



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 95108071.7

[51]Int.Cl⁶

A23L 1/06

[43]公开日 1996年6月12日

[22]申请日 95.7.11

[71]申请人 王志毅

地址 030800山西省太谷县人大常委会

共同申请人 程裕祥 张映春

[72]发明人 王志毅 程裕祥 张映春

[74]专利代理机构 山西省专利服务中心

代理人 樊 华

A23L 1/216

权利要求书 1 页 说明书 7 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 天然养生果酱

[57]摘要

一种由山楂、山药、红薯、胡萝卜、红花、枸杞、玉米花粉和白糖配制的天然养生果酱。集营养、保健、食用为一体，是一种防病型、疗效型的食品。它既可以达到平衡人体营养的效果，又好吃可口、价廉物美，可制成汁膏、泡泡茶等食品。

权 利 要 求 书

1、一种由山楂、红薯、山药、胡萝卜等天然植物果实配制而成的天然养生果酱。其特征在于所述的十五种天然植物果实的重量百分比为:

山 楂	22% ~ 46%	红 薯	2.2% ~ 4.6%
山 药	2.2% ~ 4.6%	胡 萝 卜	2.2% ~ 4.6%
红 花	0.65% ~ 1.2%	枸 杞	0.9% ~ 2.1%
黄 芪	0.9% ~ 2.1%	党 参	0.9% ~ 2.1%
茯 苓	0.9% ~ 2.1%	马 齿 苋	0.8% ~ 1.6%
薏 苡 仁	0.9% ~ 2.1%	芝 麻	0.9% ~ 2.1%
生 姜	0.3% ~ 0.7%	玉 米 花 粉	0.8% ~ 1.2%
白 糖	36% ~ 49%。		

2、根据权利要求1所述的天然养生果酱，其特征在于所述的十五种天然植物果实的最佳重量百分比为:

山 楂	34%	红 薯	3.4%
山 药	3.4%	胡 萝 卜	3.4%
红 花	0.85%	枸 杞	1.5%
黄 芪	1.5%	党 参	1.5%
茯 苓	1.5%	马 齿 苋	1.3%
薏 苡 仁	1.5%	芝 麻	1.5%
生 姜	0.5%	玉 米 花 粉	1.02%
白 糖	42.6%。		

天然养生果酱

本发明涉及一种由天然植物制取的，可以平衡人体需要的七大营养元素的天然养生果酱，属于营养保健品领域。

人体需要蛋白质、脂肪、糖类、水、无机盐、食物纤维等七大营养元素，来合理增进营养、调节营养失调而引发的疾病。据医学专家统计分析，人类的疾病有四分之三以上是由于饮食不当造成的。饮食中“三高三缺乏”即高脂肪、高蛋白、高糖类、缺乏维生素、微量元素、食物纤维素是人类罹患疾病的根本原因。当今危害人类三大疾病(中风、冠心病、癌症)就与饮食有直接关系。饮食中的“三高三缺乏”致使人体血液中脂蛋白、胆固醇、甘油三脂含量过高、维生素、微量元素、食物纤维素含量不足是引发中风、冠心病、癌症的直接原因。因此，研究饮食结构、平衡人体营养、是保证人体健康的根本。以往曾经有过各种各样的疗效食品及药物，但大都是要么补充维生素、微量元素，要么有降低甘油三脂，胆固醇。但均由于过于单一、未能起平衡人体营养作用，且价格过高而不能为人们所接受。

本发明的目的是通过天然食品和中草药结合，克服上述单一补充营养的不足及不便，提供一种集营养、防病、食疗为一体的新型食品，可随时调正人体的营养平衡，达到防病治本的目的。

本发明是通过天然植物果实山楂、红薯、山药、胡萝卜、红花、枸杞、黄芪、党参、茯苓、薏苡仁、马齿苋、芝麻、生姜、玉米花粉和白糖配制而成的，人们日常可以食用的果酱来解决的。

其食疗原理为，根据中医学“药补不如食补”、药食同源“的理论。以食物补虚损、复元气、御疾病，护健康是食补的目的。上述天然植物果实中含有大量的胡萝卜素， V_E 、 V_C 、 V_B 、W脂肪酸、锌、硒，具有降低人体血液中甘油三脂胆固醇含量，降低血液粘稠度、阻止氧化低密度脂蛋白胆固醇的形成、防止血小板凝集、预防动脉粥样硬化、对减少心脑血管疾病的发生起重要的作用。 V_E 、 V_C 和硒是抗氧化剂、可清除自由基、阻止致癌物质亚硝胺基化合物的形成可防癌。微量元素锌、硒及黄芪、党参能增加吞噬细胞的数量和吞噬能力提高人体免疫力和延长细胞寿命有抗衰老的作用。茯苓可以降低血糖，安神。薏苡仁可以缓和痉挛、抗癌消肿。山药可以健脾补肺、固肾益精。马齿苋可以健脑益智、散血消肿。红薯可以平衡血液中的营养、和血防癌。因此，用这些天然植物果实制作的天然养生果酱是防病、食疗的最佳食品。

本发明天然养生果酱中的15种天然植物果实的重量百分比配方为：

山 楂	22% ~ 46%	红 薯	2.2% ~ 4.6%
山 药	2.2% ~ 4.6%	胡 萝 卜	2.2% ~ 4.6%
红 花	0.65% ~ 1.2%	枸 杞	0.9% ~ 2.1%
黄 芪	0.9% ~ 2.1%	党 参	0.9% ~ 2.1%
茯 苓	0.9% ~ 2.1%	马齿苋	0.8% ~ 1.6%
薏苡仁	0.9% ~ 2.1%	芝 麻	0.9% ~ 2.1%
生 姜	0.3% ~ 0.7%	玉米花粉	0.8% ~ 1.2%
白 糖	36% ~ 49%。		

本发明天然养生果酱的制作方法为：

(一)原料处理:按上述配方要求,分品种进料。按配方称重,分别送入不同的工作台,按工艺要求进行处理。

(1)选料:根据生产要求,选用合格的品种。山楂选成熟度适当,无病虫害,无腐烂的中、小果为原料。选用红心红薯、红胡萝卜、山药为原料时,要选粗细均匀,无分杈,无病虫伤,无腐烂的品种。党参、黄芪、茯苓要纯正。芝麻、薏苡仁要品质好,干净。枸杞、红花选地道货。马齿苋要新鲜,生姜要老鲜,玉米花粉新鲜无霉、无杂质。

(2)洗涤:用清水洗净山楂、红薯、胡萝卜、山药表面的泥土、污秽、微生物和残留农药。然后捞入竹筐内沥干水分。枸杞、党参、茯苓、黄芪、红花、生姜用清水迅速漂洗,洗净浮尘,立刻装入布袋中,放入甩干机中脱去水分,以防养分流失。马齿苋用清水洗净,捞入竹筐中沥干水,芝麻、薏苡仁用簸箕清除其杂质。芝麻再用清水漂洗一次,去沙除尘后,捞入竹筐中沥干水。

(3)去皮切块:将洗净的胡萝卜、山药、红薯用不锈钢刀削去外皮,剔除斑伤,胡萝卜还要切除绿色部分,然后分别切成1—2厘米厚的薄片,投入清水中以防氧化变色。

(4)去梗捅籽:用手工或机器,摘除山楂的果梗,去掉花萼,捅除子巢。枸杞除去种子。

将上述处理好的原料,分别放入竹筐中待用。

(二)加热加工:按生产工艺要求,对选用的原料,分别进行加热加工处理。

(1)加热软化:往不锈钢锅中加2—3倍于山楂的水,使水烧沸,然后投入山楂和枸杞,约煮5—7分钟至软烂,捞入瓷盆内冷却,煮

水留作打浆用。将胡萝卜放入沸水中，煮15—25分钟，煮软后捞入冷水中，浸泡24小时，以除胡味。红薯和山药分别放在沸水中煮20—30分钟，使其软化。马齿苋放在沸水中，热烫1—3分钟。以破坏酶的活性。

(2)煎汁:将党参、黄芪、生姜、茯苓放入冷水中浸泡12小时，用水量为药量的1—1.5倍，然后用温火煎15分钟，取其汁液。

(3)烘炒:将红花烘干，芝麻、薏苡仁炒热。

(4)打浆:将煮软的山楂、枸杞、山药、红薯、胡萝卜一同放入0.7—1.5毫米筛孔打浆机中，反复打浆2次，使浆体细腻无渣质，打浆用煮山楂的水。

(5)榨汁:将热烫过的马齿苋，放入压榨机中，榨取汁液。

(6)过滤:把榨取的马齿苋汁液和党参、黄芪、茯苓、生姜煎好的药汁，分别过滤澄清。

(7)磨粉过筛:将烘干的红花磨成细粉，把炒热的芝麻和薏苡仁磨成细粉，用0.5—0.7毫米筛孔的筛，分别过筛，把玉米花粉也过一次筛。

(三)配料:按上述配比的果菜麻花浆，放入混合釜中搅拌均匀，加绵白糖二分之一，再搅拌均匀后备用。

(四)浓缩:将加工好的果酱菜放入夹层锅中加热浓缩。待果浆煮沸约10分钟时，将准备好的白糖加入二分之一，并不断搅拌，防止糊锅，煮到15分钟，再把另一半白糖加入，继续进行搅拌。待可溶性固形物达到55—58%时，将药汁、马齿苋汁、红花、芝麻、薏苡仁粉和玉米花粉一起投入，继续浓缩，直至可溶性固形物达到60%时，迅速出锅。整个浓缩时间控制在30—45分钟内完成，温度不宜过

高，时间不宜过长，关键技术是以火调温度，以水控时间。把好这一关，才能保持果菜麻药花浆的风味，才能最低限度地减少养分的流失。

(五) 装罐、密封：将玻璃罐头瓶，用毛刷里外刷净，再放入稀释的漂白粉溶液中浸泡20—30分钟，进行消毒。取出后再反复用清水洗净残留的漂白粉液。为安全起见，再把罐头瓶和盖一起放入蒸笼中，用蒸汽杀菌10—15分钟，然后倒罐沥水，装罐时罐温仍保持在40℃以上。胶圈经水浸泡脱酸后，再用75%酒精消毒后使用。

果浆装罐要迅速，先将酱体表面的泡沫除净，再搅拌均匀后，趁热装入玻璃罐头瓶中，装时不得把果酱流出罐外和糊在罐口上，每瓶装500克，重量要准确，装好后立刻拧紧罐盖。封口时罐口温度要保持在85℃以上。每锅果酱出锅至装完罐，时间应控制在20—30分钟之间，时间越短越好。密封好后要迅速杀菌冷却。

(六) 杀菌、冷却：为了防止果酱发霉、发酵，果酱装罐密封后要及时进行杀菌，将装满浆的罐头瓶放入蒸笼里，用旺火使水煮沸，在100℃的蒸汽中杀菌5—10分钟，取出后先用50—60℃的热水淋洗，使罐头瓶迅速冷却，然后再用冷水分段冷却至38℃左右，即可包装存放。

(七) 检验、包装：检验是否有漏气、玻璃瓶重量不足者，凡不合格者剔除，合格者包装入库。

实施例：

近上述的 果酱中的15种天然植物果实的最佳重量百分比配比为：

山 楂	34%	红 薯	3.4%
-----	-----	-----	------

山 药	3.4%	胡 萝 卜	3.4%
红 花	0.85%	枸 杞	1.5%
黄 芪	1.5%	党 参	1.5%
茯 苓	1.5%	马 齿 苋	1.3%
薏 苡 仁	1.5%	芝 麻	1.5%
生 姜	0.5%	玉 米 花 粉	1.02%
白 糖	42.6%		

再按上述(一)进行原料处理，经过选料→洗涤→去皮切块→去梗捅籽，待用。

再将(一)处理好的原料进行上述(二)的加热加工，经过加热软化分别煎汁、烘炒、打浆、榨汁、过滤、磨料过筛备用。

然后将(二)备用的原料进行上述最佳配比进行(三)的配料，(四)浓缩，(五)装罐，密封，(六)杀菌冷却即得到天然养生果酱。

天然养生果酱是一种集营养保健为一体，创造的一种防病型、疗效型的新型饮食。它既是各国人民日常生活餐桌上的一味佳肴，亦是防病治病、益寿延长的极好补品。开发天然养生果酱的系列产品：汁、药、膏、罐头、泡泡茶等，它将在我国及南亚、东欧的医药、食品、饮料市场上胡具竞争力，将会占有一席之地，大有发展前景。

例证：1、吕嘉珠：太谷县原粮食局书记，现年71岁，患高血压十多年，停药后每日，两次服，中年宝200克，半年后，血压正常，再没有发生头晕现象。

2、毕昆伦，山西交通学校老干部，75岁，患高血压病多年，停药后，每日服中年宝200克，三个后，血压正常，饭量增加，精

神饱满。

3、王明，太谷县侯城乡党委书记，45岁，患中风偏瘫，经住院治疗，仍留后遗症，左臂不能高举，左腿行走不能自如，脚掌不能平地，停药后服用中年宝，每日三次300克，半处后，左臂高举过头，左脚落地平稳，行走自如，饭量增加，精神良好。

4、王祥林，太原南郊区组织部长，58岁，患面部精神和手麻痹，经医院检查为轻度血栓，停药后每日二次服中年宝200克，二个月后，面部、手麻痹消失，精神良好。

5、王翠娥，太原市妇幼保健院工会主席，女45岁，患冠心病，身体乏力，常有心悸，停药后每日二次服用中年宝200克，半年后，再没发生心悸，饮食增加，精神良好。