[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200510106223.7

[51] Int. Cl.
A61K 36/899 (2006.01)
A61K 36/8945 (2006.01)
A61K 36/605 (2006.01)
A61K 36/484 (2006.01)
A61K 36/39 (2006.01)
A61K 36/284 (2006.01)

[45] 授权公告日 2008 年 1 月 9 日

[11] 授权公告号 CN 100360169C

[51] Int. Cl. (续)
A61K 36/28 (2006.01)
A61K 36/074 (2006.01)
A61P 11/10 (2006.01)
A61P 11/14 (2006.01)

[22] 申请日 2004.6.11

[21] 申请号 200510106223.7

分案原申请号 200410000275.6

[73] 专利权人 河源市金源绿色生命有限公司

地址 517000 广东省河源市源城区源南镇白田村水岭山东侧

[72] 发明人 陈楚镇

[56] 参考文献

CN1074271C 2001.11.7

审查员 程 诚

[74] 专利代理机构 广州粤高专利代理有限公司

代理人 陈 卫

权利要求书 1 页 说明书 9 页

[54] 发明名称

一种五指毛桃粉及其制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种五指毛桃粉及其制备方法。五指毛桃粉是由以下重量份的物质组成：五指毛桃 20～70，糖 0～75，糊精 15～75，生薏米 0～30，竹蔗 0～35，淮山 0～20，云苓 0～20 桑椹子 0～20，谷芽 0～25、白术 0～20，桑枝 0～30，灵芝 0～8，甘草 0～6，旱莲草 0～10。 制备方法包括以下具体步骤：1、五指毛桃原材料的挑选及清洗；2、抽提；3、过滤；4、浓缩；5、喷雾干燥；6、包装成产品。 本发明的五指毛桃速溶粉具有组织细滑，不结块，气味清香和速溶效果极佳的优点，既保持了五指毛桃有关配方药物的功能，又无常规中药的苦异味，成为口感好的药食饮品。

1、一种五指毛桃粉，其特征在于由如下重量份数的组分组成：

五指毛桃 20～70	糖 15～75	糊精 15～75
生薏米 0～30	竹蔗 0～35	淮山 5～20
云苓 5～20	桑椹子 1～18	谷芽 5～25
白术 5～15	桑枝 0～30	灵芝 0～8
甘草 1～5	旱莲草 5～10；	

上述组分按以下步骤制备五指毛桃粉：

（1）五指毛桃原材料的挑选及清洗；

（2）足量称取须提取的原材料，放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在100℃，加热时间则控制在90～150分钟；

（3）提取液经过滤机过滤，加入配料进行调配混合；

（4）把调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在0.01～0.045Mpa，温度则控制在60～80℃；

（5）将浓缩液经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在180～220℃，排风温度在90～130℃；

（6）包装成产品。

一种五指毛桃粉及其制备方法

本申请的原案申请号为200410027566.x，申请日为2004年6月11日，发明名称为：“一种五指毛桃粉及其制备方法”。

技术领域

本发明涉及一种五指毛桃粉，具体是一种五指毛桃速溶粉。本发明还涉及了该五指毛桃速溶粉的制备方法。

背景技术

五指毛桃又名五爪龙、别名五指牛奶，南芪、土北芪，主要分布在我国东南部和西南部各省区，原植物为桑科粗叶榕，含白色乳汁液灌木，根皮有香气，含有氨基酸，蛋白质，补骨脂素、糖类、甾类、香豆类等成分。性平，味甘、辛，具备健脾补肺、利湿舒筋、益气行气、化痰止咳等功效。除药用外，民间一直以“汤料”配猪骨头、鸡等动物煲服用和烹制食用费时费劲，既不经济，又花时间，且有效的营养成分也受到破坏，其药用及食用价值又不能得到有效的综合利用，产品的开发受到很大的限制。随着社会经济生活水平的提高，人们对身体保健类的食品要求也越来越高，五指毛桃传统的煲煮烹制已不适合现代人们日常生活的快节奏要求。近年来的抽提、浓缩方式提取中药材的有效成分加工成食品（如颗粒冲剂）也应运而生，但目前国内外仍没有采用喷雾干燥的工艺将五指毛桃加工成速溶粉食品的先例。

本发明的目的在于针对已有技术存在的缺点，提供了一种用五指毛桃加工成的速溶粉。

本发明的另一个目的在于提供该五指毛桃速溶粉的制备方法。

为达到本发明的目的，采取了以下技术方案：

一种五指毛桃粉，以重量份计，由以下份数的物质组成：

五指毛桃 20～70 糖 0～75 糊精 15～75

生薏米 0～30　　竹蔗 0～35　　淮山 0～20

云苓 0～20　　桑椹子 0～20　　谷芽 0～25

白术 0～20　　桑枝 0～30　　灵芝 0～8

甘草 0～6　　旱莲草 0～10。

作为一种优选，五指毛桃粉由以下重量份的物质组成：

五指毛桃 20～70　　糖 15～75　　糊精 15～75

生薏米 0～30　　竹蔗 0～35　　淮山 0～20

云苓 0～20　　桑椹子 0～20　　谷芽 0～25

白术 0～20　　桑枝 0～30　　灵芝 0～8

甘草 0～6　　旱莲草 0～10。

作为上述技术方案的一种改进，以重量份计，五指毛桃速溶粉也可以由以下份数物质组成：

五指毛桃 20～70　　糖 15～75　　糊精 15～75，

生薏米 5～30　　竹蔗 10～35　　桑枝 10～30。

较为优选的方案是：

五指毛桃 35～60　　糖 25～70　　糊精 25～70，

生薏米 10～20　　竹蔗 15～30　　桑枝 10～30。

作为上述技术方案的另一种改进，以重量份计，五指毛桃速溶粉还可以由以下份数的物质组成：

五指毛桃 20～70　　糖 15～75　　糊精 15～75，

淮山 5～20　　云苓 5～20　　桑椹子 1～18

谷芽 5～25　　白术 5～15　　旱莲草 5～10

甘草 1～5　　灵芝 0～8。

较为优选的方案是：

五指毛桃 35～60 糖 25～70 糊精 25～70，

淮山 10～20 谷芽 5～20 桑椹子 1～15

云苓 5～15 白术 5～10 旱莲草 5～10

甘草 1～5 灵芝 1～8。

以上所述的五指毛桃粉都能以较快的速度溶于水中，为速溶粉。

制备以上所述的五指毛桃速溶粉的方法，依次包括以下步骤：

1、五指毛桃原材料的挑选及清洗；

2、足量称取须提取的原材料，放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在 100℃，加热时间则控制在 90～150 分钟；

3、提取液经过滤机过滤，加入配料进行调配混合；

4、把调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在 0.01～0.045Mpa，温度则控制在 60～80℃；

5、将浓缩液经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在 180～220℃，排风温度在 90～130℃；

6、包装成产品。

原材料的选取，选用国家规范种植示范基地（GAP）生产的为好，因为非规范化种植的野生采集品种，容易造成真伪混杂，从而影响使用效果。挑选无病害的根，用清水洗干净，粗大的根枝（8mm 以上）应切碎后才作投料，以利有效成分的抽提。

所述的配料为糖与糊精；所述的糖可为蔗糖或其他糖。

本发明同已有技术相比，具有如下优点：

本发明的五指毛桃速溶粉具有组织细滑，不结块，气味清香和速溶效果极佳的优点，既保持了五指毛桃有关配方药物的功能，又无常规中药的苦异味，成为口感好的药食饮品。

本发明的制备方法开创了五指毛桃深加工产品的先河，突破了以喷雾干燥进行中药材深加工产品的加工工艺，使得本发明的方法具有特点突出，操作简单，效果优异等优点。

具体实施方式

实施例 1

五指毛桃粉的制备

1、原料组成如下：

五指毛桃 30kg 糊精 30kg

2、制备方法

（1）从 GAP 种植基地挑选出无虫无病害的五指毛桃，并清洗干净；

（2）足量称取五指毛桃，并放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在 100℃，加热时间则控制在 95 分钟；

（3）提取液经过滤机过滤，并加入足量的糊精进行调配混合；

（4）把经调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在 0.035Mpa，温度则控制在 80℃；

（5）将浓缩液灭菌处理后经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在 220℃，排风温度在 130℃；

（6）产品包装。

实施例 2

五指毛桃粉的制备

1、原料组成如下：

五指毛桃 30kg 蔗糖 25kg 糊精 48kg，

生薏米 20kg 桑枝 20kg 。

2、制备方法

（1）从GAP种植基地挑选出无虫无病害的五指毛桃，并清洗干净；

（2）足量称取五指毛桃、生薏米、桑枝，并放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在100℃，加热时间则控制在95分钟；

（3）提取液经过滤机过滤，并加入足量的蔗糖、糊精进行调配混合；

（4）把经调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在0.035Mpa，温度则控制在80℃；

（5）将浓缩液灭菌处理后经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在220℃，排风温度在130℃；

（6）产品包装。

实施例3

五指毛桃粉的制备

1、原料组成如下：

五指毛桃 50kg 蔗糖 45kg 糊精 70kg，

生薏米24kg 竹蔗 20kg 桑枝 25kg。

2、制备方法

（1）从GAP种植基地挑选无虫无病害的五指毛桃，并清洗干净；

（2）足量称取五指毛桃、生薏米、竹蔗、桑枝，并放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在100℃，加热时间则控制在120分钟；

（3）提取液经过滤机过滤后，加入足量的蔗糖、糊精进行调配混合；

（4）把经调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在0.035Mpa，温度则控制在70℃；

（5）将浓缩液灭菌处理后经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在210℃，排风温度在110℃；

（6）产品包装。

实施例 4

五指毛桃粉的制备

原料组成如下：

五指毛桃 55kg　　蔗糖 55kg　　糊精 70kg，

生薏米 30kg　　竹蔗 30kg　　桑枝 35kg。

2、制备方法

（1）从 GAP 种植基地挑选出无虫无病害的五指毛桃，并清洗干净；

（2）足量称取五指毛桃、生薏米、竹蔗、桑枝，并放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在 100℃，加热时间则控制在 120 分钟；

（3）提取液经过滤机过滤后，加入足量的蔗糖、糊精进行调配混合；

（4）把经调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在 0.04Mpa，温度则控制在 75℃；

（5）将浓缩液灭菌处理后经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在 215℃，排风温度在 125℃；

（6）产品包装。

实施例 5

五指毛桃粉的制备，原料组成如下：

五指毛桃 35kg　　蔗糖 22kg　　糊精 45kg，

淮山 10kg　　云苓 3kg　　桑椹子 1kg

谷芽 5kg　　白术 2kg　　旱莲草 2kg

甘草 2kg　　灵芝 1kg。

2、制备方法

（1）从 GAP 种植基地挑选出无虫无病害的五指毛桃，并清洗干净；

（2）足量称取五指毛桃、淮山、云苓、桑椹子、谷芽、白术、旱莲草、甘草、灵

芝，并放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在100℃，加热时间则控制在90分钟；

（3）提取液经过滤机过滤后，加入足量的蔗糖、糊精进行调配混合；

（4）把经调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在0.02Mpa，温度则控制在60℃；

（5）将浓缩液灭菌处理后经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在210℃，排风温度在110℃；

（6）产品包装。

实施例6

五指毛桃粉的制备

1、原料组成如下：

五指毛桃 50kg	蔗糖 44kg	糊精 65kg，
淮山 14kg	云苓 5kg	桑椹子 2.5kg
谷芽 10kg	白术 5kg	旱莲草 5kg
甘草 2.5kg	灵芝 1.5kg。	

2、制备方法

（1）从GAP种植基地挑选出无虫无病害的五指毛桃，并清洗干净；

（2）足量称取五指毛桃、淮山、云苓、桑椹子、谷芽、白术、旱莲草、甘草、灵芝，并放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在100℃，加热时间则控制在140分钟；

（3）提取液经过滤机过滤后，加入足量的蔗糖、糊精进行调配混合；

（4）把经调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在0.02Mpa，温度则控制在60℃；

（5）将浓缩液灭菌处理后经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在215

℃，排风温度在120℃；

（6）、产品包装。

实施例7

五指毛桃粉的制备

1、原料组成如下：

五指毛桃 60kg	蔗糖 55kg	糊精 70kg，
淮山 15kg	云苓 14kg	桑椹子 5kg
谷芽 10kg	白术 8kg	旱莲草 8kg
甘草 3kg	灵芝 2kg。	

2、制备方法

（1）从GAP种植基地挑选出无虫无病害的五指毛桃，并清洗干净；

（2）足量称取好五指毛桃、淮山、云苓、桑椹子、谷芽、白术、旱莲草、甘草、灵芝，放入提取罐中加热抽提；抽提温度控制在100℃，加热时间则控制在140分钟；

（3）提取液经过滤机过滤后，加入足量的蔗糖、糊精进行调配混合；

（4）把经调配后的混合液输入真空浓缩器进行浓缩处理；浓缩时的真空度在0.02Mpa，温度则控制在60℃；

（5）将浓缩液灭菌处理后经喷雾干燥塔喷雾干燥；喷雾干燥时，进风温度在195℃，排风温度在105℃；

（6）产品包装。

实施例8

对以上实施例1～7所制得的五指毛桃速溶粉进行实验，得结果如表1所示：

表 1 统计结果

	实施例 1	实施例 2	实施例 3	实施例 4	实施例 5	实施例 6	实施例 7
统计结果	口感淡 风味偏淡	口感偏淡 风味偏淡	口感适中 风味清香	口味偏甜 风味太浓	口味偏淡 风味偏淡	口感良好 风味适中	口感偏甜 风味偏浓

以上表 1 所得统计结果是在组织有关专家教授参加的产品品尝会议上，专家教授提出的意见后汇总得出。