



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104187238 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410346692. 5

(22) 申请日 2014. 07. 21

(71) 申请人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(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 1/064 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种复合山楂果酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种复合山楂果酱及其制备方法,是由去核鲜山楂、蓝莓、山药、海白菜、小麦胚芽粉、万寿果、紫背菜、蒲菜、兰香子、白扁豆、甘草提取物、石花菜、莼菜、丹参、构树叶、黄筒花、白砂糖等原料组成。本发明有益效果为:山楂有消食积、化瘀血,健胃、强心、养颜瘦身等诸多有益于身体健康的作用,本发明的复合山楂果酱,不仅美味可口、增强食欲,而且具有很好的食疗保健疗效。

1. 一种复合山楂果酱,其特征在于,由以下重量份的原料组成:去核鲜山楂 200-206、蓝莓 45-46、山药 23-24、海白菜 14-15、小麦胚芽粉 9-10、万寿果 20-21、紫背菜 12-13、蒲菜 24-25、兰香子 7-8、白扁豆 13-14、甘草提取物 4-5、石花菜 3-4、莼菜 10-11、丹参 3-4、构树叶 1-2、黄筒花 2-3、白砂糖 15-16、保健添加剂 9-10、水适量;其中保健添加剂由下列重量份的原料组成:啤酒酵母粉 34-35、小麦苗粉 20-22、黑芝麻酱 5-6、兰香子粉 16-18、橘络 2-3、枳椇子 7-8、三七花 10-11、生姜叶 2-3、黄连花 1-2、牛蒡子 4-5、柳蒿芽 7-8、水适量;制备方法为:将橘络、枳椇子、三七花、生姜叶、黄连花、牛蒡子、柳蒿芽加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至无水分蒸发既得。

2. 根据权利要求 1 所述的复合山楂果酱的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 丹参、构树叶、黄筒花加适量水煎煮 1-2 次,滤去残渣合并煎煮液,继续加热浓缩 20-30 分钟,得到中草药浓缩液;

(2) 山药去皮,海白菜洗净,切成小丁,用烘干机烘干后备用;

(3) 去核鲜山楂、紫背菜、蒲菜、石花菜、莼菜洗净切成黄豆粒大小,用步骤(1)所得中草药浓缩液腌制 4-5 小时,滤去多余水分,盛入密封容器内隔水蒸 30-40 分钟,得调味酱主料;

(4) 白扁豆、兰香子研磨过 100-120 目筛,蓝莓、万寿果洗净榨汁,加入其他剩余成分和适量水搅拌至物料充分混合均匀,得混合浓浆;

(5) 将步骤(3)调味酱主料、步骤(4)混合浓浆煮熟后小火熬制 25-30 分钟,加入步骤(2)中小丁继续加热 6-8 分钟;

(6) 将步骤(5)制得的调味酱冷却至室温,灌装密封后杀菌。

一种复合山楂果酱及其制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种复合山楂果酱及其制备方法。

[0002] 背景技术

酱起源于中国,有着悠久的历史。大多数酱料是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料,加工而成的糊状调味品。我国的调味酱种类繁多,口味多样,对于改善食物的色香味具有很好的效果。现在,中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱,和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类。本发明的酱,采用多种新鲜食材作为主要原材料,制得的调味酱,不仅可以满足消费者对食物口味上的追求,而且还具有一定的养生与保健价值。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种复合山楂果酱及其制备方法,丰富人们的生活。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:复合山楂果酱由以下重量份的原料组成:去核鲜山楂 200-206、蓝莓 45-46、山药 23-24、海白菜 14-15、小麦胚芽粉 9-10、万寿果 20-21、紫背菜 12-13、蒲菜 24-25、兰香子 7-8、白扁豆 13-14、甘草提取物 4-5、石花菜 3-4、莼菜 10-11、丹参 3-4、构树叶 1-2、黄筒花 2-3、白砂糖 15-16、保健添加剂 9-10、水适量。

[0005] 其中保健添加剂由以下重量份的原料组成:啤酒酵母粉 34-35、小麦苗粉 20-22、黑芝麻酱 5-6、兰香子粉 16-18、橘络 2-3、枳椇子 7-8、三七花 10-11、生姜叶 2-3、黄连花 1-2、牛蒡子 4-5、柳蒿芽 7-8、水适量。

[0006] 本发明的复合山楂果酱制备过程按以下步骤进行:

(1) 丹参、构树叶、黄筒花加适量水煎煮 1-2 次,滤去残渣合并煎煮液,继续加热浓缩 20-30 分钟,得到中草药浓缩液;

(2) 山药去皮,海白菜洗净,切成小丁,用烘干机烘干后备用;

(3) 去核鲜山楂、紫背菜、蒲菜、石花菜、莼菜洗净切成黄豆粒大小,用步骤(1)所得中草药浓缩液腌制 4-5 小时,滤去多余水分,盛入密封容器内隔水蒸 30-40 分钟,得调味酱主料;

(4) 白扁豆、兰香子研磨过 100-120 目筛,蓝莓、万寿果洗净榨汁,加入其他剩余成分和适量水搅拌至物料充分混合均匀,得混合浓浆;

(5) 将步骤(3)调味酱主料、步骤(4)混合浓浆煮熟后小火熬制 25-30 分钟,加入步骤(2)中小丁继续加热 6-8 分钟;

(6) 将步骤(5)制得的调味酱冷却至室温,灌装密封后杀菌。

[0007] 另外,保健添加剂的制作方法为:将橘络、枳椇子、三七花、生姜叶、黄连花、牛蒡子、柳蒿芽加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至无水分蒸发既得。

[0008] 本发明中的黄筒花为列当科植物黄筒花的全草,入药有补肝肾、强腰膝,清热解毒的功效。

[0009] 本发明的有益效果：山楂有消食积、化瘀血，健胃、强心、养颜瘦身等诸多有益于身体健康的作用，本发明的复合山楂果酱，不仅美味可口、增强食欲，而且具有很好的食疗保健疗效。

具体实施方式

[0010] 复合山楂果酱，由以下重量份(千克)的原料组成：

去核鲜山楂 200、蓝莓 45、山药 24、海白菜 15、小麦胚芽粉 10、万寿果 21、紫背菜 12、蒲菜 25、兰香子 8、白扁豆 14、甘草提取物 5、石花菜 3、莼菜 10、丹参 4、构树叶 1、黄筒花 2、白砂糖 16、保健添加剂 10、水适量。

[0011] 其中保健添加剂由以下重量份(千克)的原料组成：啤酒酵母粉 35、小麦苗粉 20、黑芝麻酱 5、兰香子粉 16、橘络 2、枳椇子 7、三七花 10、生姜叶 3、黄连花 1、牛蒡子 5、柳蒿芽 8、水适量。

[0012] 制备方法，包括如下步骤：

(1)丹参、构树叶、黄筒花加适量水煎煮 2 次，滤去残渣合并煎煮液，继续加热浓缩 30 分钟，得到中草药浓缩液；

(2) 山药去皮，海白菜洗净，切成小丁，用烘干机烘干后备用；

(3)去核鲜山楂、紫背菜、蒲菜、石花菜、莼菜洗净切成黄豆粒大小，用步骤(1)所得中草药浓缩液腌制 5 小时，滤去多余水分，盛入密封容器内隔水蒸 40 分钟，得调味酱主料；

(4)白扁豆、兰香子研磨过 100 目筛，蓝莓、万寿果洗净榨汁，加入其他剩余成分和适量水搅拌至物料充分混合均匀，得混合浓浆；

(5) 将步骤(3)调味酱主料、步骤(4)混合浓浆煮熟后小火熬制 30 分钟，加入步骤(2)中小丁继续加热 8 分钟；

(6) 将步骤(5)制得的调味酱冷却至室温，灌装密封后杀菌。

[0013] 另外，保健添加剂的制作方法为：将橘络、枳椇子、三七花、生姜叶、黄连花、牛蒡子、柳蒿芽加适量水煎煮 1 小时，滤去残渣后得中草药液，继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一；与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至无水分蒸发既得。