



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103815348 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 28

(21) 申请号 201410082725. X

(22) 申请日 2014. 03. 10

(71) 申请人 哈尔滨灵椿味道食品开发有限公司

地址 150001 黑龙江省哈尔滨市阿城区和平
街三委二十一组

(72) 发明人 王琳琳

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种刺玫果滋阴润燥火锅调料

(57) 摘要

一种刺玫果滋阴润燥火锅调料及生产方法，以刺玫果、百合、蜂蜜、籼米、银耳、玄参、当归、山楂、梨、白萝卜、石斛为主要原料，其生产方法的主要工艺流程为选料、烘干、粉碎、配料、定量、包装、成品。具有集滋阴润燥、养心安神等功效，并且味道鲜美、方便使用、纯天然、无毒无副作用、适于饭店和居家食用的刺玫果滋阴润燥火锅调料。

1. 一种刺玫果滋阴润燥火锅调料,其特征在于:它是由下述重量配比的原料制成的,刺玫果 20-35 份、百合 10-30 份、蜂蜜 10-30 份、粳米 10-30 份、银耳 10-30 份、玄参 10-30 份、当归 10-30 份、山楂 10-30 份、梨 10-30 份、白萝卜 10-30 份、石斛 10-30 份。

2. 一种刺玫果滋阴润燥火锅调料,其特征在于:其中各种原料的重量配比是,刺玫果 20-30 份、百合 10-25 份、蜂蜜 10-25 份、粳米 10-25 份、银耳 10-25 份、玄参 10-25 份、当归 10-25 份、山楂 10-25 份、梨 10-25 份、白萝卜 10-25 份、石斛 10-25 份。

3. 一种刺玫果滋阴润燥火锅调料,其特征在于:其中各种原料的重量配比是,刺玫果 25 份、百合 15 份、蜂蜜 15 份、粳米 15 份、银耳 15 份、玄参 15 份、当归 15 份、山楂 15 份、梨 15 份、白萝卜 15 份、石斛 15 份。

4. 根据权利要求 1-3 所述的一种刺玫果滋阴润燥火锅调料的生产方法,其特征在于:主要工艺流程为:选料、烘干、粉碎、配料、定量、包装、成品,具体操作方法依次按下列步骤:A、选料、按原料重量配比,挑选符合国家卫生和质量标准的原料刺玫果、百合、蜂蜜、粳米、银耳、玄参、当归、山楂、梨、白萝卜、石斛备用;B、烘干、选出的原料分别切成块状置于烘干箱中干化,温度控制在 100-120°C,时间 60 分钟,使原料水份蒸发、灭菌;C、粉碎、将烘干后的原料放入粉碎机中粉碎后,再放入磨粉机中磨成粉状;D、配料、按原料重量配比,将原料依次放入混合搅拌均匀后,加入味素,精盐,天次混合均匀,天次灭菌,制成粉剂;E、装袋、封口,按所需重量装袋,每包重量规定相差不超过 ± 1 克;F、检验合格后制成成品。

一种刺玫果滋阴润燥火锅调料

[0001] 技术领域：

本发明涉及食品保健领域，具体涉及一种刺玫果滋阴润燥火锅调料。

[0002] 背景技术：

从冬季到春季的交替时期，气候很干燥，人体的水分容易通过出汗、呼吸而大量丢失，再加上天气变化反复无常，不能保持人体新陈代谢的平衡和稳定，导致生理机能失调引起“上火”症候。

[0003] 具体表现为眼睛红赤干涩、咽喉干燥疼痛、鼻腔热烘火辣、嘴唇干裂、食欲不振、大便干燥、小便发黄等。

[0004] 中医专家谈上火有着更深层次的意思，也就是上火的一些广义的症状，比如胃火可以有胃疼、大便干等症状，肺火可以有咯血、咳嗽、黄痰等症状，肝火会有一些烦躁、失眠、女性会有乳房胀痛等。人体里本身是有火的，如果没有火那么生命也就停止了，也就是所谓的生命之火。当然火也应该保持在一定的范围内，比如体温应该在 37 度左右，如果火过亢人就会不舒服，会出现很多红、肿、热、痛、烦等具体表现。从某种意义上说有火则生、无火则死，正常意义上说来火在一定的范围内是必须的，超过正常范围就是邪火。不正常的火又分为虚火和实火，正常人体阴阳是平衡的，对于实火来说阴是正常的但是阳过亢，这样就显为实火。另一种情况阳是正常的阴偏少，显得阳过亢，这样就显示为虚火。

[0005] 发明内容：

本发明的目的在于提供一种集养心安神，滋阴润燥的刺玫果滋阴润燥火锅调料。

[0006] 本发明的目的是这样实现的，它是由下述重量配的原料制成的，刺玫果 20-35 份、百合 10-30 份、蜂蜜 10-30 份、粳米 10-30 份、银耳 10-30 份、玄参 10-30 份、当归 10-30 份、山楂 10-30 份、梨 10-30 份、白萝卜 10-30 份、石斛 10-30 份。

[0007] 制备本发明刺玫果滋阴润燥火锅调料的配方优选重量配比范围是，其中各种原料的重量配比是，刺玫果 20-30 份、百合 10-25 份、蜂蜜 10-25 份、粳米 10-25 份、银耳 10-25 份、玄参 10-25 份、当归 10-25 份、山楂 10-25 份、梨 10-25 份、白萝卜 10-25 份、石斛 10-25 份。

[0008] 制备本发明刺玫果滋阴润燥火锅调料的配方最佳重量配比范围是，其中各种原料的重量配比是：刺玫果 25 份、百合 15 份、蜂蜜 15 份、粳米 15 份、银耳 15 份、玄参 15 份、当归 15 份、山楂 15 份、梨 15 份、白萝卜 15 份、石斛 15 份。

[0009] 将上述各组份制成本发明刺玫果滋阴润燥火锅调料的生产方法，主要工艺流程为：选料、烘干、粉碎、配料、定量、包装、成品，具体操作方法依次按下列步骤：A、选料、按原料重量配比，挑选符合国家卫生和质量标准的原料刺玫果、百合、蜂蜜、粳米、银耳、玄参、当归、山楂、梨、白萝卜、石斛备用；B、烘干、选出的原料分别切成块状置于烘干箱中干化，温度控制在 100-120℃，时间 60 分钟，使原料水份蒸发、灭菌；C、粉碎、将烘干后的原料放入粉碎机中粉碎后，再放入磨粉机中磨成粉状；D、配料、按原料重量配比，将原料依次放入混合搅拌均匀后，加入味素，精盐，二次混合均匀，二次灭菌，制成粉剂；E、装袋、封口，按所需重量装袋，每包重量规定相差不超过 ±1 克；F、检验合格后制成成品。

[0010] 本发明的技术方案源于祖国传统医学中关于“滋阴润燥”的原则,也就是医食同源、药食同源、食借药的威力、药借食的美味的辩证方法。是发明人通过祖传秘方再加上对古今医学、医药著作法潜心研究并再总结设计者多次临床行医实践基础上应用中草药精心加工制成的火锅火锅调料。

[0011] 在药物与配方中:刺玫果属肝、脾、胃,膀胱经,具有健脾消食,活血调经,敛肺止咳的功效,主治消化不良,食欲不振,脘腹胀痛,腹泻,月经不调,痛经,动脉粥样硬化,肺结咳嗽;百合味甘微苦,性平,入心、肺经,有润肺止咳、清心安神之功,可用于热病后余热未消、虚烦惊悸、神志恍惚和肺癆久咳、咯血、肺脓疡等症;蜂蜜可以护肤美容、抗菌消炎、促进组织再生、促进消化、提高免疫力、促进长寿、改善睡眠、保肝作用、抗疲劳、促进儿童生长发育、保护心血管、润肺止咳等;粳米有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效;银耳滋阴,润肺,养胃,生津;治虚劳咳嗽,痰中带血,虚热口渴;玄参滋阴,降火,除烦,解毒;治热病伤阴,舌绛烦渴,发斑,骨蒸劳热,夜寐不宁,自汗盗汗,津伤便秘,吐血衄血,咽喉肿痛,痈肿,瘰疬,温毒发斑、目赤、白喉、疮毒;当归补血和血,调经止痛,润燥滑肠,用于血虚,面色萎黄,眩晕心悸,血虚,或兼有瘀滞的月经不调、经闭、痛经,虚寒性腹痛、冠心病心绞痛、风湿痹痛、跌打损伤等痛证,肠燥便秘,久咳气喘;山楂消食积,散瘀血,驱绦虫,治肉积,癥瘕,痰饮,痞满,吞酸,泻痢,肠风,腰痛,疝气产后儿枕痛,恶露不尽,小儿乳食停滞,消食健胃,行气散瘀;梨的功效有生津、润燥、清热、化痰,适用于热病伤津烦渴、消渴症、热咳、痰热惊狂、噎膈、口渴失音、眼赤肿痛、消化不良;白萝卜主治肺痿、肺热、便秘、吐血、气胀、食滞、消化不良、痰多、大小便不通畅、酒精中毒等;石斛甘,微寒,归胃、肾经,养胃生津、滋阴清热、补肝益肾。

[0012] 本发明在祖传秘方的基础上,经过多例患者的服用与临床验证,不断总结和完善,配方比较完整,疗效确切。对五心烦热、口干咽燥,尿黄便干等主病证:程度不同起到了滋阴润燥的作用,具有保健、滋阴润燥、养心安神、见效快、纯天然、无毒无副作用等优点。

[0013] 本发明经两组临床验证,其中一组为治疗组食用本发明,每天食用本发明一次,7天为一个疗程,另一组对照组食用滋阴护肾胶囊,每组选择门诊病人150例,其中男80例,女80例,最大年龄60岁,最小年龄20岁,每天使用一次,7天为一个疗程,临床表现为五心烦热、口干咽燥,尿黄便干、心悸气短、头晕眼花、精神状态差、肺热、咽燥、腰膝酸软、头晕耳鸣,表一为服用一个疗程后的对照数据:

表1 服用前后两组疗程比较(单位:人)

特征	对照组			治疗组		
	服药前	服药后 有效人 数	有效率 %	服药前	服药后 有效人 数	有效率 %
五心烦热	14	6	42.9	10	8	80
口干咽燥	15	8	53.3	17	15	88.2
尿黄便干	20	9	45	20	18	90
心悸气短	10	4	40	15	13	86.7
头晕眼花	13	6	46.2	13	11	84.6
精神恍惚	15	9	60	15	14	93.3
肺热	15	7	46.7	18	16	88.9
咽燥	20	10	50	19	17	89.5
腰膝酸软	15	9	60	13	12	92.3
头晕耳鸣	13	7	53.8	10	8	80

治疗组和对照组有显著差异,从而可以看出本发明在临床上的应用有显著的疗效。

[0014] 本发明的工艺优点在于:1、选择原料,配方科学,生产工艺先进,其产品不仅具有浓郁的复合香气,并且味道鲜美、绵甜爽净、余味悠长,方便存放;2、产品中不添加香料及防腐剂,保持原料本身的风味和营养成分,易被人体吸收;3 原料来源广泛,加工艺线路短,产品易加工制造。

具体实施方式

[0015] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明:

实施例 1:适用于五心烦热、口干咽燥,尿黄便干的人群。

[0016] 制备本发明刺玫果滋阴润燥火锅调料的配方优选重量配比范围是:刺玫果 20-35 份、百合 10-30 份、蜂蜜 10-30 份、粳米 10-30 份、银耳 10-30 份、玄参 10-30 份、当归 10-30 份、山楂 10-30 份、梨 10-30 份、白萝卜 10-30 份、石斛 10-30 份。

[0017] 实施例 2:适用于心悸气短、头晕眼花、精神恍惚的人群。

[0018] 制备本发明刺玫果滋阴润燥火锅调料的配方优选重量配比范围是:刺玫果 20-30 份、百合 10-25 份、蜂蜜 10-25 份、粳米 10-25 份、银耳 10-25 份、玄参 10-25 份、当归 10-25 份、山楂 10-25 份、梨 10-25 份、白萝卜 10-25 份、石斛 10-25 份。

[0019] 实施例 3:适用于肺热、咽燥、腰膝酸软、头晕耳鸣的人群。

[0020] 制备本发明刺玫果滋阴润燥火锅调料的配方优选重量配比范围是:刺玫果 25 份、

百合 15 份、蜂蜜 15 份、粳米 15 份、银耳 15 份、玄参 15 份、当归 15 份、山楂 15 份、梨 15 份、白萝卜 15 份、石斛 15 份。

[0021] 将上述各组份制成本发明刺玫果滋阴润燥火锅调料的生产方法,主要工艺流程为:选料、烘干、粉碎、配料、定量、包装、成品,具体操作方法依次按下列步骤:A、选料、按原料重量配比,挑选符合国家卫生和质量标准的原料刺玫果、百合、蜂蜜、粳米、银耳、玄参、当归、山楂、梨、白萝卜、石斛备用;B、烘干、选出的原料分别切成块状置于烘干箱中干化,温度控制在 100-120℃,时间 60 分钟,使原料水份蒸发、灭菌;C、粉碎、将烘干后的原料放入粉碎机中粉碎后,再放入磨粉机中磨成粉状;D、配料、按原料重量配比,将原料依次放入混合搅拌均匀后,加入味素,精盐,二次混合均匀,二次灭菌,制成粉剂;E、装袋、封口,按所需重量装袋,每包重量规定相差不超过 ± 1 克;F、检验合格后制成成品。