



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106262558 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610696809.1

(22)申请日 2016.08.20

(71)申请人 张红青

地址 246000 安徽省安庆市大观区北正街
29栋1-301室

(72)发明人 张红青

(51)Int.Cl.

A23L 25/00(2016.01)

A23L 21/25(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种乳茄蜂蜜板栗仁及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种乳茄蜂蜜板栗仁,是由以下的原料制成:乳茄、板栗、荞麦、番木瓜、芹菜、水适量、人参、洛神花、回春草、酸枣叶、千日红、蜂蜜、薏仁油、芝麻粉;其制作方法,包括以下步骤:(1)、制得备用板栗仁;(2)、制得混合果蔬汁;(3)、制得杂粮浆;(4)、制得营养液;(5)、制得浸泡液;(6)、将备用板栗仁放入浸泡液中浸泡,入味后捞出烘干,即得成品。本发明通过将乳茄、芹菜等果蔬及杂粮营养成分引入到蜂蜜板栗仁当中,同时添加芝麻、人参等保健有益成分,其风味独特,食之酥脆可口,果香浓郁,在补充人体所需营养物质的同时,还具有养胃健脾、补肾强筋、活血强身等保健功效。

1. 一种乳茄蜂蜜板栗仁,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

乳茄50~80份、板栗60~100份、荞麦4~10份、番木瓜3~8份、芹菜3~8份、水适量、人参2~4份、洛神花1~2份、回春草1~2份、酸枣叶2~3份、千日红1~3份、蜂蜜25~30份、薏仁油5~10份、芝麻粉2~5份;

所述的乳茄蜂蜜板栗仁的制作方法,包括以下步骤:

(1)、选取新鲜板栗,入90~100℃的水中煮5~8分钟,冷却后去外壳及栗衣,进行护色、晾干,得备用板栗仁;

(2)、将乳茄、番木瓜和芹菜除杂、清洁、打浆,混合后得混合果蔬汁;

(3)、将荞麦加热煮熟,打磨成浆,得到杂粮浆;

(4)、将人参、洛神花、回春草、酸枣叶和千日红混合后加6~10倍量水,常温浸泡8~15小时,先大火煮沸,然后保持文火加热煎煮1.5~3小时,打浆,得营养液;

(5)、将步骤(2)得到的混合果蔬汁、步骤(3)得到的杂粮浆与步骤(4)得到的营养液混合,加入薏仁油和芝麻粉,搅拌均匀,再加入蜂蜜继续搅拌均匀,灭菌,得浸泡液;

(6)、将步骤(1)得到的备用板栗仁放入步骤(5)得到的浸泡液中浸泡6~10小时,入味后捞出烘干,即得成品。

2. 根据权利要求1所述的一种乳茄蜂蜜板栗仁及其制作方法,其特征在于,所述步骤(1)中的护色包括,将剥光后的板栗仁迅速投入质量占比为0.3%植酸和0.5%柠檬酸的组合溶液中,浸泡20~30分钟。

一种乳茄蜂蜜板栗仁及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健食品领域,具体涉及一种乳茄蜂蜜板栗仁及其制作方法。

背景技术

[0002] 蜂蜜是一种营养丰富的天然滋养食品,具有润肺、通便、补中、解毒的功效,可促进消化吸收,增进食欲,镇静安眠,提高机体抵抗力,改善心脑血管系统的血液循环,具有广泛的应用价值和食用价值。蜂蜜味甘,入脾胃二经,能补中益气、润肠通便。蜂蜜对某些慢性病还有一定的疗效。常服蜂蜜对于心脏病、高血压、肺病、眼病、肝脏病、痢疾、便秘、贫血、神经系统疾病、胃和十二指肠溃疡病等都有良好的辅助医疗作用。

[0003] 板栗又名栗、栗子、风栗,是壳斗科栗属植物。栗子营养丰富,维生素C含量极高,其所含的丰富不饱和脂肪酸和维生素,能防治高血压病、冠心病和动脉硬化等疾病。还有极高的糖、脂肪、蛋白质、钙、磷、铁、钾等矿物质,以及维生素C、B1、B2等,有强身健体之用。板栗还有较高的药用价值,主治反胃、吐血、便血等症,老少皆宜。板栗含柔软的膳食纤维,主要功效为养胃健脾、补肾强筋、活血止血等。

[0004] 目前,市场上板栗仁大多都是粗加工的,一般是加糖炒熟或直接煮熟后食用,吃起来口感发腻,风味和营养比较单一。现今人们由于生活方式、饮食习惯的改变,以及环境污染的加剧,人体机能退化,容易出现疲劳、失眠、食欲不好等状况,这些不正常现象多是由于身体抵抗力下降造成。随着人们保健意识的不断加强,对于具有保健功效的食品的需求逐渐增高。通过对目前板栗的生产工艺和配料进行改进,使其风味多样化,具有养胃健脾、补肾强筋、活血强身等保健功效,将具有较好的社会效益和经济效益。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种乳茄蜂蜜板栗仁及其制作方法,使其风味独特,营养更为丰富,具有养胃健脾、补肾强筋、活血强身等保健功效。

[0006] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0007] 本发明一种乳茄蜂蜜板栗仁,是由以下重量份的原料制成:

[0008] 乳茄50~80份、板栗60~100份、荞麦4~10份、番木瓜3~8份、芹菜3~8份、水适量、人参2~4份、洛神花1~2份、回春草1~2份、酸枣叶2~3份、千日红1~3份、蜂蜜25~30份、薏仁油5~10份、芝麻粉2~5份;

[0009] 所述的乳茄蜂蜜板栗仁的制作方法,包括以下步骤:

[0010] (1)、选取新鲜板栗,入90~100℃的水中煮5~8分钟,冷却后去外壳及栗衣,进行护色、晾干,得备用板栗仁;

[0011] (2)、将乳茄、番木瓜和芹菜除杂、清洁、打浆,混合后得混合果蔬汁;

[0012] (3)、将荞麦加热煮熟,打磨成浆,得到杂粮浆;

[0013] (4)、将人参、洛神花、回春草、酸枣叶和千日红混合后加6~10倍量水,常温浸泡8~15小时,先大火煮沸,然后保持文火加热煎煮1.5~3小时,打浆,得营养液;

[0014] (5)、将步骤(2)得到的混合果蔬汁、步骤(3)得到的杂粮浆与步骤(4)得到的营养液混合,加入薏仁油和芝麻粉,搅拌均匀,再加入蜂蜜继续搅拌均匀,灭菌,得浸泡液;

[0015] (6)、将步骤(1)得到的备用板栗仁放入步骤(5)得到的浸泡液中浸泡6~10小时,入味后捞出烘干,即得成品。

[0016] 所述步骤(1)中的护色包括,将剥光后的板栗仁迅速投入质量占比为0.3%植酸和0.5%柠檬酸的组合溶液中,浸泡20~30分钟。

[0017] 与现有技术相比,本发明的有益效果在于:

[0018] 本发明通过将乳茄、芹菜等果蔬及杂粮营养成分引入到蜂蜜板栗仁当中,同时添加芝麻、人参等保健有益成分,其风味独特,食之酥脆可口,果香浓郁,在补充人体所需营养物质的同时,还能提高机体抵抗力,具有养胃健脾、补肾强筋、活血强身等功效,有着较高的营养价值和经济价值。

具体实施方式

[0019] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0020] 实施例1:

[0021] 一种乳茄蜂蜜板栗仁,是由以下重量份的原料制成:

[0022] 乳茄50份、板栗60份、荞麦4份、番木瓜3份、芹菜3份、水适量、人参2份、洛神花1份、回春草1份、酸枣叶2份、千日红1份、蜂蜜25份、薏仁油5份、芝麻粉2份;

[0023] 所述的乳茄蜂蜜板栗仁的制作方法,包括以下步骤:

[0024] (1)、选取新鲜板栗,入90~100℃的水中煮5分钟,冷却后去外壳及栗衣,进行护色、晾干,得备用板栗仁;

[0025] (2)、将乳茄、番木瓜和芹菜除杂、清洁、打浆,混合后得混合果蔬汁;

[0026] (3)、将荞麦加热煮熟,打磨成浆,得到杂粮浆;

[0027] (4)、将人参、洛神花、回春草、酸枣叶和千日红混合后加6倍量水,常温浸泡8~15小时,先大火煮沸,然后保持文火加热煎煮1.5小时,打浆,得营养液;

[0028] (5)、将步骤(2)得到的混合果蔬汁、步骤(3)得到的杂粮浆与步骤(4)得到的营养液混合,加入薏仁油和芝麻粉,搅拌均匀,再加入蜂蜜继续搅拌均匀,灭菌,得浸泡液;

[0029] (6)、将步骤(1)得到的备用板栗仁放入步骤(5)得到的浸泡液中浸泡6小时,入味后捞出烘干,即得成品。

[0030] 所述步骤(1)中的护色包括,将剥光后的板栗仁迅速投入质量占比为0.3%植酸和0.5%柠檬酸的组合溶液中,浸泡20分钟。

[0031] 实施例2:

[0032] 一种乳茄蜂蜜板栗仁,是由以下重量份的原料制成:

[0033] 乳茄80份、板栗100份、荞麦10份、番木瓜8份、芹菜8份、水适量、人参4份、洛神花2份、回春草2份、酸枣叶3份、千日红3份、蜂蜜30份、薏仁油10份、芝麻粉5份;

[0034] 所述的乳茄蜂蜜板栗仁的制作方法,包括以下步骤:

[0035] (1)、选取新鲜板栗,入90~100℃的水中煮8分钟,冷却后去外壳及栗衣,进行护色、晾干,得备用板栗仁;

[0036] (2)、将乳茄、番木瓜和芹菜除杂、清洁、打浆,混合后得混合果蔬汁;

[0037] (3)、将荞麦加热煮熟,打磨成浆,得到杂粮浆;

[0038] (4)、将人参、洛神花、回春草、酸枣叶和千日红混合后加10倍量水,常温浸泡8~15小时,先大火煮沸,然后保持文火加热煎煮3小时,打浆,得营养液;

[0039] (5)、将步骤(2)得到的混合果蔬汁、步骤(3)得到的杂粮浆与步骤(4)得到的营养液混合,加入薏仁油和芝麻粉,搅拌均匀,再加入蜂蜜继续搅拌均匀,灭菌,得浸泡液;

[0040] (6)、将步骤(1)得到的备用板栗仁放入步骤(5)得到的浸泡液中浸泡10小时,入味后捞出烘干,即得成品。

[0041] 所述步骤(1)中的护色包括,将剥光后的板栗仁迅速投入质量占比为0.3%植酸和0.5%柠檬酸的组合溶液中,浸泡30分钟。

[0042] 本发明实施例通过将乳茄、芹菜等果蔬及杂粮营养成分引入到蜂蜜板栗仁当中,同时添加芝麻、人参等保健有益成分,其风味独特,食之酥脆可口,果香浓郁,在补充人体所需营养物质的同时,还能提高机体抵抗力,具有养胃健脾、补肾强筋、活血强身等功效。

[0043] 本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。