



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104982539 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 21

(21) 申请号 201510325474. 8

(22) 申请日 2015. 06. 15

(71) 申请人 安徽金豪生态农业科技有限公司  
地址 233000 安徽省蚌埠市解放北路 75 号

(72) 发明人 赵同初

(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.

A23C 11/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种金针菇养胃豆浆及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种金针菇养胃豆浆及其制备方法,其由以下原料制成:金针菇、白玉豆、山药、菱角壳、砂仁、姜叶、麦冬、菩提叶、苦瓜籽、莴笋汁、刺角瓜、紫薯、酸浆全果浆、芹菜、金花菜、红枣醋、薏仁油、营养添加剂。本发明制得的金针菇养胃豆浆,浆汁香浓润口,营养丰富均衡,配方配伍合理,采用多种果蔬营养食材与中药成分协同作用,提高保健价值,其中,砂仁能够养胃生津,砂仁具有理气开胃作用,姜叶能够消食化积,适合各种人群食用,能够调养肠胃,促进消化,有益人体健康。

1. 一种金针菇养胃豆浆,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

金针菇 100-150、白玉豆 60-80、山药 30-50、菱角壳 2-4、砂仁 2-3、砂仁 3-5、姜叶 2-3、麦冬 2-3、菩提叶 1-2、苦瓜籽 1-2、莴笋汁 20-30、刺角瓜 10-15、紫薯 10-12、酸浆全果浆 10-15、芹菜 15-20、金花菜 10-12、红枣醋 20-30、薏仁油 2-4、营养添加剂 10-12;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:海洋鱼胶低聚肽粉 2-4、螺旋藻 10-12、酵母提取物 1-2、骨胶原蛋白 2-3、诺丽果 14-16、驴奶粉 12-15、雪脂莲蜜 8-10、菊粉 3-5、黑蒜汁 30-40、松露冻干粉 4-5、乌梅肉 8-10、墨米 30-40、牡丹籽油 2-3;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将诺丽果除杂洗净,放入含有 5-8% 食盐的水中浸泡 20-40 分钟,捞出与洗净螺旋藻放入打浆机中,加入 3-5 倍水打制成浆,在 60-80℃ 下焖制 30-40 分钟,灭菌冷却后,在 28-32℃ 下静置发酵至可溶性固形物含量为 8-12%,离心过滤去渣,得发酵汁;(2)、将乌梅肉放入米醋中浸泡 10-15 分钟,捞出沥干,放入黑蒜汁中焖煮至沸,加入松露冻干粉,文火焖煮至熟烂,打制成浆,得浆汁;(3)、将墨米拣杂洗净,与牡丹籽油搅拌均匀,入笼焖蒸 20-30 分钟,与 2-4 倍水磨制成浆,压滤去渣,滤汁与浆汁、发酵汁及其他剩余原料混合均匀,在 80-85℃ 下保温 20-40 分钟,均质、灭菌,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的金针菇养胃豆浆的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)、将白玉豆、山药拣杂洗净,放入清水中浸泡 6-8 小时,捞出沥干,加入红枣醋搅拌均匀,文火翻炒至醋液微干,加入 6-7 倍水打制至成浆,压滤去渣,得豆浆;

(2)、将菱角壳、砂仁、砂仁、姜叶、麦冬、菩提叶、苦瓜籽混合粉碎至 10-20 目,加入少量白酒浸润,文火炒制微干,加 8-10 倍水煎煮 50-60 分钟,过滤去渣,得保健液;

(3)、将紫薯去皮洗净,与除杂洗净刺角瓜一并冷冻破碎,用胶磨机磨制成浆,隔水焖炖至稠滑状,得瓜果羹;

(4)、将金针菇、芹菜、金花菜放入沸水焯汤 40-50 秒,捞出沥干,冲洗冷却沥干,冷冻破碎成颗粒,与薏仁油搅拌均匀,隔水焖炖至软稠,再胶磨成浆,得熟香浆液;

(5)、将豆浆、保健液、瓜果羹、熟香浆液及其他剩余原料混合均匀,煮至微沸,再控制温度为 80-85℃,在 10-20MPa 下均质,罐装、灭菌,即可。

## 一种金针菇养胃豆浆及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种金针菇养胃豆浆及其制备方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 金针菇又叫朴菇、冬菇、杨菌等,它富含大量的蛋白质、脂肪、矿物质及多种维生素和氨基酸等,尤其是赖氨酸和精氨酸含量极为丰富,这两种氨基酸都有利于智力发育和幼儿生长。常食金针菇还有抑制肿瘤,预防高血压及治疗肝病、胃病的效果。金针菇以其菌盖滑嫩、柄脆、营养丰富、味美适口而著称于世,特别是凉拌菜和火锅的上好食材,其营养丰富,清香扑鼻而且味道鲜美,深受大众的喜爱。

[0003] 但是新鲜金针菇的生产具有季节性,采收期短,难以存放,储藏和运输,保鲜时间短,目前多为简单的干制或高浓度盐浸渍工艺加工而成,口味及营养单一,为了丰富金针菇的食用范围,开阔金针菇市场,加工成即食的食品、饮料,食用方便卫生兼具保健功效,充分利用金针菇的营养价值,满足人们对食品的营养保健需求。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种金针菇养胃豆浆及其制备方法,迎合更多消费者的需要。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种金针菇养胃豆浆,由下述重量份的原料制成:

金针菇 100-150、白玉豆 60-80、山药 30-50、菱角壳 2-4、砂仁 2-3、砂仁 3-5、姜叶 2-3、麦冬 2-3、菩提叶 1-2、苦瓜籽 1-2、莴笋汁 20-30、刺角瓜 10-15、紫薯 10-12、酸浆全果浆 10-15、芹菜 15-20、金花菜 10-12、红枣醋 20-30、薏仁油 2-4、营养添加剂 10-12;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:海洋鱼胶低聚肽粉 2-4、螺旋藻 10-12、酵母提取物 1-2、骨胶原蛋白 2-3、诺丽果 14-16、驴奶粉 12-15、雪脂莲蜜 8-10、菊粉 3-5、黑蒜汁 30-40、松露冻干粉 4-5、乌梅肉 8-10、墨米 30-40、牡丹籽油 2-3;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将诺丽果除杂洗净,放入含有 5-8% 食盐的水中浸泡 20-40 分钟,捞出与洗净螺旋藻放入打浆机中,加入 3-5 倍水打制成浆,在 60-80℃ 下焖制 30-40 分钟,灭菌冷却后,在 28-32℃ 下静置发酵至可溶性固形物含量为 8-12%,离心过滤去渣,得发酵汁;(2)、将乌梅肉放入米醋中浸泡 10-15 分钟,捞出沥干,放入黑蒜汁中焖煮至沸,加入松露冻干粉,文火焖煮至熟烂,打制成浆,得浆汁;(3)、将墨米拣杂洗净,与牡丹籽油搅拌均匀,入笼焖蒸 20-30 分钟,与 2-4 倍水磨制成浆,压滤去渣,滤汁与浆汁、发酵汁及其他剩余原料混合均匀,在 80-85℃ 下保温 20-40 分钟,均质、灭菌,即得。

[0006] 所述的金针菇养胃豆浆的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将白玉豆、山药拣杂洗净,放入清水中浸泡 6-8 小时,捞出沥干,加入红枣醋搅拌均匀,文火翻炒至醋液微干,加入 6-7 倍水打制至成浆,压滤去渣,得豆浆;

(2)、将菱角壳、砂仁、砂仁、姜叶、麦冬、菩提叶、苦瓜籽混合粉碎至 10-20 目,加入少量

白酒浸润,文火炒制微干,加 8-10 倍水煎煮 50-60 分钟,过滤去渣,得保健液;

(3)、将紫薯去皮洗净,与除杂洗净刺角瓜一并冷冻破碎,用胶磨机磨制成浆,隔水焖炖至稠滑状,得瓜果羹;

(4)、将金针菇、芹菜、金花菜放入沸水焯汤 40-50 秒,捞出沥干,冲洗冷却沥干,冷冻破碎成颗粒,与薏仁油搅拌均匀,隔水焖炖至软稠,再胶磨成浆,得熟香浆液;

(5)、将豆浆、保健液、瓜果羹、熟香浆液及其他剩余原料混合均匀,煮至微沸,再控制温度为 80-85℃,在 10-20MPa 下均质,罐装、灭菌,即可。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明制得的金针菇养胃豆浆,浆汁香浓润口,营养丰富均衡,配方配伍合理,采用多种果蔬营养食材与中药成分协同作用,提高保健价值,其中,砂仁能够养胃生津,砂仁具有理气开胃作用,姜叶能够消食化积,适合各种人群食用,能够调养肠胃,促进消化,有益人体健康。

### 具体实施方式

[0008] 一种金针菇养胃豆浆,由下述重量(斤)的原料制成:

金针菇 150、白玉豆 80、山药 50、菱角壳 4、砂仁 3、砂仁 5、姜叶 3、麦冬 3、菩提叶 2、苦瓜籽 2、莴笋汁 30、刺角瓜 15、紫薯 12、酸浆全果浆 15、芹菜 20、金花菜 12、红枣醋 30、薏仁油 4、营养添加剂 12;

所述的营养添加剂由下述重量(斤)的原料制成:海洋鱼胶低聚肽粉 4、螺旋藻 12、酵母提取物 2、骨胶原蛋白 3、诺丽果 16、驴奶粉 15、雪脂莲蜜 10、菊粉 5、黑蒜汁 40、松露冻干粉 5、乌梅肉 10、墨米 40、牡丹籽油 3;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将诺丽果除杂洗净,放入含有 8% 食盐的水中浸泡 40 分钟,捞出与洗净螺旋藻放入打浆机中,加入 5 倍水打制成浆,在 80℃ 下焖制 40 分钟,灭菌冷却后,在 32℃ 下静置发酵至可溶性固形物含量为 12%,离心过滤去渣,得发酵汁;(2)、将乌梅肉放入米醋中浸泡 15 分钟,捞出沥干,放入黑蒜汁中焖煮至沸,加入松露冻干粉,文火焖煮至熟烂,打制成浆,得浆汁;(3)、将墨米拣杂洗净,与牡丹籽油搅拌均匀,入笼焖蒸 20 分钟,与 3 倍水磨制成浆,压滤去渣,滤汁与浆汁、发酵汁及其他剩余原料混合均匀,在 85℃ 下保温 40 分钟,均质、灭菌,即得。

[0009] 所述的金针菇养胃豆浆的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将白玉豆、山药拣杂洗净,放入清水中浸泡 8 小时,捞出沥干,加入红枣醋搅拌均匀,文火翻炒至醋液微干,加入 7 倍水打制至成浆,压滤去渣,得豆浆;

(2)、将菱角壳、砂仁、砂仁、姜叶、麦冬、菩提叶、苦瓜籽混合粉碎至 20 目,加入少量白酒浸润,文火炒制微干,加 10 倍水煎煮 60 分钟,过滤去渣,得保健液;

(3)、将紫薯去皮洗净,与除杂洗净刺角瓜一并冷冻破碎,用胶磨机磨制成浆,隔水焖炖至稠滑状,得瓜果羹;

(4)、将金针菇、芹菜、金花菜放入沸水焯汤 50 秒,捞出沥干,冲洗冷却沥干,冷冻破碎成颗粒,与薏仁油搅拌均匀,隔水焖炖至软稠,再胶磨成浆,得熟香浆液;

(5)、将豆浆、保健液、瓜果羹、熟香浆液及其他剩余原料混合均匀,煮至微沸,再控制温度为 85℃,在 20MPa 下均质,罐装、灭菌,即可。