



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102813205 A

(43) 申请公布日 2012. 12. 12

(21) 申请号 201210331832. 2

(22) 申请日 2012. 09. 10

(71) 申请人 贵州老农民农业开发有限公司

地址 556200 贵州省黔东南苗族侗族自治州  
施秉县施秉生物医药及农产品产业园  
区

申请人 阳天培

(72) 发明人 阳天培

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限  
公司 52002

代理人 袁庆云

(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种何首乌嫩尖菜的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种何首乌嫩尖菜的加工方法,包括如下步骤:按 100 斤水 1-6 斤食盐的比例配制盐水,将何首乌嫩茎叶放入盐水中,浸泡 1 小时-30 天;捞出抽真空包装即得。其中:何首乌嫩茎叶为新鲜的何首乌嫩茎叶,或将新鲜的何首乌嫩茎叶在开水中煮 1-20 秒,然后放入 10-25℃ 的纯净水或自来水中所得。本发明能保持何首乌嫩茎叶营养成分,无苦味或较轻苦味、能商品化生产。

1. 一种何首乌嫩尖菜的加工方法,包括如下步骤:

(1)浸泡:按 100 斤水 1-6 斤食盐的比例配制盐水,将何首乌嫩茎叶放入盐水中,浸泡 1 小时-30 天;

(2)包装:捞出抽真空包装即得。

2. 如权利要求 1 所述的一种何首乌嫩尖菜的加工方法,其中:何首乌嫩茎叶为新鲜的何首乌嫩茎叶,或将新鲜的何首乌嫩茎叶在开水中煮 1-20 秒,然后放入 10-25℃的纯净水或自来水中所得。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的一种何首乌嫩尖菜的加工方法,其中:第(2)步包装的方法还包括捞出用甩干机甩干,再按按 100 斤水 1-6 斤食盐的比例配制盐水,加入符合国家规定比例的山梨酸钾,浸泡 1-12 小时后,捞出抽真空包装即得。

## 一种何首乌嫩尖菜的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品技术领域,具体来说涉及一种何首乌嫩尖菜的加工方法。

[0002]

### 背景技术

[0003] 何首乌,为蓼科多年生缠绕藤本植物。根细长,末端成肥大的块根,外表红褐色至暗褐色。植物的块根、藤茎及叶均可供药用,中药名分别为:何首乌、夜交藤、何首乌叶。中药何首乌有生首乌与制首乌之分:生首乌功能解毒(截疟)、润肠通便、消痈;制首乌功能补益精血、乌须发、强筋骨、补肝肾。

[0004] 何首乌嫩茎叶中的总黄酮含量非常丰富。嫩茎叶中维 B2、维 C 和胡萝卜素含量较高,其中维 B2、维 C 是一般蔬菜含量的 2~40 倍,胡萝卜素是一般蔬菜的 2~300 倍。此外,还含有丰富的 Ca、Fe、Cu、K、Mn、Zn、P,尤其是 Ca、Fe、Cu 等的含量远远高于一般蔬菜。嫩茎叶富含人体必需的 8 种氨基酸,氨基酸组成合理,符合 WHO/FAO 提出的参考蛋白质模式,且其赖氨酸、苏氨酸均有很高含量。可见,何首乌嫩茎叶是一种集营养、保健和药用功能于一体的宝贵资源。由于何首乌种植通常得等三年以后才能挖其根部块茎作为药材使用,其茎叶虽可药用,但与其根部相比药用价值几乎可以忽略,而茎叶随时可采,且适当的采摘反而能促进根部块茎的发育。但一直以来,由于其中的苦味无法去除或减轻,特别是保质时间短,致使其一直无法商品化,工业化生产也是一片空白,大量何首乌嫩茎叶因而白白浪费掉。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的在于解决上述缺点而提供一种能保持何首乌嫩茎叶营养成份,无苦味或较轻苦味、能商品化生产的何首乌嫩尖菜的加工方法。

[0006] 本发明的一种何首乌嫩尖菜的加工方法,包括如下步骤:

(1)浸泡:按 100 斤水 1-6 斤食盐的比例配制盐水,将何首乌嫩茎叶放入盐水中,浸泡 1 小时-30 天;

(2)包装:捞出抽真空包装即得。

[0007] 上述的一种何首乌嫩尖菜的加工方法,其中:何首乌嫩茎叶为新鲜的何首乌嫩茎叶,或将新鲜的何首乌嫩茎叶在开水中煮 1-20 秒,然后放入 10-25℃ 的纯净水或自来水中所得。

[0008] 上述的一种何首乌嫩尖菜的加工方法,其中:第(2)步包装的方法还包括捞出用甩干机甩干,再按按 100 斤水 1-6 斤食盐的比例配制盐水,加入符合国家规定比例的山梨酸钾,浸泡 1-12 小时后,捞出抽真空包装即得。

本发明与现有技术相比,具有明显的优点和效果,由以上技术方案可知:由于加工方法经反复实验确定采用水煮、盐水浸泡步骤及相关参数以保证脱苦味效果好且对营养成份损失较小,同时盐水还有杀菌消毒延长保质期的作用,不仅可使何首乌嫩茎叶苦味去掉 60%

以上或直接去除,并可工业化生产,产品保质期达到 150 天以上并可安全食用。所加工得到的产品,具有润肠通便、祛风、解毒功效。不仅丰富了饮食文化,还提高了何首乌的种植效益,增加了农民收入。

[0009]

### 具体实施方式

[0010] 实施例 1:

一种何首乌嫩尖菜的加工方法,包括如下步骤:

(1) 将新鲜的何首乌嫩茎叶在开水中煮 1 秒,然后放入 25℃ 的纯净水或自来水中,备用;

(2) 按 100 斤水 6 斤食盐的比例配制盐水,将煮后的何首乌嫩茎叶放入盐水浸泡 12 小时后,捞出抽真空包装即得。

[0011] 经测试,保质期最低可达 150 天以上。

[0012]

实施例 2:

一种何首乌嫩尖菜的加工方法,包括如下步骤:

(1) 按 100 斤水 1 斤食盐的比例配制盐水,将新鲜何首乌嫩茎叶放入盐水中,浸泡 30 天;

(2) 捞出用甩干机甩干,再按按 100 斤水 6 斤食盐的比例配制盐水,加入符合国家规定比例的山梨酸钾,浸泡 1 小时后,捞出抽真空包装即得。

[0013] 经测试,保质期最低可达 150 天以上。

[0014]

实施例 3:

一种何首乌嫩尖菜的加工方法,包括如下步骤:

(1) 将新鲜的何首乌嫩茎叶在开水中煮 20 秒,然后放入 10℃ 的纯净水或自来水中,备用;

(2) 按 100 斤水 1 斤食盐的比例配制盐水,将煮后的何首乌嫩茎叶放入盐水浸泡 1 小时后,捞出抽真空包装即得。

[0015] 经测试,保质期最低可达 150 天以上。

[0016]

实施例 4:

一种何首乌嫩尖菜的加工方法,包括如下步骤:

(1) 按 100 斤水 6 斤食盐的比例配制盐水,将新鲜何首乌嫩茎叶放入盐水中,浸泡 1 天;

(2) 捞出用甩干机甩干,再按按 100 斤水 1 斤食盐的比例配制盐水,加入符合国家规定比例的山梨酸钾,浸泡 12 小时后,捞出抽真空包装即得。

[0017] 经测试,保质期最低可达 150 天以上。

[0018]

实施例 5:

一种何首乌嫩尖菜的加工方法,包括如下步骤:

(1) 将新鲜的何首乌嫩茎叶在开水中煮 10 秒, 然后放入 20℃ 的纯净水或自来水中, 备用;

(2) 按 100 斤水 3 斤食盐的比例配制盐水, 将煮后的何首乌嫩茎叶放入盐水浸泡 8 小时后, 捞出抽真空包装即得。

[0019] 经测试, 保质期最低可达 150 天以上。

[0020]

以上所述, 仅是本发明的较佳实施例而已, 并非对本发明作任何形式上的限制, 任何未脱离本发明技术方案内容, 依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰, 均仍属于本发明技术方案的范围内。