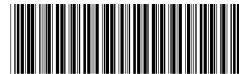


(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102805190 A

(43) 申请公布日 2012. 12. 05

(21) 申请号 201210262834. 0

(22) 申请日 2012. 07. 27

(71) 申请人 蚌埠丰润食品有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市怀五路河北建设
发展大厦 329 室

(72) 发明人 芮庆

(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.

A23G 3/48 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种核桃花养生棒棒糖

(57) 摘要

本发明公开了一种核桃花养生棒棒糖,由下述重量份的原料制成:白砂糖 500-700,葡萄糖浆 100-200,核桃粉 8-15,核桃花干 5-8,丹参 5-8,绞股蓝 3-5,黄芪 5-8,当归 3-5,三七 5-8。本发明各中药食用安全,配伍合理,携带和食用方便,具有养生保健的食疗作用,口感良好,具有核桃的果仁香味。

1. 一种核桃花养生棒棒糖，其特征在于：由下述重量份的原料制成：白砂糖 500-700，葡萄糖浆 100-200，核桃粉 8-15，核桃花干 5-8，丹参 5-8，绞股蓝 3-5，黄芪 5-8，当归 3-5，三七 5-8。

2. 根据权利要求 1 所述的核桃花养生棒棒糖，其特征在于：其制备方法包括以下步骤：

(1) 将核桃花干、丹参、绞股蓝、黄芪、当归、三七按重量份混匀后水提，浓缩干燥后得中药提取物备用；

(2) 将白砂糖、葡萄糖浆按重量份与适量水一起熬制均匀后，再按重量份加入中药提取物、核桃粉，继续熬制，再按照棒棒糖常规制备工艺制得产品。

一种核桃花养生棒棒糖

技术领域

[0001] 本发明涉及保健糖果领域，确切地说是一种核桃花养生棒棒糖。

背景技术

[0002] 糖果是以白砂糖、粉糖浆（淀或其它食糖）或允许使用的甜味剂，食用色素为主要原料，按一定生产工艺要求加工制成的固态或半固态甜味食品。糖果可分为硬质糖果、硬质夹心糖果、乳脂糖果、凝胶糖果、抛光糖果、胶基糖果、充气糖果和压片糖果等。现有糖果功效单一，缺乏保健的食疗功能。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种具有养生保健功能同时口感良好的核桃花养生棒棒糖。

[0004] 上述目的通过以下方案实现：

一种核桃花养生棒棒糖，其特征在于：由下述重量份的原料制成：白砂糖 500-700，葡萄糖浆 100-200，核桃粉 8-15，核桃花干 5-8，丹参 5-8，绞股蓝 3-5，黄芪 5-8，当归 3-5，三七 5-8。

[0005] 所述的核桃花养生棒棒糖，其特征在于：其制备方法包括以下步骤：

(1) 将核桃花干、丹参、绞股蓝、黄芪、当归、三七按重量份混匀后水提，浓缩干燥后得中药提取物备用；

(2) 将白砂糖、葡萄糖浆按重量份与适量水一起熬制均匀后，再按重量份加入中药提取物、核桃粉，继续熬制，再按照棒棒糖常规制备工艺制得产品。

[0006] 本发明的有益效果为：

1、本发明各中药食用安全，配伍合理，携带和食用方便，具有养生保健的食疗作用，口感良好，具有核桃的果仁香味。

[0007] 2、核桃花是采用野生新鲜、质嫩，去掉须花色泽呈天然绿色的核桃花朵嫩茎作原料，精心加工而成，表面淡棕色或深黑色，还原后呈绿色或灰色。恢复其天然形态及色、香、味和营养成份。核桃花富含人体所需植物脂肪油，主成份为亚油酸、油酸、亚麻酸的甘油脂，并富含蛋白质、碳水化合物、维生素 C 和维生素 B，具有补脑、清心明目、定喘润肠之功能，主要用于防治脑痛、肾虚腰痛、脚软、虚寒喘咳、大便燥结。核桃不仅美味营养价值还高，有长寿果之称，核桃果在国外，人称“大力士食品”、“营养丰富的坚果”、“益智果”，是食疗佳品，具有补气养血、润燥化痰、温肺润肠、散肿消毒等功能。黄芪味甘，性微温，能补脾益气，补肺固表，利尿消肿。绞股蓝的功效有：降血压，降血脂，降血糖。抗动脉硬化、抑制血栓形成，治疗心血管疾病，安神养性，延缓衰老，改善脑力活动，提高大脑机能。诸药配伍合理，养生健脑。

具体实施方式

[0008] 一种核桃花养生棒棒糖，由下述重量(kg)的原料制成：白砂糖 700，葡萄糖浆 200，核桃粉 12，核桃花干 8，丹参 5，绞股蓝 5，黄芪 8，当归 5，三七 8。

[0009] 制备方法包括以下步骤：

(1) 将核桃花干、丹参、绞股蓝、黄芪、当归、三七按重量份混匀后水提，浓缩干燥后得中药提取物备用；

(2) 将白砂糖、葡萄糖浆按重量份与适量水一起熬制均匀后，再按重量份加入中药提取物、核桃粉，继续熬制，再按照棒棒糖常规制备工艺制得产品。

[0010] 对本实施例进行口味评分实验，经过 50 人感官评价，有 43 人表示喜欢本实施例的味道，有 3 人表示不喜欢本实施例的味道，其余 4 人表示本实施例味道一般，可见，大众对本实施例其口感与味道接受程度良好。