



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104643098 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 27

(21) 申请号 201510061330. 6

(22) 申请日 2015. 02. 06

(71) 申请人 蚌埠味多多学生营养餐有限公司  
地址 233000 安徽省蚌埠市高新区兴华路  
101 号

(72) 发明人 张跃 陶勇 邓玉民

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/302(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁及其制备方法

(57) 摘要

本发明是关于青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁及其制备方法,其特征在于是由下列重量份原料制成:鲜莲藕汁 300~350、猕猴桃 50~55、鲜荷花 10~13、松子粉 20~25、竹笋醋 15~20、绿茶末 5~7、桔子白 5~7、酸枣仁 10~12、松针 10~12、指甲草 7~9、鲜仙人掌片 30~35、营养添加液 15~17 和水适量。本发明的一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁具有口感酸爽、色泽清脆、质地均匀,绿色健康,无化学添加等特点。

1. 一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁,其特征在於它是由下述重量份原料制成:

鲜莲藕汁 300~350、猕猴桃 50~55、鲜荷花 10~13、松子粉 20~25、竹笋醋 15~20、绿茶末 5~7、桔子白 5~7、酸枣仁 10~12、松针 10~12、指甲草 7~9、鲜仙人掌片 30~35、营养添加液 15~17 和水适量;

所述营养添加液,其特征在於是由下述重量份原料制成:竹笋壳提取物 10~13、葵花叶 5~7、当归 10~12、椰子油 5~7、银耳粉 9~11、茯苓 5~7、灵芝 3~5、话梅肉 9~12、香芹叶 5~7、蟹壳微粉 5~7、鱼皮胶 11~13、纤维素酶 1~2 和水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1)、将当归、茯苓、灵芝等风干研磨成粉,过 20~30 目筛,再加入话梅肉和 3~5 倍水熬煮,至剩余 1 倍水量,停止加热;

(2)、将竹笋壳提取物、葵花叶、椰子油、银耳粉、香芹叶等混合,榨汁,再加入纤维素酶、步骤 1 和 3~5 倍量水等混合均匀,调节 PH 至 7.5~7.8,于 28~32℃ 的环境中酶解 2~3 天;

(3)、将步骤 2 取出后进行低温灭菌,再用纱布过滤,收集滤液,然后向滤液中加入蟹壳微粉、鱼皮胶等,调和均匀,加热煮至沸腾。

2. 根据权利要求 1 所述的一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁,其特征在於是由下列步骤制成的:

(1)、将松子粉、绿茶末、桔子白、松针等混合,用铁锅小火翻炒,炒至 20~25 分钟,将其取出研磨至 60~80 目;

(2)、将鲜仙人掌片去刺后清洗干净,切丁后与鲜荷花、竹笋醋、鲜莲藕汁、酸枣仁等混合,放入封闭的坛子中,于 8~12℃ 的环境中放置 3~5 天;

(3)、将步骤 2 取出后进行低温灭菌,并与指甲草、猕猴桃、步骤 1 等混合,加入 2~3 倍水煮至沸腾,继续加热 8~10 分钟,关火并加入等量冰块,使其快速降温,榨成匀浆,用丝网过滤掉较大的渣子,然后加入营养添加液,混合调匀,分装低温保存。

## 一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 莲藕又名荷，藕，芙蓉，芙蕖等，是一种多年生宿根水生草本植物，以肥嫩根状茎供食用，是我国极重要的水生蔬菜。近年来，我国莲藕的种植面积不断扩大，产量迅速增加，北至黑龙江，南至海南岛，西至新疆，除内蒙古、西藏、青海外，全国各地均有分布。莲藕既是一种蔬菜，又兼有水果的特性，并集营养和保健于一体，是一种药食同源食品。

[0003] 研究表明莲藕含有丰富的碳水化合物、蛋白质、维生素、矿物质、鞣质，VC、VB1 和 VB2 等。中医认为，生食藕能凉血散淤，熟食能补心益肾，具有滋阴养血的功效，可以补五脏之虚，强壮筋骨，补血养血。莲藕堪称男女老幼夏秋季的保健食品。随着人们生活节奏的加快和生活水平的提高，饮食由温饱型向营养保健型转化，人们对藕制品的需求不断加大。目前以莲藕为原料开发的产品较多，主要产品包括速冻藕制品，盐渍藕，真空保鲜藕，藕粉，糯米藕等，同时，藕还可以作为原料或半成品出口至日本、欧美。但是，目前对莲藕汁饮料的开发研究较少报道。为了增加莲藕的附加值，增加饮料食品种类，促进我国莲藕种植业和加工业的发展，开发新型营养丰富的莲藕汁饮品具有潜在的市场前景。

### 发明内容

[0004] 本发明目的是为了提供一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁，以此丰富人们的选择，同时满足人们日益强化的营养需求。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁，其特征在于它是由下述重量份原料制成：

鲜莲藕汁 300~350、猕猴桃 50~55、鲜荷花 10~13、松子粉 20~25、竹笋醋 15~20、绿茶末 5~7、桔子白 5~7、酸枣仁 10~12、松针 10~12、指甲草 7~9、鲜仙人掌片 30~35、营养添加液 15~17 和水适量；

所述营养添加液，其特征是由下述重量份原料制成：竹笋壳提取物 10~13、葵花叶 5~7、当归 10~12、椰子油 5~7、银耳粉 9~11、茯苓 5~7、灵芝 3~5、话梅肉 9~12、香芹叶 5~7、蟹壳微粉 5~7、鱼皮胶 11~13、纤维素酶 1~2 和水适量；

所述营养添加液的制备方法：

(1)、将当归、茯苓、灵芝等风干研磨成粉，过 20~30 目筛，再加入话梅肉和 3~5 倍水熬煮，至剩余 1 倍水量，停止加热；

(2)、将竹笋壳提取物、葵花叶、椰子油、银耳粉、香芹叶等混合，榨汁，再加入纤维素酶、步骤 1 和 3~5 倍量水等混合均匀，调节 PH 至 7.5~7.8，于 28~32℃ 的环境中酶解 2~3 天；

(3)、将步骤 2 取出后进行低温灭菌，再用纱布过滤，收集滤液，然后向滤液中加入蟹壳微粉、鱼皮胶等，调和均匀，加热煮至沸腾。

[0006] 一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁的制备方法，包括以下步骤：

(1)、将松子粉、绿茶末、桔子白、松针等混合,用铁锅小火翻炒,炒至 20~25 分钟,将其取出研磨至 60~80 目;

(2)、将鲜仙人掌片去刺后清洗干净,切丁后与鲜荷花、竹笋醋、鲜莲藕汁、酸枣仁等混合,放入封闭的坛子中,于 8~12℃ 的环境中放置 3~5 天;

(3)、将步骤 2 取出后进行低温灭菌,并与指甲草、猕猴桃、步骤 1 等混合,加入 2~3 倍水煮至沸腾,继续加热 8~10 分钟,关火并加入等量冰块,使其快速降温,榨成匀浆,用丝网过滤掉较大的渣子,然后加入营养添加液,混合调匀,分装低温保存。

[0007] 莲藕的营养价值很高,富含铁、钙等微量元素,植物蛋白质、维生素以及淀粉含量也很丰富,有明显的补益气血,增强人体免疫力作用。故中医称其:“主补中养神,益气力”。莲藕中含有黏液蛋白和膳食纤维,能与人体内胆酸盐,食物中的胆固醇及甘油三酯结合,使其从粪便中排出,从而减少脂类的吸收。莲藕散发出一种独特清香,还含有鞣质,有一定健脾止泻作用,能增进食欲,促进消化,开胃健中,有益于胃纳不佳,食欲不振者恢复健康。藕含有大量的单宁酸,有收缩血管作用,可用来止血。藕还能凉血,散血,中医认为其止血而不留瘀,是热病血症的食疗佳品。

[0008] 猕猴桃含有丰富的维生素 C、A、E 以及钾、镁、纤维素之外,还含有其他水果比较少见的营养成分——叶酸、胡萝卜素、钙、黄体素、氨基酸、天然肌醇。维生素 C,可强化免疫系统,促进伤口愈合和对铁质的吸收;肌醇及氨基酸,可抑制抑郁症,补充脑力所消耗的营养;它的低钠高钾的完美比例,可补充熬夜加班所失去的体力。

[0009] 酸枣仁味酸收敛,甘酸化阴,主入心肝。适于肝血不足、虚烦不眠及体虚多汗、津伤口渴之证。对于心肝血虚引起的心烦不安、心悸怔忡、失眠有特效。

[0010] 仙人掌含有大量植物营养素及高量抗氧化剂,这些都可以提升人体的免疫功能。根据科学研究,仙人掌可能是防御癌症、心脏疾肌肉骨骼系统疾病之重要物质。在某些地区,也有人们使用仙人掌作为非胰岛素依赖型糖尿病患者的治疗剂,它具有确实降低患者血糖的特性。在墨西哥民间流传着这样一句谚语“一天一片仙人掌,年龄不随时间长”。中国明代著名医学家李时珍也曾说过“人常食仙人掌可长寿也”。现代科学也证明,仙人掌对人体特别是青少年的身体和智力发育以及对中老年人的身体健康都十分有益,是一种较为理想的绿色保健植物食品。

[0011] 当归主要含有有机酸、丰富的氨基酸、香豆素类、维生素 A 及维生素 B12。有机酸包括阿魏酸、烟酸、丁二酸、香草酸、二十四烷酸、棕榈酸等,其中阿魏酸有很强的抗氧化活性,阿魏酸不仅能清除自由基,而且还能调节人体生理机制,抑制产生自由基的酶的产生,促进清除自由基的酶的产生;其含有氨基酸达 17 种之多,其中有人体必需但不能合成的 7 种,精氨酸含量比其他种类氨基酸高出 1 倍。

[0012] 本发明的优点是:

1、本发明具有强化免疫系统、防御癌症、补充脑力、防止高血糖高血压、增进食欲、促进消化、减轻疲劳、助眠去烦、补血润肤等作用。

[0013] 2、本发明的一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁具有口感酸爽、色泽清脆、质地均匀,绿色健康,无化学添加等特点。

[0014] 3、本发明所采用的原料具有天然无污染,营养多样,口感鲜美,易于获得等特点。

[0015] 4、本发明的一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁将中药与食物有机的进行结合,不

仅口味鲜美,而且营养更全面,一方面有利于增强人们的食欲,另一方面增强人们的体魄。

### 具体实施方式

[0016] 下面通过具体实施例进一步说明本发明。

[0017] 实施例一

一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁,其特征在于它是由下述重量份原料制成:

鲜莲藕汁 300~350、猕猴桃 50~55、鲜荷花 10~13、松子粉 20~25、竹笋醋 15~20、绿茶末 5~7、桔子白 5~7、酸枣仁 10~12、松针 10~12、指甲草 7~9、鲜仙人掌片 30~35、营养添加液 15~17 和水适量;

所述营养添加液,其特征在于是由下述重量份原料制成:竹笋壳提取物 10~13、葵花叶 5~7、当归 10~12、椰子油 5~7、银耳粉 9~11、茯苓 5~7、灵芝 3~5、话梅肉 9~12、香芹叶 5~7、蟹壳微粉 5~7、鱼皮胶 11~13、纤维素酶 1~2 和水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1)、将当归、茯苓、灵芝等风干研磨成粉,过 20~30 目筛,再加入话梅肉和 3~5 倍水熬煮,至剩余 1 倍水量,停止加热;

(2)、将竹笋壳提取物、葵花叶、椰子油、银耳粉、香芹叶等混合,榨汁,再加入纤维素酶、步骤 1 和 3~5 倍量水等混合均匀,调节 PH 至 7.5~7.8,于 28~32℃ 的环境中酶解 2~3 天;

(3)、将步骤 2 取出后进行低温灭菌,再用纱布过滤,收集滤液,然后向滤液中加入蟹壳微粉、鱼皮胶等,调和均匀,加热煮至沸腾。

[0018] 一种青绿色润肤抗炎助消化莲藕汁的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将松子粉、绿茶末、桔子白、松针等混合,用铁锅小火翻炒,炒至 20~25 分钟,将其取出研磨至 60~80 目;

(2)、将鲜仙人掌片去刺后清洗干净,切丁后与鲜荷花、竹笋醋、鲜莲藕汁、酸枣仁等混合,放入封闭的坛子中,于 8~12℃ 的环境中放置 3~5 天;

(3)、将步骤 2 取出后进行低温灭菌,并与指甲草、猕猴桃、步骤 1 等混合,加入 2~3 倍水煮至沸腾,继续加热 8~10 分钟,关火并加入等量冰块,使其快速降温,榨成匀浆,用丝网过滤掉较大的渣子,然后加入营养添加液,混合调匀,分装低温保存。