗脾胃虚弱、食少便溏、倦怠乏力、气血不足、心悸怔忡，过敏性紫癜、妇人脏躁之功效并能缓和峻烈药物的毒性，减少副作用。

大枣营养成分含量如下：

天门冬氨酸：0.525g/100g	精氨酸：0.069g/100g
苏氨酸：0.070g/100g	脯氨酸：1.249g/100g
丝氨酸：0.089g/100g	色氨酸：0.071g/100g
谷氨酸：0.149g/100g	胱氨酸：0.019g/100g
甘氨酸：0.062g/100g	各种氨基酸总和：3.174g/100g
丙氨酸：0.060g/100g	钙：33.9mg/100g
缬氨酸：0.055g/100g	铁：0.8mg/100g
蛋氨酸：0.028g/100g	维生素A：6.38ug/100g
异亮氨酸：0.081g/100g	维生素C：1.8mg/100g
亮氨酸：0.106g/100g	维生素B1：0.094mg/100g
酪氨酸：0.123g/100g	维生素B2：0.17mg/100g
苯丙氨酸：0.110g/100g	蛋白质：3.43g/100g
赖氨酸：0.052g/100g	脂肪：2.6g/100g
组氨酸：0.027g/100g	

此外还含有环磷酸腺苷、三磷酸腺苷、三萜类化合物等物质，可入药，有补血益气、安神养胃、健脾抗癌之功效。

新疆无核白绿葡萄干又名新疆绿葡萄干，由号称水果世界“绿珍珠”的新疆无核白葡萄，干制而成。是新疆的主要传统特产之一。由于新疆

吐鲁番盆地具有特别适合葡萄生长和制干的气候，新疆维吾尔族果农富有栽培无核白葡萄的经验和制作葡萄干的传统技能，使新疆绿葡萄干外形美观，品质优良，形成色、香、味、形“四绝”，名驰中外。新疆绿葡萄干碧绿晶莹，形似纺锤，颗粒均匀。皮薄无核，果粒饱满，肉质细软，酸甜适口，滋味鲜美，香气馥郁，风味独特。营养丰富。无农药残留。并且利于携带和贮藏。

新疆无核白绿葡萄干含糖量高达 78.2~81.1%，含有机酸<2%，营养价值很高。据测定，每 100 克无核白葡萄浆果含葡萄糖、果糖等 22.5~25.5%，有机酸主要是苹果酸和酒石酸 0.5~1.5 克，蛋白质 0.15~0.9 克，P、K、Ca、Fe 等矿物质 0.3~0.5 克，果胶 0.3~1.0 克，每 100 克干物质含维生素 A0.02~0.12 毫克，维生素 B10.25~1.25 毫克，维生素 C0.43~12.3 毫克，还有维生素 B6 和多种氨基酸等。此外葡萄皮中还有类似苯酚的化学物质，具有独特的杀灭病毒的能力。药书载葡萄性平、味甘、无毒，入药有利筋骨，益气补血，除烦解闷，健胃利尿，并可治疗痿痹等。用绿葡萄干加工成的纳吐罗素可治疗神经衰弱等疾病。

葡萄中的多量果酸有助于消化，适当多吃些葡萄，能健脾和胃。葡萄中含有矿物质钙、钾、磷、铁以及多种维生素 B1、B2、B6、C 和 P 等，还含有多种人体所需的氨基酸，常食葡萄对神经衰弱、疲劳过度大有补益。把葡萄制成葡萄干后，糖和铁的含量会相对高，是妇女、儿童和体弱贫血者的滋补佳品。

我国历代医药典籍对葡萄的药用均有论述。中医认为，葡萄味甘微酸、性平，具有补肝肾、益气血、开胃力、生津液和利小便之功效。《神农本草经》载文说：葡萄主“筋骨湿痹，益气，倍力强志，令人肥健，耐饥，忍风寒。久食，轻身不老延年。”葡萄不但具有广泛的药用价值，还可用于食疗：头晕、心悸、脑贫血。

宋代政和年间的一部医药书籍《备用本草》，记述葡萄的作用为“主筋骨，温脾益气，倍力强志，令人肥健，耐饥忍风寒，久食轻身不老延年，可作酒，逐水利小便。更可贵的是葡萄中大部分有益物质可以被人体直接吸收，对人体新陈代谢等一系列活动可起到良好作用。适当多吃些葡萄能健脾和胃，对身体大有好处。医学研究证明，葡萄汁可以降低血液中的蛋白质和氯化钠的含量。葡萄汁对体弱的病人、血管硬化和肾炎病人的康复有辅助疗效，在那些种植葡萄和吃葡萄多的地方，癌症发

病率也明显减少。葡萄是水果中含复合铁元素最多的水果，是贫血患者的营养食品。常食葡萄对神经衰弱者和过度疲劳者均有益处。葡萄制干后，糖和铁的含量均相对增加，是儿童、妇女和体虚贫血者的滋补佳品。

由于采取上述技术方案使本发明技术与已有技术相比该产品具有具有补中益气、养血安神，安神养胃、健脾抗癌之功效，具有补肝肾、益气血、开胃力、生津液和利小便之功能，同时是儿童、妇女和体虚贫血者的滋补佳品，产品口感好，无公害，无残留的天然绿色食品的优点及效果。

具体实施方式

实施例选择今年的新疆大枣和新疆产白绿葡萄干，大枣为一级和二级品，一级大枣每公斤 80~82 个，二级大枣每公斤 100~105 个，烘烤的每个去核烘烤大枣腹中填塞新疆产白绿葡萄干，两者的重量 (g) 比为 8~13: 0.75~0.9，其中一级大枣每个去核烘烤大枣重量为 11~13 克，与填塞新疆产白绿葡萄干两者重量 (g) 比为 11~13: 0.75~0.9，二级大枣每个去核烘烤大枣重量为 8~10 克，与填塞新疆产白绿葡萄干两者重量 (g) 比为 8~10: 0.75~0.9，所用新疆产白绿葡萄干为市售产品。

实施例 1

取新疆产一级大枣一公斤 80 个，用水清洗后加水浸泡使大枣含水在 5% 后，去除枣核，再将去核大枣在 40℃ 温度下烘烤 5 小时，然后在每个烘烤的去核大枣腹中填塞新疆白绿葡萄干，每个烘烤的去核大枣与填塞的新疆白绿葡萄干重量 (g) 比为 11~13: 0.75~0.9，一公斤烘烤的去核大枣与填塞新疆白绿葡萄干重量组合如下表所示：

1kg 烘烤的去核大枣重量分组 (g/个)	11.0	12.0	13.0	总合计
每组数量 (个)	18	34	28	80 个
每个烘烤的去核大枣填塞新疆白绿葡萄干重量 (g)	0.75	0.8	0.9	
每组合计重量 (g)	211.5	435.2	389.2	1035.9

最后经紫外线照射杀菌装袋封口制成葡萄枣 1035.9g 产品。

实施例 2

取新疆产一级大枣一公斤 82 个，用水清洗后加水浸泡使大枣含水在 10% 后，去除枣核，再将去核大枣在 50℃ 温度下烘烤 4.5 小时，然后在每个烘烤的去核大枣腹中填塞新疆白绿葡萄干，每个烘烤的去核大枣

与填塞的新疆白绿葡萄干重量 (g) 比为 11~13: 0.75~0.9, 一公斤烘烤的去核大枣与填塞新疆白绿葡萄干重量组合如下表所示:

1kg 烘烤的去核大枣重量分组 (g/个)	11.0	12.0	13.0	总合计
每组数量 (个)	15	42	25	82 个
每个烘烤的去核大枣填塞新疆白绿葡萄干重量 (g)	0.75	0.8	0.9	
每组合计重量 (g)	176.25	537.6	347.5	1061.35

最后经紫外线照射杀菌装袋封口制成葡萄枣 1061.35g 产品。

实施例 3

取新疆产二级大枣一公斤 100 个, 用水清洗后加水浸泡使大枣含水量在 15% 后, 去除枣核, 再将去核大枣在 60℃ 温度下烘烤 4.2 小时, 然后在每个烘烤的去核大枣腹中填塞新疆白绿葡萄干, 每个烘烤的去核大枣与填塞的新疆白绿葡萄干重量 (g) 比为 8~10: 0.75~0.9, 一公斤烘烤的去核大枣与填塞新疆白绿葡萄干重量组合如下表所示:

1kg 烘烤的去核大枣重量分组 (g/个)	8.0	9.0	10.0	总合计
每组数量 (个)	18	40	42	100 个
每个烘烤的去核大枣填塞新疆白绿葡萄干重量 (g)	0.75	0.8	0.9	
每组合计重量 (g)	157.7	392.0	457.8	1007.5

最后经紫外线照射杀菌装袋封口制成葡萄枣 1007.5g 产品。

实施例 4

取新疆产二级大枣一公斤 105 个, 用水清洗后加水浸泡使大枣含水量在 25% 后, 去除枣核, 再将去核大枣在 70℃ 温度下烘烤 4 小时, 然后在每个烘烤的去核大枣腹中填塞新疆白绿葡萄干, 每个烘烤的去核大枣与填塞的新疆白绿葡萄干重量 (g) 比为 8~10: 0.75~0.9, 一公斤烘烤的去核大枣与填塞新疆白绿葡萄干重量组合如下表所示:

1kg 烘烤的去核大枣重量分组 (g/个)	8.0	9.0	10.0	总合计
每组数量 (个)	20	39	46	105 粒
每个烘烤的去核大枣填塞新疆白绿葡萄干重量 (g)	0.75	0.8	0.9	
每组合计重量 (g)	175.0	382.2	501.4	1058.6

最后经紫外线照射杀菌装袋封口制成葡萄枣 1058.6g 产品。