



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104000251 B

(45) 授权公告日 2015.06.17

(21) 申请号 201410167147.X

(22) 申请日 2014.04.24

(73) 专利权人 安徽金鹰农业科技有限公司  
地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

(72) 发明人 田益坤

(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 2/02(2006.01)

A23L 1/212(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

审查员 颜小平

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蓝莓银耳蜜汁及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蓝莓银耳蜜汁及其加工方法,由下列重量份的原料组成:蓝莓 30-50、银耳 10-20、圣女果 15-30、菱角仁 15-20、葛根 6-10、黄花菜粉 5-10、桃树根 1-2、石蝉草 1-2、番石榴根 2-3、芭蕉根 1-2、百合子 1-2、蜀葵花 2-3、钙果叶 1-2、食品添加剂 8-12、蜂蜜 10-15、适量水。本发明蓝莓银耳蜜汁,营养丰富均衡,口感丝润滋润,风味独特,配伍其他多种中药保健成分,增强保健功效,具有滋阴润肺、养心安神、养胃清肠、降脂降压的功效,有益人体健康。

1. 一种蓝莓银耳蜜汁,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

蓝莓 30-50、银耳 10-20、圣女果 15-30、菱角仁 15-20、葛根 6-10、黄花菜粉 5-10、桃树根 1-2、石蝉草 1-2、番石榴根 2-3、芭蕉根 1-2、百合子 1-2、蜀葵花 2-3、钙果叶 1-2、食品添加剂 8-12、蜂蜜 10-15、适量水;

所述的食品添加剂由下述重量份的原料制成:油莎豆 10-30、南酸枣 10-15、树仔菜 5-10、茅岩莓 4-8、莲须 2-5、荚蒾 2-5、月见草籽粉 5-10、猪皮冻 8-15、红酒 15-30、柠檬汁 3-5、食盐 2-4;

所述的食品添加剂的制备方法为:将茅岩莓、莲须、荚蒾混合加水煎煮 1-2 次,每次加水量为混合物重的 3-5 倍,过滤去渣,合并滤液,加入除杂洗净

油莎豆焖煮至熟透,捣压成泥,加入红酒搅拌成浆,得莎豆浆;将去核南酸枣、树仔菜分别洗净沥干,加水煮沸,加入猪皮冻及其他剩余原料熬煮至稠状,打制成浆,与莎豆浆混合,液渣分离,滤渣再次加滤液研磨成浆,过滤去渣,合并滤液,喷雾干燥,得粉体即可。

## 一种蓝莓银耳蜜汁及其加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种蓝莓银耳蜜汁及其加工方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 蓝莓富含丰富的蛋白质、膳食纤维、脂肪、维生素等营养元素,其果味酸甜,风味独特,营养丰富,被誉为“浆果之王”;且具有减缓衰老、抗癌、保护视力、增强记忆、提高人体免疫的功效,集营养与保健于一身,深受消费者的欢迎。

[0003] 但由于蓝莓果实为浆果型,果实皮薄、多汁、含水量高,难以贮存。为丰富蓝莓的食用范围,开阔蓝莓市场,提供一种营养丰富兼具良好保健功能的蓝莓食品,及简单易行的加工工艺,充分利用蓝莓的营养价值,满足人们对食品的营养保健需求。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种蓝莓银耳蜜汁及其加工方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

[0006] 一种蓝莓银耳蜜汁,是由以下重量份的原料组成:

[0007] 蓝莓 30-50、银耳 10-20、圣女果 15-30、菱角仁 15-20、葛根 6-10、黄花菜粉 5-10、桃树根 1-2、石蝉草 1-2、番石榴根 2-3、芭蕉根 1-2、百合子 1-2、蜀葵花 2-3、钙果叶 1-2、食品添加剂 8-12、蜂蜜 10-15、适量水;

[0008] 所述的食品添加剂由下述重量份的原料制成:油莎豆 10-30、南酸枣 10-15、树仔菜 5-10、茅岩莓 4-8、莲须 2-5、莢蒨 2-5、月见草籽粉 5-10、猪皮冻 8-15、红酒 15-30、柠檬汁 3-5、食盐 2-4;

[0009] 所述的食品添加剂的制备方法为:将茅岩莓、莲须、莢蒨混合加水煎煮 1-2 次,每次加水量为混合物重的 3-5 倍,过滤去渣,合并滤液,加入除杂洗净

[0010] 油莎豆焖煮至熟透,捣压成泥,加入红酒搅拌成浆,得莎豆浆;将去核南酸枣、树仔菜分别洗净沥干,加水煮沸,加入猪皮冻及其他剩余原料熬煮至稠状,打制成浆,与莎豆浆混合,液渣分离,滤渣再次加滤液研磨成浆,过滤去渣,合并滤液,喷雾干燥,得粉体即可。

[0011] 所述的蓝莓银耳蜜汁的加工方法,包括以下步骤:

[0012] (1)、将葛根去皮洗净切块,干制后与菱角仁分别研磨成粉,与黄花菜粉一并炒制出香,再超微粉碎,得混合超微粉;

[0013] (2)、将桃树根、石蝉草、番石榴根、芭蕉根、百合子、蜀葵花、钙果叶等中药原料混合,加 8-12 倍水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,得中药澄清液;

[0014] (3)、将银耳除杂干净,加水泡发后捞出沥干切碎成末,与蓝莓、火龙果一并送入果浆机,加 2-4 倍水打制成浆,液渣分离,得到浆液与蜂蜜搅拌均匀,得蜂蜜浆汁,滤渣烘干研磨成粉,得银耳果粉;

[0015] (4)、将混合超微粉、银耳果粉与其他剩余原料混合均匀,加 4-8 倍水,在 0.15-0.25MPa 压力下煮制 20-40 分钟,再加入中药澄清液、蜂蜜浆汁在 60-80℃ 翻搅焖润

10-15 分钟,即可。

[0016] 本发明中茅岩莓属落叶藤本植物(葡萄科),其有效成分主要是黄酮,同时含有亮氨酸、异亮氨酸、蛋氨酸等人体必需的 17 种氨基酸和钾、钙、铁、锌、硒等 14 种微量元素,其中黄酮最高检测含量为 9.31%,是目前发现的所有植物中黄酮含量最高的,被称为“黄酮之王”;具有杀菌抗炎、清热解毒、镇痛消肿、降脂降压、润喉止咳、提高人体免疫力等功能;

[0017] 莢蒾为忍冬科植物莢蒾的茎、叶,治小儿疳积,能下气、消谷;

[0018] 树仔菜又名泰国枸杞、天绿香,为大戟科守宫木属多年生木本植物,富含多种氨基酸、维生素、纤维素、糖等,品质优良,能补充人体对各种氨基酸的需要,减少疾病,同时具有清凉去热、消除头痛、降低血压等功效;

[0019] 石蝉草,又名火伤叶、胡椒草、散血胆,为植物胡椒科石蝉草的全草,有清热润肺、补中益气的功效。

[0020] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0021] 本发明蓝莓银耳蜜汁,营养丰富均衡,口感丝润滋润,风味独特,配伍其他多种中药保健成分,增强保健功效,具有滋阴润肺、养心安神、养胃清肠、降脂降压的功效,有益人体健康。

## 具体实施方式

[0022] 一种蓝莓银耳蜜汁,是由以下重量(克)的原料组成:

[0023] 蓝莓 45、银耳 20、圣女果 20、菱角仁 20、葛根 10、黄花菜粉 10、桃树根 2、石蝉草 2、番石榴根 2、芭蕉根 1、百合子 2、蜀葵花 2、钙果叶 2、食品添加剂 12、蜂蜜 15、适量水;

[0024] 所述的食物添加剂由下述重量(克)的原料制成:油莎豆 30、南酸枣 15、树仔菜 10、茅岩莓 8、莲须 4、莢蒾 4、月见草籽粉 8、猪皮冻 15、红酒 18、柠檬汁 4、食盐 4;

[0025] 所述的食物添加剂的制备方法为:将茅岩莓、莲须、莢蒾混合加水煎煮 2 次,每次加水量为混合物重的 4 倍,过滤去渣,合并滤液,加入除杂洗净油莎豆焖煮至熟透,捣压成泥,加入红酒搅拌成浆,得莎豆浆;将去核南酸枣、树仔菜分别洗净沥干,加水煮沸,加入猪皮冻及其他剩余原料熬煮至稠状,打制成浆,与莎豆浆混合,液渣分离,滤渣再次加滤液研磨成浆,过滤去渣,合并滤液,喷雾干燥,得粉体即可。

[0026] 所述的蓝莓银耳蜜汁的加工方法,包括以下步骤:

[0027] (1)、将葛根去皮洗净切块,干制后与菱角仁分别研磨成粉,与黄花菜粉一并炒制出香,再超微粉碎,得混合超微粉;

[0028] (2)、将桃树根、石蝉草、番石榴根、芭蕉根、百合子、蜀葵花、钙果叶等中药原料混合,加 8 倍水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,得中药澄清液;

[0029] (3)、将银耳除杂干净,加水泡发后捞出沥干切碎成末,与蓝莓、火龙果一并送入果浆机,加 3 倍水打制成浆,液渣分离,得到浆液与蜂蜜搅拌均匀,得蜂蜜浆汁,滤渣烘干研磨成粉,得银耳果粉;

[0030] (4)、将混合超微粉、银耳果粉与其他剩余原料混合均匀,加 6 倍水,在 0.25MPa 压力下煮制 30 分钟,再加入中药澄清液、蜂蜜浆汁在 60℃ 翻搅焖润 15 分钟,即可。