



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105454750 A

(43) 申请公布日 2016. 04. 06

(21) 申请号 201410451428. 8

(22) 申请日 2014. 09. 07

(71) 申请人 威海贯标信息科技有限公司

地址 264205 山东省威海市威海经技区皇冠
花园 23 号 401 室

(72) 发明人 尚艳

(51) Int. Cl.

A23L 1/08(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芝麻蜂蜜糖浆的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种芝麻蜂蜜糖浆的制备方法。本发明食材组合及配比如下：蜂蜜 200-250 克，冰糖 200-250 克，生姜 250-300 克，黑芝麻 250-300 克。具体制备过程如下：首先榨取姜汁；将冰糖加一倍水，文火溶化；将黑芝麻炒香研末，拌入蜂蜜、姜汁、冰糖，调匀后装瓶（不能放入铁制容器中）。早晚空腹温开水冲服，每次 20-30 克。本发明借助了蜂蜜抗菌消炎，冰糖和胃润肺，生姜益气健脾，黑芝麻补肝润燥的功效，通过定时服用，达到化痰、平喘，治疗肺气肿的作用。与现有技术相比，本发明的有益效果是无化学成分，非抗生素药物，制作简单，服用方便。

1. 一种芝麻蜂蜜糖浆的制备方法,包括食材组合、制备和食用方法,其特征为:以蜂蜜、冰糖、生姜、黑芝麻四种食材为原料,按照蜂蜜 200-250 克,冰糖 200-250 克,生姜 250-300 克,黑芝麻 250-300 克的比例组合。

2. 具体制备过程如下:首先榨取姜汁;将冰糖加一倍水,文火溶化;将黑芝麻炒香研末,拌入蜂蜜、姜汁、冰糖,调匀后装瓶(不能放入铁制容器中)。

3. 早晚空腹温开水冲服,每次 20-30 克。

一种芝麻蜂蜜糖浆的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及医疗保健领域,具体地说,涉及一种芝麻蜂蜜糖浆的制备方法。

背景技术

[0002] 目前对于肺气肿、化痰平喘的治疗,大多采用抗生素药。很多人家中都会常备,稍有不适,便会自行服用。滥用抗生素,有可能导致菌群失调。这样,其他的有害菌就会在此繁殖,从而形成了“二次感染”。最终要导致应用其他抗生素无效,死亡率增高。

发明内容

[0003] 为了克服上述现有技术的不足,本发明提供了一种芝麻蜂蜜糖浆的制备方法。本发明所采用的技术方案是:以蜂蜜、冰糖、生姜、黑芝麻四种食材为原料,按照蜂蜜 200-250 克,冰糖 200-250 克,生姜 250-300 克,黑芝麻 250-300 克的比例组合。具体制备过程如下:首先榨取姜汁:将鲜姜洗净沥干水分,切成小块,放入榨汁机中榨制,用纯棉纱布将杂质过滤,只留汁液备用;将冰糖加一倍水,文火溶化;将黑芝麻炒香研末,拌入蜂蜜、姜汁、冰糖汁,调匀后装瓶(不能放入铁制容器中)。早晚空腹温开水冲服,每次 20-30 克。本发明借助了蜂蜜抗菌消炎,冰糖和胃润肺,生姜益气健脾,黑芝麻补肝润燥的功效,通过定时服用,达到化痰、平喘,治疗肺气肿的作用。与现有技术相比,本发明的有益效果是无化学成分,非抗生素药物,制作简单,服用方便。本发明中各种食材的功效:1、蜂蜜对链球菌、葡萄球菌、白喉杆菌等革兰阳性菌有较强的抑制作用。研究证明,蜂蜜对胃肠功能有调节作用,可使胃酸分泌正常。动物实验证实,蜂蜜有增强肠蠕动的作用,可显著缩短排便时间。蜂蜜是一种营养丰富的食品。蜂蜜中的果糖和葡萄糖容易被人体吸收。中医认为,蜂蜜味甘,入脾胃二经,能补中益气、润肠通便。优质蜂蜜在室温下放置数年不会腐败,表明其防腐作用极强。实验证实,蜂蜜对链球菌、葡萄球菌、白喉杆菌等革兰阳性菌有较强的抑制作用。2、冰糖味甘、性平,入肺、脾经;有补中益气,和胃润肺的功效;冰糖养阴生津,润肺止咳,对肺燥咳嗽、干咳无痰、咯痰带血都有很好的辅助治疗作用;用于肺燥、肺虚、风寒劳累所致的咳喘、小儿疳疾、噤口痢、口疮、风火牙痛。中医认为冰糖具有润肺、止咳、清痰、和去火的作用。药理作用:能补充体内水分和糖分,具有补充体液、供给能量、补充血糖、强心利尿、解毒等作用。适应症:其 5% 溶液为等渗液,用于各种急性中毒,以促进毒物排泄;10%~50% 为高溶液,用于低血糖症、营养不良,或用于心力衰竭、脑水肿、肺水肿等的治疗。一般人不宜过量食用,患有高血压、动脉硬化、冠心病者,以及孕妇、儿童宜少食;糖尿病、高血糖患者必须忌食。3、鲜姜性味辛、微温。含有蛋白质、脂肪、糖、钙、磷、铁、镁及丰富的维生素 a、维生素 c、维生素 b1、维生素 b2,不仅能够促进肠胃蠕动、益气健脾,还可以增强体质、延缓衰老、活血养颜。鲜姜为芳香性辛辣健胃药,有温暖、兴奋、发汗、止呕、解毒等作用。适用于外感风寒、头痛、痰饮、咳嗽、胃寒呕吐;在遭受冰雪、水湿、寒冷侵袭后,急以姜汤饮之,可增进血行,驱散寒邪。生姜辛温,不可一次食入过多;痈肿疮疖、目赤内热、便秘或痔疮患者,不宜食用。尤其是高血压和消化性溃疡的患者,应该避免食用姜。腐烂的姜会产生黄樟素,导致

诱发肝癌、食道癌,是绝对要马上丢弃的。5、黑芝麻含有大量的脂肪和蛋白质,还含有糖类、维生素 A、维生素 E、卵磷脂、钙、铁、铬等营养成分。可以做成各种美味的食品,营养价值十分丰富。另外,黑芝麻的营养成分中还包括了极其珍贵的芝麻素和黑色素等物质。黑芝麻药食两用,具有“补肝肾,滋五脏,益精血,润肠燥”等保健功效,被视为滋补圣品。一方面是因为含有优质蛋白质和丰富的矿物质,另一方面是因为含有丰富的不饱和脂肪酸、维生素 E 和珍贵的芝麻素及黑色素。黑芝麻中钾含量丰富,每百克黑芝麻中含钾高,而含钠则少很多,钾钠含量的比例接近 40:1,这对于控制血压和保持心脏健康非常重要。现代研究证明,头发毛囊中黑素细胞分泌黑色素减少是白发的主要原因,其中酪氨酸酶数量减少是病理机制之一,研究发现黑芝麻水提液能够促使酪氨酸酶表达,黑色素的合成量也就得以提高,白发因此又可以重新变得乌黑。黑芝麻中富含丰富的天然维生素 E,其含量高居植物性食物之首,维生素 E 是良好的抗氧化剂,适当的补充维生素 E 可以起到润肤养颜的作用。另外,芝麻是四大油料作物之一,黑芝麻含油量中大多是不饱和脂肪酸,而亚油酸就约各占一半。亚油酸是理想的肌肤美容剂,因为当人体缺乏亚油酸时,也容易引起皮肤干燥、鳞屑肥厚、生长迟缓和血管中胆固醇沉积等症状,因此,亚油酸又有“美肌酸”之称。