



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109007217 A

(43)申请公布日 2018.12.18

(21)申请号 201810961155.X

(22)申请日 2018.08.22

(71)申请人 云南后稷生物科技有限公司

地址 650051 云南省昆明市盘龙区穿金路  
波罗村云波四社白汁小区6-3号

(72)发明人 李先有 李先能 杨子翠

(74)专利代理机构 昆明润勤同创知识产权代理  
事务所(特殊普通合伙)  
53205

代理人 付石健

(51)Int.Cl.

A23G 3/48(2006.01)

C13B 10/02(2011.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种改进的生姜红糖制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种改进的生姜红糖制备方法,制备步骤如下:(1)原料的准备:取新鲜的甘蔗洗净后于48h内榨汁,得到甘蔗汁;生姜和姜黄洗净后切片,将切片在30℃以下烘干,筛去姜皮,打磨得到生姜粉和姜黄粉;蜂蜜备用;(2)将甘蔗汁过滤后在100℃-150℃温度下熬制,制得糖稀,其中所述糖稀的锤度为60-70%;(3)将生姜粉和姜黄粉混合均匀后,连同蜂蜜一起加入至所述糖稀中,在100℃-150℃温度下进行二次熬制120min-240min,其中所述生姜粉:姜黄粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为10-20:3-10:5-10:60-100,过滤后制得姜糖液;(4)将姜糖液在60℃-100℃温度下进行三次熬制30min-60min后,放置于模具中静置冷却成型,即得改进的生姜红糖。本发明制备的红糖不仅营养价值较高,而且具有较好的保健功能。

1. 一种改进的生姜红糖制备方法,其特征在于,制备步骤如下:

(1) 原料的准备:取新鲜的甘蔗洗净后于48h内榨汁,得到甘蔗汁;分别取生姜和姜黄洗净后切片,将切片在30℃以下烘干,筛去姜皮,各自打磨得到生姜粉和姜黄粉;蜂蜜备用;

(2) 将甘蔗汁过滤后在100℃-150℃温度下熬制,熬制过程中不断搅拌,下同,制得糖稀,其中所述糖稀的锤度为60-70%;

(3) 将生姜粉和姜黄粉混合均匀后,连同蜂蜜一起加入至所述糖稀中,在100℃-150℃温度下进行二次熬制120min-240min,其中所述生姜粉:姜黄粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为10-20:3-10:5-10:60-100,过滤后制得姜糖液;

(4) 将姜糖液在60℃-100℃温度下进行三次熬制30min-60min后,放置于模具中静置冷却成型,即得改进的生姜红糖。

2. 根据权利要求1所述的一种改进的生姜红糖制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中生姜粉和姜黄粉混合步骤还添加有黑胡椒粉。

3. 根据权利要求2所述的一种改进的生姜红糖制备方法,其特征在于,所述生姜粉:姜黄粉:黑胡椒粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为10-20:3-10:2-5:5-10:60-100。

4. 根据权利要求1所述的一种改进的生姜红糖制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中所述糖稀的锤度为60-65%。

5. 根据权利要求1所述的一种改进的生姜红糖制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中二次搅拌熬制的时间为150min-240min。

6. 根据权利要求1至5中任一项所述的一种改进的生姜红糖制备方法制备的改进的生姜红糖。

## 一种改进的生姜红糖制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及红糖的加工技术领域,特别涉及一种改进的生姜红糖制备方法。

### 背景技术

[0002] 红糖是禾本科草本植物甘蔗的茎经压榨取汁炼制而成的红色至红棕色的晶体,其几乎保留了甘蔗汁液中的全部成分,其除了具备糖的功能外,还含有维生素、氨基酸、微量元素,如铁、锌、锰、铬等,营养成分比白砂糖高。中医认为,红糖性温、味甘、入脾,具有益气补血、健脾暖胃、缓中止痛、活血化淤的作用。

[0003] 生姜,是姜科植物姜的新鲜根茎。生姜除了作为菜肴的调味品也可以用作药物食用,其性味辛、微温;具有解表散寒、温中止呕、化痰止咳的功效,通常可用于风寒感冒、胃寒呕吐,寒痰咳嗽等病症。将生姜和红糖同用,制备成红糖姜茶,是日常生活中较为常见的一种保健饮料。生姜辛温特性能够增强红糖补血活血、散瘀的功效,红糖又可增强生姜解表散寒的作用,两者配合还可以增加止痛功效,尤其适用于宫寒痛经的女性。

[0004] 如今,伴随着人们越来越注重养生,市场上售卖的的生姜红糖,存在营养成分单一、保健价值较低的缺陷,且为了保持成品的光泽度,还会在其中添加一些化学试剂诸如色素、丙烯酰胺等对人体健康不利的物质。因而越来越不能满足消费者对饮品保健功能和营养功能的需求。

### 发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题是提供一种改进的生姜红糖制备方法,制备的红糖不仅营养价值较高,而且具有较好的保健功能。

[0006] 为了解决上述技术问题,本发明的技术方案为:

[0007] 一种改进的生姜红糖制备方法,制备步骤如下:

[0008] (1) 原料的准备:取新鲜的甘蔗洗净后于48h内榨汁,得到甘蔗汁;分别取生姜和姜黄洗净后切片,将切片在30℃以下烘干,筛去姜皮,各自打磨得到生姜粉和姜黄粉;蜂蜜备用。本发明中新鲜的甘蔗指的是刚砍伐的甘蔗,通过将刚砍伐后48h内的甘蔗进行榨汁,可以减少甘蔗自身营养物质的损失,提高成品的质量。对于切片在低温条件下进行烘干很重要,可以减少生姜和姜黄中有效成分的流失。

[0009] (2) 将甘蔗汁过滤后在100℃-150℃温度下熬制,熬制过程中不断搅拌,下同,制得糖稀,其中所述糖稀的锤度为60-70%;通过控制温度在高于水的沸点条件下进行熬制,去除甘蔗汁中的水份,起到浓缩甘蔗汁的目的,提高最终成品的纯度。所述糖稀的锤度以60-70%为适宜,锤度较低的话,熬制没有起到浓缩除杂的目的,太高的话则会影响下一步骤中与生姜粉、姜黄粉以及蜂蜜与糖稀的融合均匀程度。

[0010] (3) 将生姜粉和姜黄粉混合均匀后,连同蜂蜜一起加入至所述糖稀中,在100℃-150℃温度下进行二次熬制120min-240min,其中所述生姜粉:姜黄粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为10-20:3-10:5-10:60-100,过滤后制得姜糖液;生姜粉中起作用的成分是姜辣素、姜黄

粉中起作用的成分是姜黄素,其与甘蔗汁的混合均匀程度直接影响成品的口感以及人体对于姜辣素和姜黄素的吸收;通过制备粘性较大的糖稀同时连通蜂蜜一起与生姜粉和姜黄粉混合进行熬制,可以改善调和风味,制备出的生姜红糖口感温和醇厚,对胃和肠道的刺激更小,同时对于姜辣素和姜黄素便于人体吸收,驱寒祛湿的功效显著。

[0011] (4) 将姜糖液在60℃-100℃温度下进行三次熬制30min-60min后,放置于模具中静置冷却成型,即得改进的生姜红糖。通过进行三次熬制一方面可以继续除杂质,提高成品的纯度;另一方面可以进一步改善调和风味,其中控制温度至关重要,高过100℃温度条件的话,制备的生姜红糖焦糖味较重,低于60℃温度条件的话,达不到提味的效果。

[0012] 作为优选,所述步骤(3)中生姜粉和姜黄粉混合步骤还添加黑胡椒粉。实践表明,通过添加黑胡椒粉与生姜粉和姜黄粉一同进行熬制,可以有效提高人体对姜辣素和姜黄素的吸收,而且黑胡椒粉作为一种天然的调料,本身无毒无害,具有保健作用。

[0013] 作为优选,所述生姜粉:姜黄粉:黑胡椒粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为10-20:3-10:2-5:5-10:60-100。

[0014] 作为优选,所述步骤(2)中所述糖稀的锤度为60-65%。

[0015] 作为优选,所述步骤(3)中二次搅拌熬制的时间为150min-240min。

[0016] 本发明还提供一种由上述制备方法制备的改进的生姜红糖。

[0017] 该改进的生姜红糖制备方法中涉及到的原料组分功效简介如下:

[0018] 生姜:性温,具有通畅神明,祛风寒,散烦闷,开胃止呕的作用。具有延缓衰老,助消化、杀菌解毒、预防疾病、抗氧化、发汗、利尿及保温的功效。姜含有姜酮,具有强烈的杀菌能力,当体内有微量毒素时,姜酮可以增强消化液及荷尔蒙的分泌,促进血液循环,加强解毒功能。此外还有健胃止呕、驱腥臭、消水肿之功效。

[0019] 姜黄:姜科多年生草本植物,姜黄能行气破瘀,通经止痛。主治胸腹胀痛,肩臂痹痛,心痛难忍,产后血痛,疮癤初发,月经不调,闭经,跌打损伤,又可提取黄色食用染料。姜黄素是姜黄的主要活性成分,有抗炎作用

[0020] 蜂蜜:性平味甘,归脾、肺、大肠经。其既善补中缓急,治脾胃虚弱、脘腹疼痛;又能润肺止咳,治肺虚咳嗽、燥咳;还能润肠、解毒,治肠燥便秘、疮疡、烫伤。蜂蜜具有补中缓急,润肺止咳,滑肠通便,解毒的功效。

[0021] 黑胡椒粉:是胡椒科的一种开花藤本植物,其果味辛辣,常作为香料使用,医药上也用作驱风药和用于刺激胃分泌。

[0022] 本发明的有益效果是:

[0023] (1) 本发明首先将新鲜的甘蔗汁熬制为糖稀,然后通过粘性的糖稀以及蜂蜜将生姜粉和姜黄粉充分包裹进行二次熬制,使得生姜中的姜辣素和姜黄中的姜黄素与糖稀彻底融合,改善调和其风味,制备出的生姜红糖口感温和醇厚,对胃和肠道的刺激小,同时对于姜辣素和姜黄素便于人体吸收,驱寒祛湿的功效显著,大幅提高了生姜红糖的保健效果。

[0024] (2) 本发明不用额外添加任何化学物质,杜绝化学物质对人体的伤害,在食品安全上有保证。其制备原料中的生姜、姜黄以及蜂蜜,不仅能够提供较为丰富的营养,还能充当天然色素增添成品的光泽度,制得的生姜红糖,色泽鲜艳,外观质量好,品质有保证,符合消费者的需求。

## 具体实施方式

[0025] 下面结合实施例对本发明的具体实施方式作进一步说明。在此需要说明的是,对于这些实施方式的说明用于帮助理解本发明,但并不构成对本发明的限定。此外,下面所描述的本发明各个实施方式中所涉及的技术特征只要彼此之间未构成冲突就可以相互组合。

### [0026] 实施例1

[0027] 一种改进的生姜红糖制备方法,制备步骤如下:

[0028] (1) 原料的准备:取新鲜的甘蔗洗净后于48h内利用压榨机榨汁,得到甘蔗汁;分别取生姜和姜黄洗净后切片,将切片在25℃温度下烘干,筛去姜皮,通过粉碎机将生姜片和姜黄片各自打磨得到生姜粉和姜黄粉;蜂蜜备用;

[0029] (2) 将甘蔗汁用纱布过滤后在130℃温度下进行熬制,熬制过程中不断搅拌,下同,制得糖稀,其中所述糖稀的锤度为65%;

[0030] (3) 将生姜粉和姜黄粉混合均匀后,连同蜂蜜一起加入至所述糖稀中,在150℃温度下进行二次熬制180min,其中所述生姜粉:姜黄粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为15:6:5:100,用孔径小于100μm的过滤网过滤后制得姜糖液;

[0031] (4) 将姜糖液在85℃温度下进行三次熬制45min后,放置于模具中静置冷却成型,即得改进的生姜红糖。

### [0032] 实施例2

[0033] 一种改进的生姜红糖制备方法,制备步骤如下:

[0034] (1) 原料的准备:取新鲜的甘蔗洗净后于24h内利用压榨机榨汁,得到甘蔗汁;分别取生姜和姜黄洗净后切片,将切片在20℃温度下烘干,筛去姜皮,通过粉碎机将生姜片和姜黄片各自打磨得到生姜粉和姜黄粉;蜂蜜备用;黑胡椒粉备用;

[0035] (2) 将甘蔗汁用纱布过滤后在150℃温度下进行熬制,熬制过程中不断搅拌,下同,制得糖稀,其中所述糖稀的锤度为60%;

[0036] (3) 将生姜粉、姜黄粉和黑胡椒粉混合均匀后,连同蜂蜜一起加入至所述糖稀中,在105℃温度下进行二次熬制120min,其中所述生姜粉:姜黄粉:黑胡椒粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为10:3:5:8:85,用孔径小于100μm的过滤网过滤后制得姜糖液;

[0037] (4) 将姜糖液在60℃温度下进行三次熬制60min后,放置于模具中静置冷却成型,即得改进的生姜红糖。

### [0038] 实施例3

[0039] 一种改进的生姜红糖制备方法,制备步骤如下:

[0040] (1) 原料的准备:取新鲜的甘蔗洗净后于36h内利用压榨机榨汁,得到甘蔗汁;分别取生姜和姜黄洗净后切片,将切片在27℃温度下烘干,筛去姜皮,通过粉碎机将生姜片和姜黄片各自打磨得到生姜粉和姜黄粉;蜂蜜备用;

[0041] (2) 将甘蔗汁用纱布过滤后在100℃温度下进行熬制,熬制过程中不断搅拌,下同,制得糖稀,其中所述糖稀的锤度为70%;

[0042] (3) 将生姜粉和姜黄粉混合均匀后,连同蜂蜜一起加入至所述糖稀中,在120℃温度下进行二次熬制240min,其中所述生姜粉:姜黄粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为20:10:2:60,用孔径小于100μm的过滤网过滤后制得姜糖液;

[0043] (4) 将姜糖液在100℃温度下进行三次熬制30min后,放置于模具中静置冷却成型,即得改进的生姜红糖。

[0044] 实施例4

[0045] 一种改进的生姜红糖制备方法,制备步骤如下:

[0046] (1) 原料的准备:取新鲜的甘蔗洗净后于48h内利用压榨机榨汁,得到甘蔗汁;分别取生姜和姜黄洗净后切片,将切片在25℃温度下烘干,筛去姜皮,通过粉碎机将生姜片和姜黄片各自打磨得到生姜粉和姜黄粉;蜂蜜备用;黑胡椒粉备用;

[0047] (2) 将甘蔗汁用纱布过滤后在120℃温度下进行熬制,熬制过程中不断搅拌,下同,制得糖稀,其中所述糖稀的锤度为64%;

[0048] (3) 将生姜粉、姜黄粉和黑胡椒粉混合均匀后,连同蜂蜜一起加入至所述糖稀中,在110℃温度下进行二次熬制150min,其中所述生姜粉:姜黄粉:黑胡椒粉:蜂蜜:甘蔗汁的质量比为10:5:2:10:90.,用孔径小于100 $\mu$ m的过滤网过滤后制得姜糖液;

[0049] (4) 将姜糖液在70℃温度下进行三次熬制50min后,放置于模具中静置冷却成型,即得改进的生姜红糖。

[0050] 以上结合实施例对本发明的实施方式作了详细说明,但本发明不限于所描述的实施方式。对于本领域的技术人员而言,在不脱离本发明原理和精神的情况下,对这些实施方式进行多种变化、修改、替换和变型,仍落入本发明的保护范围内。