



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104146307 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 19

(21) 申请号 201410349598. 5

(22) 申请日 2014. 07. 22

(71) 申请人 当涂县黄池蔬菜产销专业合作社
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇

(72) 发明人 章治山 武骏

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 2/04 (2006. 01)

A23L 2/52 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

生津养胃菜汁饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种生津养胃菜汁饮料,由以下重量份原料制成:卷心菜 20-22、甘蓝 17-19、紫草根 0.6-0.8、粗制玉米糝 4-6、干百合 3-5、黄精 1-2、樱桃 12-13、冰糖 7-8、橙皮渣 2-4、桑椹汁 14-15、榛子 7-8、鹅肉 6-7、花椒 3-4、鱼腥草 1-2、芸豆 4-6、玉竹 1-2、魔芋粉 4-6、佛手柑 0.8-1、营养添加液 12-13 和水适量。本发明饮料的原料内有甘蓝、粗制玉米糝及鹅肉等多种物料和中草药的提取液,多种原料合理搭配,具有多种维生素,营养丰富,能抗胃部溃疡、保护并修复胃黏膜组织,还有舒肝健脾、和胃等多种药用功能,饮用保健效果好。

1. 一种生津养胃菜汁饮料,其特征在于,由以下重量份原料制成:卷心菜 20-22、甘蓝 17-19、紫草根 0.6-0.8、粗制玉米糝 4-6,干百合 3-5、黄精 1-2、樱桃 12-13、冰糖 7-8、橙皮渣 2-4、桑椹汁 14-15、榛子 7-8、鹅肉 6-7、花椒 3-4、鱼腥草 1-2、芸豆 4-6、玉竹 1-2、魔芋粉 4-6、佛手柑 0.8-1、营养添加液 12-13 和水适量;

所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焖煮过的青豆一起倒入焖锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焖煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀。

2. 根据权利要求 1 所述一种生津养胃菜汁饮料的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1) 将紫草根、鱼腥草、玉竹、佛手柑混合,加 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤取中药提取液;

(2) 将干百合洗净后在冷水中浸泡 30 分钟备用;将粗制玉米糝、芸豆及剥壳后的榛子一起放入锅中,加 3-4 倍的水用大火煮,煮沸后,加入魔芋粉及浸泡后的干百合,再焖煮 1.5-2 小时,而后将锅内的食料搅拌粉碎,过滤取浓稠液;

(3) 将鹅肉与花椒、橙皮渣一起,加水煮 30-40 分钟,而后取出鹅肉与黄精、步骤 1 的中药提取液一起,加水煨煮,直至鹅肉煮烂,过滤取汤汁;

(4) 将卷心菜、甘蓝切碎与樱桃、桑椹汁一起加入打浆机内打浆,过滤取浆汁,浆汁与营养添加液混合一起,加入冰糖,再加热 10-15 分钟;

(5) 将步骤 2 的浓稠液、步骤 3 的汤汁及步骤 4 的混合液搅拌调匀,最后进行灌装。

生津养胃菜汁饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮用食品及其加工工艺技术领域,主要是一种生津养胃菜汁饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 饮料的种类繁多,现有市面上的饮料主要由碳酸饮料、果汁饮料、茶饮料、矿泉水和运动型饮料等,风味各异,是人们日常生活中常见的饮品。随着社会经济的发展、人们对健康日益关注,对饮料的要求也在逐渐升高,尤其是在口味、营养以及特殊养生保健功能方面,而市场上的饮料,大多是以改善口味为主,在养生功能上已经无法满足人们逐渐提高的养生需求。

[0003] 蔬菜的营养物质主要包含蛋白质、矿物质、维生素等,此外,蔬菜中的水分和膳食纤维也是重要的营养物质,从保健的角度来看,膳食纤维是一种必不可少的营养素。蔬菜的营养素不可低估,此外,蔬菜中还有多种植物化学物质是被公认的对人体健康有益的成分,如类胡萝卜素、二丙烯化合物、甲基硫化合物等,许多蔬菜还含有独特的微量元素,对人体具有特殊的保健功效。研究发现,蔬菜中有许多维生素、矿物质微量元素以及相关的植物化学物质、酶等都是有效抗氧化剂,所以蔬菜不仅是低糖、低盐、低脂的健康食物,同时还能有效的减轻环境污染对人体的损害,同时蔬菜还对各种疾病起预防作用。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种生津养胃菜汁饮料及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种生津养胃菜汁饮料,其特征在于,由以下重量份原料制成:卷心菜 20-22、甘蓝 17-19、紫草根 0.6-0.8、粗制玉米糝 4-6,干百合 3-5、黄精 1-2、樱桃 12-13、冰糖 7-8、橙皮渣 2-4、桑椹汁 14-15、榛子 7-8、鹅肉 6-7、花椒 3-4、鱼腥草 1-2、芸豆 4-6、玉竹 1-2、魔芋粉 4-6、佛手柑 0.8-1、营养添加液 12-13 和水适量。

[0006] 所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟左右,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焖煮过的青豆一起倒入焖锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焖煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏

仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀

一种生津养胃菜汁饮料的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1) 将紫草根、鱼腥草、玉竹、佛手柑混合,加 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤取中药提取液;

(2) 将干百合洗净后在冷水中浸泡 30 分钟备用;将粗制玉米糝、芸豆及剥壳后的榛子一起放入锅中,加 3-4 倍的水用大火煮,煮沸后,加入魔芋粉及浸泡后的干百合,再焖煮 1.5-2 小时,而后将锅内的食料搅拌粉碎,过滤取浓稠液;

(3) 将鹅肉与花椒、橙皮渣一起,加水煮 30-40 分钟,而后取出鹅肉与黄精、步骤 1 的中药提取液一起,加水煨煮,直至鹅肉煮烂,过滤取汤汁;

(4) 将卷心菜、甘蓝切碎与樱桃、桑椹汁一起加入打浆机内打浆,过滤取浆汁,浆汁与营养添加液混合一起,加入冰糖,再加热 10-15 分钟;

(5) 将步骤 2 的浓稠液、步骤 3 的汤汁及步骤 4 的混合液搅拌调匀,最后进行灌装。

[0007] 本发明中甘蓝性平味甘,无毒,入胃、肾二经。甘蓝是世界卫生组织曾推荐的最佳蔬菜之一,也被誉为天然“胃菜”。其所含的维生素 K1 及维生素 U,不仅能抗胃部溃疡、保护并修复胃黏膜组织,还可以保持胃部细胞活跃旺盛,降低病变的几率。

[0008] 鹅肉甘,平,咸,具有治疗脾胃虚弱,中气不足,倦怠乏力,少食的功效。

[0009] 花椒辛,温,入脾胃经,主治脾胃虚寒之胃脘冷痛。

[0010] 玉米糝含有丰富的营养素。近年来,在美国和其他一些发达国家,玉米已被列为谷类食物中的首位保健食品,被称为“黄金作物”。经研究发现玉米中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素 E、纤维素等,具有降血压、降血脂、抗动脉硬化、预防肠癌、美容养颜、延缓衰老等多种保健功效,也是糖尿病人的适宜佳品。

[0011] 佛手柑全身都是宝。根、茎、叶、花、果均可入药,辛、苦、甘、温、无毒;入肝、脾、胃三经,有理气化痰、止呕消胀、舒肝健脾、和胃更多种药用功能。对老年人的气管炎、哮喘病有明显的缓解作用;对一般人的消化不良、胸腹胀闷,有更为显著的疗效。可制成多种中药材,久服有保健益寿的作用。

[0012] 本发明的优点:

本发明饮料的原料内有甘蓝、粗制玉米糝及鹅肉等多种物料和中草药的提取液,多种原料合理搭配,具有多种维生素,营养丰富,能抗胃部溃疡、保护并修复胃黏膜组织,还有舒肝健脾、和胃等多种药用功能,饮用保健效果好。

具体实施方式

[0013] 一种生津养胃菜汁饮料,由以下重量份原料制成:卷心菜 20-22、甘蓝 17-19、紫草根 0.6-0.8、粗制玉米糝 4-6、干百合 3-5、黄精 1-2、樱桃 12-13、冰糖 7-8、橙皮渣 2-4、桑椹汁 14-15、榛子 7-8、鹅肉 6-7、花椒 3-4、鱼腥草 1-2、芸豆 4-6、玉竹 1-2、魔芋粉 4-6、佛手柑 0.8-1、营养添加液 12-13 和水适量。

[0014] 营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焖煮过的青豆一起倒入焖锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焖煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀

一种生津养胃菜汁饮料的制备方法,包括以下几个步骤:

(1) 将紫草根、鱼腥草、玉竹、佛手柑混合,加 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤取中药提取液;

(2) 将干百合洗净后在冷水中浸泡 30 分钟备用;将粗制玉米糝、芸豆及剥壳后的榛子一起放入锅中,加 3-4 倍的水用大火煮,煮沸后,加入魔芋粉及浸泡后的干百合,再焖煮 1.5-2 小时,而后将锅内的食料搅拌粉碎,过滤取浓稠液;

(3) 将鹅肉与花椒、橙皮渣一起,加水煮 30-40 分钟,而后取出鹅肉与黄精、步骤 1 的中药提取液一起,加水煨煮,直至鹅肉煮烂,过滤取汤汁;

(4) 将卷心菜、甘蓝切碎与樱桃、桑椹汁一起加入打浆机内打浆,过滤取浆汁,浆汁与营养添加液混合一起,加入冰糖,再加热 10-15 分钟;

(5) 将步骤 2 的浓稠液、步骤 3 的汤汁及步骤 4 的混合液搅拌调匀,最后进行灌装。