



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103053966 B

(45) 授权公告日 2014. 05. 28

(21) 申请号 201210584744. 3

(22) 申请日 2012. 12. 28

(73) 专利权人 祝凤仪

地址 523000 广东省东莞市东城区东城商贸
花园牡丹阁 1 座 503 室

(72) 发明人 祝凤仪

(51) Int. Cl.

A23L 1/214 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

A23P 1/06 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102742615 A, 2012. 10. 24, 权利要求

1-7.

程尔曼 等. 生地桃仁藕粉羹. 《新概念保健
调补菜》. 2002, 346.

程尔曼 等. 生地桃仁藕粉羹. 《新概念保健
调补菜》. 2002, 346.

审查员 杨钟超

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种补血活血的莲藕粉及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种补血活血的莲藕粉, 包括桃仁超微粉、当归超微粉和莲藕粉, 其中桃仁超微粉的重量份为 5 ~ 15, 当归超微粉的重量份为 10 ~ 20, 莲藕粉的重量份为 65 ~ 85 ; 本发明有益效果为 : 补血活血, 润肠通便, 调经止痛, 保持人体健康。

1. 一种补血活血的莲藕粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 桃仁超微粉的制备

选料:新鲜桃仁果实成熟后收集果核,除去果肉及核壳,取出种子,晒干;

干燥:将桃仁低温梯度干燥,先在50~60℃干燥1.5h,然后温度降至30~40℃干燥,直至含水量低于10%;

粉碎:干燥后的桃仁,先在粉碎机中预粉碎至80目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为250目~350目,粉碎时温度不超过70℃,相对湿度不高于58%,粉碎得到桃仁超微粉;

(2) 当归超微粉的制备

选料:原料药当归除去杂质,洗净,润透,切薄片,晾干;

干燥:将当归低温梯度干燥,先在50~60℃干燥1.5h,然后温度降至25~45℃干燥,直至含水量低于10%;

粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中预粉碎至80目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为250目~350目,粉碎时温度不超过70℃,相对湿度不高于58%,粉碎得到当归超微粉;

(3) 调配混合:将桃仁超微粉与当归超微粉和莲藕粉,按桃仁超微粉的重量份为10,当归超微粉的重量份为15,莲藕粉的重量份为75比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

(4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理10~20分钟,然后烘干,烘干温度为95℃,时间为30~50分钟,使混料水分降至10%以下,冷却,粉碎成40~80目细粉;

(5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在70~105℃,时间为1.5~3min,即得补血活血的莲藕粉。

一种补血活血的莲藕粉及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种补血活血的莲藕粉及制备方法，属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 补血指以补血药物治疗血虚证的方法，血虚以面色苍白或萎黄，唇甲色淡，头晕眼花，失眠健忘，心悸怔忡，月经量少或经闭，舌淡脉细为主症。活血指流畅血行的一种治法。活血化瘀药：适用于血行不畅、经脉阻滞，如女子经行不畅、小腹疼痛；寒凝瘀阻、胸胁或肢节疼痛及外伤所致的瘀块肿痛等症。常用药物如桃仁、当归、红花、川芎、丹参等。凡以通利血脉，促进血行、消散瘀血为主要功效的药物，称为活血祛瘀药或活血化瘀药。本类药多偏辛苦温，具有通行血脉，散结化瘀，行气止痛，通经等功效，适用于血行失畅、瘀血阻滞所致的胸胁胀痛，腹中包块、产后血瘀腹痛、经闭、痛经、痈疖肿痛、以及创伤等症。 经过多年来中西医结合的深入研究，发现此类药物有着广泛的用途，如：冠心病、心梗塞，血栓闭塞性脑血管病、视网膜静脉阻塞、血栓闭塞性脉管炎，结节性红斑、创伤或烧伤瘢痕、手术后粘连、宫外孕，胎死腹中。慢性炎症、肿瘤、免疫性疾病等，均可用适当活血祛瘀药物治疗。食物疗法和药物疗法有很大的不同。食物治病最显著的特点之一，就是“有病治病，无病强身”，对人体基本上无毒副作用。也就是说，利用食物性味方面的偏颇特性，能够有针对性地用于某些病证的治疗或辅助治疗，调整阴阳，使之趋于平衡，有助于疾病的治疗和身心的康复。但食物毕竟是食物，它含有人体必需的各种营养物质，主要在于弥补阴阳气血的不断消耗。因此，即便是辨证不准确，食物也不会给人体带来太大的危害。《医学衷中参西录》中说“食疗病人服之，不但疗病，并可充饥，不但充饥，更可适口，用之对症，病自渐愈，即不对症，亦无他患”。因此，食物疗法适应范围较广泛，作为药物或其他治疗措施的辅助手段，随着日常饮食生活自然地被接受。提倡病前预防和病后调理相结合，采用药物治疗和饮食疗法相结合越来越受到人们的欢迎，随着社会经济的快速发展和生活水平的迅速提高，人们越来越重视养生和保健，针对补血活血的药品繁多，但既是食品又是药物的产品不多见，目前市场上补血活血的食疗产品少见，有的产品虽有一定的作用，但都存在效果不显著，携带饮用不方便，人体摄取量少等不足，因此有必要根据中医的药食同源理论和食疗养生理论，研制开发一种适合人们需要的、食用方便的、新型功能性现代化工业加工补血活血的食品。

发明内容

[0003] 为解决上述存在的问题，本发明的目的在于提供了在于一种补血活血的莲藕粉及制备方法，这种食品功效性高，补血活血，润肠通便，调经止痛，保持人体健康。

[0004] 本发明的一种补血活血的莲藕粉，包括桃仁超微粉、当归超微粉和莲藕粉，其中桃仁超微粉的重量份为5～15，当归超微粉的重量份为10～20，莲藕粉的重量份为65～85；

[0005] 所述的补血活血的莲藕粉的制备方法，包括以下步骤：

[0006] (1) 桃仁超微粉的制备

[0007] 选料：新鲜桃仁果实成熟后收集果核，除去果肉及核壳，取出种子，晒干；

- [0008] 干燥 : 将桃仁采用低温梯度干燥 ;
- [0009] 粉碎 : 干燥后的桃仁, 先在粉碎机中预粉碎至 80 目, 再送入超微粉碎机械, 粉碎得到桃仁超微粉 ;
- [0010] (2) 当归超微粉的制备
- [0011] 选料 : 原料药当归除去杂质, 洗净, 润透, 切薄片, 晾干 ;
- [0012] 干燥 : 将当归采用低温梯度干燥 ;
- [0013] 粉碎 : 干燥后的当归, 先在粉碎机中预粉碎至 80 目, 再送入超微粉碎机械, 粉碎得到当归超微粉 ;
- [0014] (3) 调配 : 将桃仁超微粉与当归超微粉和莲藕粉按比例调配, 调配后的混料经搅拌达到充分混合, 混料备用 ;
- [0015] (4) 蒸煮烘干 : 将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10~20 分钟, 然后烘干, 烘干温度为 95℃, 时间为 30~50 分钟, 使混料水分降至 10% 以下, 冷却, 粉碎成 40~80 目细粉 ;
- [0016] (5) 灭菌包装 : 将细粉真空密封包装, 微波灭菌, 温度在 70 ~ 105 ℃, 时间约为 1.5 ~ 3 min, 即得补血活血的莲藕粉。
- [0017] 所述的补血活血的莲藕粉, 包括桃仁超微粉、当归超微粉和莲藕粉, 其中桃仁超微粉的重量份为 10, 当归超微粉的重量份为 15, 莲藕粉的重量份为 75 ;
- [0018] 所述的补血活血的莲藕粉的制备方法, 包括以下步骤 :
- [0019] (1) 桃仁超微粉的制备
- [0020] 选料 : 新鲜桃仁果实成熟后收集果核, 除去果肉及核壳, 取出种子, 晒干 ; ;
- [0021] 干燥 : 将桃仁低温梯度干燥, 先在 50 ~ 60 ℃ 干燥 1.5h, 然后温度降至 30 ~ 40 ℃ 干燥, 直至含水量低于 10 % ;
- [0022] 粉碎 : 干燥后的桃仁, 先在粉碎机中预粉碎至 80 目, 再送入超微粉碎机械, 超微粉碎细度为 250 目 ~ 350 目, 粉碎时温度不超过 70 ℃, 相对湿度不高于 58 %, 粉碎得到桃仁超微粉 ;
- [0023] (2) 当归超微粉的制备
- [0024] 选料 : 原料药当归除去杂质, 洗净, 润透, 切薄片, 晾干 ;
- [0025] 干燥 : 将当归低温梯度干燥, 先在 50 ~ 60 ℃ 干燥 1.5h, 然后温度降至 25 ~ 45 ℃ 干燥, 直至含水量低于 10 % ;
- [0026] 粉碎 : 干燥后的当归, 先在粉碎机中预粉碎至 80 目, 再送入超微粉碎机械, 超微粉碎细度为 250 目 ~ 350 目, 粉碎时温度不超过 70 ℃, 相对湿度不高于 58 %, 粉碎得到当归超微粉 ;
- [0027] (3) 调配混合 : 将桃仁超微粉与当归超微粉和莲藕粉, 按桃仁超微粉的重量份为 10, 当归超微粉的重量份为 15, 莲藕粉的重量份为 75 比例调配, 调配后的混料经搅拌达到充分混合, 混料备用 ;
- [0028] (4) 蒸煮烘干 : 将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10~20 分钟, 然后烘干, 烘干温度为 95℃, 时间为 30~50 分钟, 使混料水分降至 10% 以下, 冷却, 粉碎成 40~80 目细粉 ;
- [0029] (5) 灭菌包装 : 将细粉真空密封包装, 微波灭菌, 温度在 70 ~ 105 ℃, 时间约为 1.5 ~ 3 min, 即得补血活血的莲藕粉。
- [0030] 药理作用 : 桃仁味苦、甘、平, 归心、肝、大肠经, 功能主治 : 活血祛瘀、润肠通便、止

咳平喘,用于经闭、痛经、癥瘕痞块、跌扑损伤、肠燥便秘;当归味甘、辛、温,归肝、心、脾经,功能与主治:补血活血、调经止痛、润肠通便,用于血虚萎黄、眩晕心悸、月经不调、经闭痛经、虚寒腹痛、肠燥便秘、风湿痹痛、跌扑损伤、痈疽疮疡;莲藕粉味甘、性平,主治热渴、散瘀血、生肌,久食使人心欢,可以治郁怒止泄、消食解酒毒、及病后干渴,捣汁服,能解胸闷心烦,开胃治腹泻,排产后瘀血。

[0031] 本发明有益效果为:补血活血,润肠通便,调经止痛,保持人体健康。

具体实施方式

[0032] 实施例 1

[0033] 补血活血的莲藕粉,包括桃仁超微粉、当归超微粉和莲藕粉,其中桃仁超微粉的重量份为 10,当归超微粉的重量份为 15,莲藕粉的重量份为 75;

[0034] 补血活血的莲藕粉的制备方法,包括以下步骤:

[0035] (1) 桃仁超微粉的制备

[0036] 选料:新鲜桃仁果实成熟后收集果核,除去果肉及核壳,取出种子,晒干;

[0037] 干燥:将桃仁低温梯度干燥,先在 50 ~ 60°C 干燥 1.5h,然后温度降至 25 ~ 45°C 干燥,直至含水量低于 10%;

[0038] 粉碎:干燥后的桃仁,先在粉碎机中预粉碎至 80 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 250 目~350 目,粉碎时温度不超过 70°C,相对湿度不高于 58%,粉碎得到桃仁超微粉;

[0039] (2) 当归超微粉的制备

[0040] 选料:原料药当归除去杂质,洗净,润透,切薄片,晾干;

[0041] 干燥:将当归低温梯度干燥,先在 50 ~ 60°C 干燥 1.5h,然后温度降至 25 ~ 45°C 干燥,直至含水量低于 10%;

[0042] 粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中预粉碎至 80 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 250 目~350 目,粉碎时温度不超过 70°C,相对湿度不高于 58%,粉碎得到当归超微粉;

[0043] (3) 调配混合:将桃仁超微粉与当归超微粉和莲藕粉,按桃仁超微粉的重量份为 10,当归超微粉的重量份为 15,莲藕粉的重量份为 75 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0044] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10~20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95°C,时间为 30~50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40~80 目细粉;

[0045] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105 °C,时间约为 1.5 ~ 3 min,即得补血活血的莲藕粉。

[0046] 实施例 2

[0047] 补血活血的莲藕粉,包括桃仁超微粉、当归超微粉和莲藕粉,其中桃仁超微粉的重量份为 15,当归超微粉的重量份为 20,莲藕粉的重量份为 65;

[0048] 补血活血的莲藕粉的制备方法,包括以下步骤:

[0049] (1) 桃仁超微粉的制备

[0050] 选料:新鲜桃仁果实成熟后收集果核,除去果肉及核壳,取出种子,晒干;

[0051] 干燥 : 将桃仁低温梯度干燥, 先在 50 ~ 60℃ 干燥 1.5h, 然后温度降至 25 ~ 45℃ 干燥, 直至含水量低于 10% ;

[0052] 粉碎 : 干燥后的桃仁, 先在粉碎机中预粉碎至 80 目, 再送入超微粉碎机械, 超微粉碎细度为 250 目 ~ 350 目, 粉碎时温度不超过 70℃, 相对湿度不高于 58%, 粉碎得到桃仁超微粉 ;

[0053] (2) 当归超微粉的制备

[0054] 选料 : 原料药当归除去杂质, 洗净, 润透, 切薄片, 晾干 ;

[0055] 干燥 : 将当归低温梯度干燥, 先在 50 ~ 60℃ 干燥 1.5h, 然后温度降至 25 ~ 45℃ 干燥, 直至含水量低于 10% ;

[0056] 粉碎 : 干燥后的当归, 先在粉碎机中预粉碎至 80 目, 再送入超微粉碎机械, 超微粉碎细度为 250 目 ~ 350 目, 粉碎时温度不超过 70℃, 相对湿度不高于 58%, 粉碎得到当归超微粉 ;

[0057] (3) 调配混合 : 将桃仁超微粉与当归超微粉和莲藕粉, 按桃仁超微粉的重量份为 15, 当归超微粉的重量份为 20, 莲藕粉的重量份为 65 比例调配, 调配后的混料经搅拌达到充分混合, 混料备用 ;

[0058] (4) 蒸煮烘干 : 将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10~20 分钟, 然后烘干, 烘干温度为 95℃, 时间为 30~50 分钟, 使混料水分降至 10% 以下, 冷却, 粉碎成 40~80 目细粉 ;

[0059] (5) 灭菌包装 : 将细粉真空密封包装, 微波灭菌, 温度在 70 ~ 105℃, 时间约为 1.5 ~ 3 min, 即得补血活血的莲藕粉。

[0060] 实施例 3

[0061] 补血活血的莲藕粉, 包括桃仁超微粉、当归超微粉和莲藕粉, 其中桃仁超微粉的重量份为 5, 当归超微粉的重量份为 10, 莲藕粉的重量份为 85 ;

[0062] 补血活血的莲藕粉的制备方法, 包括以下步骤 :

[0063] (1) 桃仁超微粉的制备

[0064] 选料 : 新鲜桃仁果实成熟后收集果核, 除去果肉及核壳, 取出种子, 晒干 ;

[0065] 干燥 : 将桃仁低温梯度干燥, 先在 50 ~ 60℃ 干燥 1.5h, 然后温度降至 25 ~ 45℃ 干燥, 直至含水量低于 10% ;

[0066] 粉碎 : 干燥后的桃仁, 先在粉碎机中预粉碎至 80 目, 再送入超微粉碎机械, 超微粉碎细度为 250 目 ~ 350 目, 粉碎时温度不超过 70℃, 相对湿度不高于 58%, 粉碎得到桃仁超微粉 ;

[0067] (2) 当归超微粉的制备

[0068] 选料 : 原料药当归除去杂质, 洗净, 润透, 切薄片, 晾干 ;

[0069] 干燥 : 将当归低温梯度干燥, 先在 50 ~ 60℃ 干燥 1.5h, 然后温度降至 25 ~ 45℃ 干燥, 直至含水量低于 10% ;

[0070] 粉碎 : 干燥后的当归, 先在粉碎机中预粉碎至 80 目, 再送入超微粉碎机械, 超微粉碎细度为 250 目 ~ 350 目, 粉碎时温度不超过 70℃, 相对湿度不高于 58%, 粉碎得到当归超微粉 ;

[0071] (3) 调配混合 : 将桃仁超微粉与当归超微粉和莲藕粉, 按桃仁超微粉的重量份为 5, 当归超微粉的重量份为 10, 莲藕粉的重量份为 85 比例调配, 调配后的混料经搅拌达到充

分混合,混料备用;

[0072] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95°C,时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0073] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105 °C,时间约为 1.5 ~ 3 min,即得补血活血的莲藕粉。