



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103082339 A

(43) 申请公布日 2013. 05. 08

(21) 申请号 201310021012. 8

(22) 申请日 2013. 01. 21

(71) 申请人 山东省中医药研究院

地址 250014 山东省济南市历下区燕子山西
路 7 号

(72) 发明人 李贵海 刘逢芹 陆永辉

(74) 专利代理机构 济南泉城专利商标事务所
37218

代理人 李桂存

(51) Int. Cl.

A23L 1/325(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种含海参的食品及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含海参的食品,包括下列重量份的原料:海参 20-40 份、炒山药 10-20 份、枳椇子 10-20 份、茯苓 10-20 份、山楂 5-10 份、百合 5-10 份、桔梗 5-10 份。本发明还公开了其制备方法,该方法简单、成本低,克服了海参粉碎加工困难、成本高的问题,简化了海参加工工艺,降低了海参加工难度,更适于工业化大生产。本发明将海参与其他原料复配制成食品,克服了海参服用不便、不利于携带的弊端,加入其他原料降低了产品的成本,通过各原料的复配还起到强肾、健脾、保肝、润肺、促消化的作用,适合消费者长期食用,尤其适合体质虚弱、年老多病者。

1. 一种含海参的食品,其特征是包括下列重量份的原料:海参 20-40 份、炒山药 10-20 份、枳椇子 10-20 份、茯苓 10-20 份、山楂 5-10 份、百合 5-10 份、桔梗 5-10 份。

2. 根据权利要求 1 所述的食品,其特征是包括下列重量份的原料:海参 30 份、炒山药 15 份、枳椇子 15 份、茯苓 10 份、山楂 6 份、百合 6 份、桔梗 6 份。

3. 一种权利要求 1 或 2 所述的含海参的食品的制备方法,其特征是步骤包括:干海参发制后晾干或烘干,再在 $-10 \sim -20^{\circ}\text{C}$ 冷冻 20-40 分钟;冷冻后与炒山药、枳椇子、茯苓、山楂、百合、桔梗混合,在 $40-70^{\circ}\text{C}$ 烘干 20-40 分钟,然后将混合物超微粉碎,过 300 目筛,即得本发明含海参的食品。

4. 根据权利要求 3 所述的制备方法,其特征是:发制后的海参在 $40-70^{\circ}\text{C}$ 烘干。

一种含海参的食品及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种含有海参的食品组合物及该组合物的制备方法,属于食品技术领域。

背景技术

[0002] 海参是一种名贵的海产品,因补益作用类似人参而得名。海参在我国渤海、黄海、广东、福建沿海的浅海海底均有生长,因主要靠人工潜入海底捕捞,故数量不多。海参含有蛋白质、多种维生素、矿物质等成分,营养丰富,海参作为海味的一种,自古便与燕窝、鱼翅、鲍鱼等一起被列为海八珍,被视作为中餐的灵魂之一。

[0003] 目前,市场上卖的海参都是干参,食用时需要再进行浸泡、清洗、蒸煮,花费时间太长,外出时使用和携带不便,且煮沸时容易使海参中的部分营养成分流失,降低其营养含量。另外,海参一般都是在做菜时使用,很少有海参类即使食品出售。有人将海参制成冻干粉进行销售,即将海参清洗干净后粉碎成细粉,这样使海参的食用更加方便,在外出时也便于携带。但因海参含有胶原蛋白、粘多糖等成分,必须在低于 -30°C 的条件下才能制成粉,否则容易黏住粉碎机,难于成粉,这不仅大大增加了制造的成本,使产品的售价提高,单纯以海参为成分的产品味道和功能也过于单一,不适合作为食品。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种含海参的食品,该食品以海参粉为原料,食用和携带方便,另外将海参与其他原料混合,增加了食品的营养价值和口味,食品原料都是对人体有益的食材,可长期食用,对身体无副作用。

[0005] 本发明的另一目的是提供该食品的制备方法,该方法步骤简单,成本低,所得食品食用和携带方便,便于工业化大生产。

[0006] 本发明是通过以下方案实现的:

一种含海参的食品,其特征是包括下列重量份的原料:海参 20-40 份、炒山药 10-20 份、枳椇子 10-20 份、茯苓 10-20 份、山楂 5-10 份、百合 5-10 份、桔梗 5-10 份。

[0007] 上述食品中,优选包括下列重量份的原料:海参 30 份、炒山药 15 份、枳椇子 15 份、茯苓 10 份、山楂 6 份、百合 6 份、桔梗 6 份。

[0008] 本发明在海参中加入多种其他原料,这些原料都是食材,丰富了产品的口感,此外,这些原料既可以作为食品,又具有一定的药用作用,通过它们之间的相互配合,产品能够起到很好的强肾、健脾、保肝、润肺、促消化的作用,且无毒副作用。各原料功效如下:

海参含有蛋白质、钙、钾、锌、铁、硒、锰等活性物质外,海参体内其它活性成分有海参素及由氨基己糖、己糖醛酸和岩藻糖等组成刺参酸性粘多糖,另含 18 种氨基酸且不含胆固醇。因为海参性温,具有补肾益精、滋阴健阳,补血润燥、调经祛劳、养胎利产等阴阳双补功效,所以能提高男性内分泌能力,提高女性的新陈代谢,促进性激素分泌能力,提高性功能,是十分好的食补材料。

[0009] 山药,性味甘、平,归脾、肺、肾经,具有补脾养胃、生津益肺、补肾涩精的功效,用于脾虚食少,久泻不止,肺虚喘咳,肾虚遗精,带下,尿频,虚热消渴。麸炒山药补脾健胃。用于脾虚食少,泄泻便溏,白带过多。

[0010] 枳椇子,别名:拐枣、鸡爪梨、鸡矩子、木蜜、树蜜、木饴、棘枸、白石枣、万寿果、甜半夜、龙爪、枳枣等,性平,味甘,入心经、脾经,具有止渴除烦、消湿热、解酒毒的功效,用于醒酒安神,止渴除烦,祛风通络,通利二便,降血压。

[0011] 茯苓,性味甘、淡,平,归心经、肺经、脾经、肾经,具有利水渗湿,健脾化痰,宁心安神,败毒抗癌的功效,所含茯苓酸具有增强免疫力、抗肿瘤以及镇静、降血糖等的作用,可治小便不利、水肿胀满、痰饮咳逆、呕逆、恶阻、泄泻、遗精、淋浊、惊悸、健忘等症。

[0012] 山楂,性味酸、甘,微温,归脾、胃、肝经,具有消食健胃、行气散瘀的功效,用于肉食积滞,胃脘胀满,泻痢腹痛,瘀血经闭,产后瘀阻,心腹刺痛,疝气疼痛;高血脂症。

[0013] 百合,性味甘、寒,归心、肺经,具有养阴润肺、清心安神的功效,用于阴虚久咳,痰中带血,虚烦惊悸,失眠多梦,精神恍惚。

[0014] 桔梗,性味苦、辛,平,归肺经,具有宣肺、利咽、祛痰、排脓的功效,用于咳嗽痰多,胸闷不畅,咽痛,音哑,肺痈吐脓,疮疡脓成不溃。

[0015] 本发明将海参与其他原料混合作为食物,比一般纯海参产品价格低,适合普通消费者,其他原料都有一定的食疗功效,整个产品可以起到强肾、健脾、保肝、润肺、促消化的作用,且产品中各原料都可作为食品食用,无毒副作用,非常适合体质虚弱、年老多病者长期食用,即保健,又口感好。

[0016] 本发明食品的制备方法为:干海参发制后晾干或烘干,再在 $-10 \sim -20^{\circ}\text{C}$ 冷冻20-40分钟;冷冻后与炒山药、枳椇子、茯苓、山楂、百合、桔梗混合,在 $40-70^{\circ}\text{C}$ 烘干20-40分钟,然后将混合物超微粉碎,过300目筛,即得本发明含海参的食品。

[0017] 上述制备方法中,发制后的海参在 $40-70^{\circ}\text{C}$ 烘干。

[0018] 本发明制备方法将海参冷冻后与其他原料一起混合粉碎,避免直接蒸煮使海参中的营养成分流失,最大程度的保留了海参中的营养成分,另外,海参粉碎困难,需要在 -30°C 以下的温度下才能粉碎成粉,否则海参会因粉碎过程中温度高而变粘稠,糊住粉碎机的转子,本发明将海参与其他原料一起粉碎,防止了海参的粘连,粉碎时不需要在超低温的环境下进行,常规粉碎条件即可得所需细粉,大大降低了成本和制备难度。

[0019] 本发明制备简单、成本低,克服了海参粉碎加工困难、成本高的问题,简化了海参加工工艺,降低了海参加工难度,更适于工业化大生产。本发明将海参与其他原料复配制成食品,克服了海参服用不便、不利于携带的弊端,加入其他原料降低了产品的成本,通过各原料的复配还起到强肾、健脾、保肝、润肺、促消化的作用,适合消费者长期食用,尤其适合体质虚弱、年老多病者。

具体实施方式

[0020] 下面通过具体实施例对本发明进行进一步的阐述,应该明白的是,下述说明仅是为了解释本发明,并不对其内容进行限定。下述实施例及实验如无特别说明,所有比例关系均为重量份。

[0021] 实施例1

1、按重量比取海参 30 份、炒山药 15 份、枳椇子 15 份、茯苓 10 份、山楂 6 份、百合 6 份、桔梗 6 份,作为原料;

2、将海参按照常规方法进行发制,发后晾干或 40-70℃烘干,然后在 -10 ~ -20℃下冷冻 20-40 分钟;

3、将冷冻后的海参与炒山药、枳椇子、茯苓、山楂、百合、桔梗混合,在 40-70℃下烘干 20-40 分钟,然后将混合物进行超微粉碎,粉碎后过 300 目筛,装瓶或装袋,得本发明食品。

[0022] 实施例 2

按重量比取海参 20 份、炒山药 20 份、枳椇子 10 份、茯苓 15 份、山楂 10 份、百合 5 份、桔梗 10 份,作为原料,按照实施例 1 的方法制成本发明食品。

[0023] 实施例 3

按重量比取海参 40 份、炒山药 10 份、枳椇子 20 份、茯苓 20 份、山楂 5 份、百合 10 份、桔梗 5 份,作为原料,按照实施例 1 的方法制成本发明食品。

[0024] 本发明食品口感好,具有一定的保健作用,长期食用对人体有益,可以强肾、健脾、保肝、润肺、促消化。

[0025] 对本发明产品的小范围试验

1、对本发明所得产品进行小范围试吃,试吃人群在 5 岁-60 岁之间,人数为 50 人,所有试吃者表示本发明产品口味甘甜、有淡淡的清香,口感适宜。

[0026] 2、在本市有目的性的寻找 100 名试验者进行试验,其中便秘患者 30 人,容易感冒者 30 人,经常腹泻患者 10 人,消化不良、腹胀患者 20 人,身体虚弱、贫血者 10 人。其中男性 40 人,女性 60 人,年龄为 20-75 岁,平均年龄为 47.3 岁。所有试验者早、午餐正常,晚餐减少进食,并吃适量本发明含海参的食品至饱,其他日常生活正常。按照此方法试验 2 个月后,所有试验者反映本产品口感好,身体状况都有所好转,便秘者便秘程度减轻、身体虚弱者体质变强,精力比以往充沛,腹胀、腹泻者也有所缓解。