



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104522572 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 22

---

(21) 申请号 201410737370. 3

(22) 申请日 2014. 12. 05

(71) 申请人 安徽金龙山葛业有限公司

地址 242200 安徽省宣城市广德县杨滩乡桐  
花村(杨滩特色产业园)

(72) 发明人 张万林

(51) Int. Cl.

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

---

权利要求书2页 说明书4页

(54) 发明名称

一种补气益脾的葛根粉

(57) 摘要

本发明提供了一种补气益脾的葛根粉，由茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉和葛根粉超微粉制备而成，其中茯苓超微粉的重量份为10～20，蜂蜜干粉超微粉的重量份为5～10，人参超微粉的重量份为5～10，葛根粉的重量份为65～85，本发明通过增加茯苓超微粉，本发明通过增加茯苓超微粉，人参超微粉，蜂蜜干粉超微粉，使葛根粉具有益气健脾止泻之功效，用于治疗脾虚泄泻。

1. 一种补气益脾的葛根粉,其特征在于:由茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉和葛根粉超微粉制备而成,其中茯苓超微粉的重量份为10~20,蜂蜜干粉超微粉的重量份为5~10,人参超微粉的重量份为5~10,葛根粉的重量份为65~85;

所述的补气益脾的葛根粉的制备方法,包括以下步骤:

(1) 茯苓超微粉的制备选料:

原料茯苓洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于7%;

粉碎:干燥后的茯苓,先在粉碎机中预粉碎至60目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到茯苓超微粉;

(2) 蜂蜜干粉超微粉的制备:

粉碎:将蜂蜜干粉送入超微粉碎机械,粉碎得到蜂蜜干粉超微粉;

(3) 人参超微粉的制备:

原料人参洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于8%;

粉碎:干燥后的人参,先在粉碎机中预粉碎至60目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到人参超微粉;

(4) 调配:将茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉、葛根粉超微粉,按比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

(5) 混合粉碎:将步骤(4)中的混料粉碎成100~260目的混合粉;

(6) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,时间为6min,即得补气益脾的葛根粉。

2. 根据权利要求1所述的补气益脾的葛根粉,其特征在于:由茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉和葛根粉超微粉制备而成,其中茯苓超微粉的重量份为10,蜂蜜干粉超微粉的重量份为5,人参超微粉的重量份为5,葛根粉的重量份为80;

所述的补气益脾的葛根粉的制备方法,包括以下步骤:

(1) 茯苓超微粉的制备选料:

原料茯苓洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于7%,其中烘干箱的温度为80~95℃,烘干时间为30~40min;

粉碎:干燥后的茯苓,先在粉碎机中预粉碎至60目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到茯苓超微粉,其中超微粉碎机械的筛目为1000~1500;

(2) 蜂蜜干粉超微粉的制备:

粉碎:将蜂蜜干粉送入超微粉碎机械,粉碎得到蜂蜜干粉超微粉;

(3) 人参超微粉的制备:

原料人参洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于8%,其中烘干箱的温度为80~95℃,烘干时间为30~40min;

粉碎:干燥后的人参,先在粉碎机中预粉碎至60目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到人参超微粉,其中超微粉碎机械的筛目为1000~1500;

(4) 调配:将茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉、葛根粉超微粉,按比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

(5) 混合粉碎:将步骤(4)中的混料粉碎成100~260目的混合粉;

(6) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,时间为6min,即得补气益脾的葛根粉。

3. 根据权利要求1所述的补气益脾的葛根粉,其特征在于:用于制作葛根粉丝,葛根

面,葛根糕。

## 一种补气益脾的葛根粉

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工技术领域，尤其涉及一种补气益脾的葛根粉。

### 背景技术

[0002] 脾虚泄泻，病证名。由脾气虚，或病后过服寒凉，或饮食失节，或劳倦伤脾所致之泄泻。《症因脉治·脾虚泄泻》：“脾虚泄泻之证，身弱怯冷，面色萎黄，手足皆冷，四肢倦怠，不思饮食，时时泻薄。”其脉多虚濡或沉缓。治以温运健脾为主，常用方选参苓白术散化裁等。

[0003] 脾虚泄泻为常见的消化道疾病。脾虚泄泻证见大便时溏时泻，迁延反复，完谷不化，饮食减少，食后脘闷不舒，稍进油腻食物则大便次数增多，尿少或黄赤，面色萎黄，身重胸满，神疲倦怠，舌淡苔白，脉细弱。

[0004] 药物疗法主要使用药物，药物性质刚烈，自古有“毒药”之称，主要是为治病而设，因此药物疗法适应范围较局限，主要针对患者，是治疗疾病和预防疾病的重要手段。食物疗法和药物疗法有很大的不同。食疗是中国人的传统习惯，通过饮食达到调理身体，强壮体魄的目的。食疗文化源远流长，食疗是一种长远的养生行为。以前的人通过食疗调理身体，现今的人通过食疗减肥、护肤、护发。食疗是一种健康的健体之道。

[0005] 更经典的说法是：食物是人类治病最好的药品，食疗就是用食物代替药物而使疾病得到治疗、使细胞恢复功能、使人体恢复健康。高级均衡营养素能增强细胞营养代谢功能，使细胞获得了强大的能量；同时能激活细胞健康免疫基因，使细胞免疫活性增加、免疫细胞的数量成倍增加；能使免疫细胞有能力释放大量的特异性免疫球蛋白直接杀死侵入细胞的细菌病毒，直接中和清除被细胞吸收的物理化学物质；强壮的免疫细胞可直接吞噬病死的细胞和废弃的代谢物，帮助功能低下的细胞恢复功能，以达到治疗疾病的目的。有医药之父之称的希波克拉底说过：药物治疗，不如食物治疗，食物是人类治病的最好药品。他相信人体天赋的自然免疫力是疾病真正的终结者。目前市场脾虚泄泻的食疗产品少见，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脾虚泄泻的食疗产品。

### 发明内容

[0006] 本发明要解决的技术问题是提供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气益脾的葛根粉及制备方法，这种食品功效性高，葛根升脾胃清阳而止泻痢，人参大补元气；茯苓健脾渗湿。

[0007] 一种补气益脾的葛根粉，由茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉和葛根粉超微粉制备而成，其中茯苓超微粉的重量份为 10 ~ 20，蜂蜜干粉超微粉的重量份为 5 ~ 10，人参超微粉的重量份为 5 ~ 10，葛根粉的重量份为 65 ~ 85；

[0008] 所述的补气益脾的葛根粉的制备方法，包括以下步骤：

[0009] (1) 茯苓超微粉的制备选料：

- [0010] 原料茯苓洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于 7% ;
- [0011] 粉碎 : 干燥后的茯苓,先在粉碎机中预粉碎至 60 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到茯苓超微粉 ;
- [0012] (2) 蜂蜜干粉超微粉的制备 :
- [0013] 粉碎 : 将蜂蜜干粉送入超微粉碎机械,粉碎得到蜂蜜干粉超微粉 ;
- [0014] (3) 人参超微粉的制备 :
- [0015] 原料人参洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于 8% ;
- [0016] 粉碎 : 干燥后的人参,先在粉碎机中预粉碎至 60 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到人参超微粉 ;
- [0017] (4) 调配 : 将茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉、葛根粉超微粉,按比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用 ;
- [0018] (5) 混合粉碎 : 将步骤 (4) 中的混料粉碎成 100 ~ 260 目的混合粉 ;
- [0019] (6) 灭菌包装 : 将细粉真空密封包装,微波灭菌,时间为 6min, 即得补气益脾的葛根粉。
- [0020] 由茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉和葛根粉超微粉制备而成,其中茯苓超微粉的重量份为 10, 蜂蜜干粉超微粉的重量份为 5, 人参超微粉的重量份为 5, 葛根粉的重量份为 80 ;
- [0021] 所述的补气益脾的葛根粉的制备方法,包括以下步骤 :
- [0022] (1) 茯苓超微粉的制备选料 :
- [0023] 原料茯苓洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于 7%, 其中烘干箱的温度为 80 ~ 95℃, 烘干时间为 30 ~ 40min ;
- [0024] 粉碎 : 干燥后的茯苓,先在粉碎机中预粉碎至 60 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到茯苓超微粉,其中超微粉碎机械的筛目为 1000 ~ 1500 ;
- [0025] (2) 蜂蜜干粉超微粉的制备 :
- [0026] 粉碎 : 将蜂蜜干粉送入超微粉碎机械,粉碎得到蜂蜜干粉超微粉 ;
- [0027] (3) 人参超微粉的制备 :
- [0028] 原料人参洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于 8%, 其中烘干箱的温度为 80 ~ 95℃, 烘干时间为 30 ~ 40min ;
- [0029] 粉碎 : 干燥后的人参,先在粉碎机中预粉碎至 60 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到人参超微粉,其中超微粉碎机械的筛目为 1000 ~ 1500 ;
- [0030] (4) 调配 : 将茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉、葛根粉超微粉,按比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用 ;
- [0031] (5) 混合粉碎 : 将步骤 (4) 中的混料粉碎成 100 ~ 260 目的混合粉 ;
- [0032] (6) 灭菌包装 : 将细粉真空密封包装,微波灭菌,时间为 6min, 即得补气益脾的葛根粉。
- [0033] 本发明适用于制作葛根粉丝,葛根面,葛根糕。
- [0034] 药理作用 :
- [0035] 葛根粉 : 葛根粉,也称葛粉是《中华本草》收载的草药,药用来源为豆科植物野葛、甘葛藤的块根经水磨而澄取的淀粉。可以分为葛根淀粉和葛根全粉,两者区别在于加工

艺不同。葛根内含 12% 的黄酮类化合物,如葛根素、大豆黄酮苷、花生素等营养成分,还有蛋白质、氨基酸、糖、和人体必需的铁、钙、铜、硒等矿物质,是老少皆宜的名贵滋补品,有“千年参”之美誉。既有药用价值,又有营养保健之功效;葛根粉主要有解酒、降脂、降压、降火、清热解毒、升阳解肌、解痉镇痛、透疹止泻、增加脑和冠状血糖、改善脑微循环等功效,是防治高血压、高血脂、冠心病、心绞痛、糖尿病、脑血栓、肠胃病等多种疾病的药品的重要原料,同时对女性美容健身、丰胸等具有特殊功效。葛根的药物作用:用于表证发热,项背强痛,麻疹不透,热病口渴,阴虚消渴,热泻热痢,脾虚泄泻。

[0037] 人参:人参的肉质根为著名强壮滋补药,适用于调整血压、恢复心脏功能、神经衰弱及身体虚弱等症,也有祛痰、健胃、利尿、兴奋等功效。

[0038] 荸苓:用于水肿尿少,痰饮眩悸,脾虚食少,便溏泄泻,心神不安,惊悸失眠。

[0039] 蜂蜜:蜂蜜是一种营养丰富的天然滋补食品,也是最常用的滋补品之一。据分析,含有与人体血清浓度相近的多种无机盐和维生素、铁、钙、铜、锰、钾、磷等多种有机酸和有益人体健康的微量元素,以及果糖、葡萄糖、淀粉酶、氧化酶、还原酶等,具有滋养、润燥、解毒、美白养颜、润肠通便之功效,对少年儿童咳嗽治疗效果很好。

[0040] 组合药理:三药合用,有益气健脾止泻之功效,用于治疗脾虚泄泻。

[0041] 本发明有益效果为:通过增加茯苓超微粉,人参超微粉,蜂蜜干粉超微粉,使葛根粉具有益气健脾止泻之功效,用于治疗脾虚泄泻。

## 具体实施方式

[0042] 本发明提供了一种补气益脾的葛根粉,按下述步骤制备而成:

[0043] 实施例 1:

[0044] 一种补气益脾的葛根粉,由茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉和葛根粉超微粉制备而成,其中茯苓超微粉的重量份为 10,蜂蜜干粉超微粉的重量份为 5,人参超微粉的重量份为 5,葛根粉的重量份为 80;

[0045] 所述的补气益脾的葛根粉的制备方法,包括以下步骤:

[0046] (1) 茯苓超微粉的制备选料:

[0047] 原料茯苓洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于 7%,其中烘干箱的温度为 95℃,烘干时间为 40min;

[0048] 粉碎:干燥后的茯苓,先在粉碎机中预粉碎至 60 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到茯苓超微粉,其中超微粉碎机械的筛目为 1300;

[0049] (2) 蜂蜜干粉超微粉的制备:

[0050] 粉碎:将蜂蜜干粉送入超微粉碎机械,粉碎得到蜂蜜干粉超微粉,超微粉碎机械的筛目为 1000;

[0051] (3) 人参超微粉的制备:

[0052] 原料人参洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于 8%,其中烘干箱

[0053] 的温度为 90℃,烘干时间为 40min;

[0054] 粉碎:干燥后的人参,先在粉碎机中预粉碎至 60 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到人参超微粉,其中超微粉碎机械的筛目为 1400;

[0055] (4) 调配:将茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉、葛根粉超微粉,按比例调

配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0056] (5) 混合粉碎:将步骤(4)中的混料粉碎成 260 目的混合粉;

[0057] (6) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,时间为 6min,即得补气益脾的葛根粉。

[0058] 本发明适用于制作葛根粉丝,葛根面,葛根糕,也可以冲服,制成片剂使用。

[0059] 实施例 2:

[0060] 一种补气益脾的葛根粉,由茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉和葛根粉超微粉制备而成,其中茯苓超微粉的重量份为 15,蜂蜜干粉超微粉的重量份为 5,人参超微粉的重量份为 5,葛根粉的重量份为 75;

[0061] 所述的补气益脾的葛根粉的制备方法,包括以下步骤:

[0062] (1) 茯苓超微粉的制备选料:

[0063] 原料茯苓洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于 7%,其中烘干箱的温度为 95℃,烘干时间为 40min;

[0064] 粉碎:干燥后的茯苓,先在粉碎机中预粉碎至 60 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到茯苓超微粉,其中超微粉碎机械的筛目为 1300;

[0065] (2) 蜂蜜干粉超微粉的制备:

[0066] 粉碎:将蜂蜜干粉送入超微粉碎机械,粉碎得到蜂蜜干粉超微粉,超微粉碎机械的筛目为 1000;

[0067] (3) 人参超微粉的制备:

[0068] 原料人参洗净,晾干,放入到烘干箱烘干至水分含量小于 8%,其中烘干箱

[0069] 的温度为 90℃,烘干时间为 40min;

[0070] 粉碎:干燥后的人参,先在粉碎机中预粉碎至 60 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到人参超微粉,其中超微粉碎机械的筛目为 1400;

[0071] (4) 调配:将茯苓超微粉、蜂蜜干粉超微粉、人参超微粉、葛根粉超微粉,按比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0072] (5) 混合粉碎:将步骤(4)中的混料粉碎成 260 目的混合粉;

[0073] (6) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,时间为 6min,即得补气益脾的葛根粉。

[0074] 本发明适用于制作葛根粉丝,葛根面,葛根糕,也可以冲服,制成片剂使用。

[0075] 本发明通过增加茯苓超微粉,人参超微粉,蜂蜜干粉超微粉,使葛根粉具有益气健脾止泻之功效,用于治疗脾虚泄泻。

[0076] 以上均为本发明较佳的实现方案,除此之外,本发明还可以其他实现方式,需要说明的是,在没有脱离本发明发明构思的前提下任何显而易见的替换均在本发明保护范围之内。