



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104522823 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201410765860. 4

(22) 申请日 2014. 12. 11

(71) 申请人 李跃

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县古城乡医院

(72) 发明人 李跃

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 娄尔玉

(51) Int. Cl.

A23L 2/39(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种含有香椿素的速溶调味饮品

(57) 摘要

一种含有香椿素的速溶调味饮品,其特征在  
于:由以下重量份数的组分制成:香椿素 10 份、瓜  
蒌籽粉 5 份、荷叶汁冻干粉 3 份、红茶粉 0.5 份、  
红薯叶冻干粉 2 份、石榴籽冻干粉 2 份、炒麦芽粉  
2 份、丝瓜藤冻干粉 2 份、洋葱花冻干粉 1 份、食盐  
0.1 份、菱角干粉 1 份、柿子皮冻干粉 1 份、花生芽  
干粉 1 份、燕麦多糖 0.2 份、肉苁蓉粉 2 份。本发  
明香椿素制备的调味料香气四溢,风味独特,常食  
具有清热解毒,健胃理气,润肤明目等功效。

1. 一种含有香椿素的速溶调味饮品,其特征在于:由以下重量份数的组分制成:香椿素 10 份、瓜蒌籽粉 5 份、荷叶汁冻干粉 3 份、红茶粉 0.5 份、红薯叶冻干粉 2 份、石榴籽冻干粉 2 份、炒麦芽粉 2 份、丝瓜藤冻干粉 2 份、洋葱花冻干粉 1 份、食盐 0.1 份、菱角干粉 1 份、柿子皮冻干粉 1 份、花生芽干粉 1 份、燕麦多糖 0.2 份、肉苁蓉粉 2 份。

## 一种含有香椿素的速溶调味饮品

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种含有香椿素的速溶调味饮品。

### 背景技术

[0002] 香椿的营养价值较高,除了含有蛋白质、脂肪、碳水化合物外,还有丰富的维生素、胡萝卜素、铁、磷、钙等多种营养成分。祖国医学认为,香椿味苦、性平、无毒,有开胃爽神、祛风除湿、止血利气、消火解毒的功效,故民间有“常食香椿芽不染病”的说法。

[0003] 现代医学及临床经验也表明,香椿能保肝、利肺、健脾、补血、舒筋。如香椿煎剂对肺炎球菌、伤寒杆菌、痢疾杆菌等有抑制作用;用鲜椿芽、蒜瓣、盐捣烂外敷,对治疮痛肿毒有较好疗效;民间用香椿煮水服用,治疗高烧头晕等病;据说,对前几年流行的“非典型性肺炎也有一定的预防治疗作用。

[0004] 香椿的食用花样繁多,根据不同的地域和个人的口味爱好,以及饮食习惯都会变化出不同的吃法,最常见的有盐淹香椿、香椿拌豆腐、香椿炒鸡蛋、香椿拌鸡丝、油炸椿芽鱼等。将洗净的香椿和蒜瓣一起捣成泥状,加盐、香油、酱油、味精,制成香椿蒜汁,用来拌面条或当调料,更是别具风味。

[0005] 目前对香椿叶的利用大多为嫩芽食用,老叶叶落归根,少部分老叶用于提取抗氧化剂或黄酮。

### 发明内容

[0006] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种味道好,价格低,适合批量生产的含有香椿素的速溶调味饮品。

[0007] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0008] 一种含有香椿素的速溶调味饮品,其特征在于:由以下重量份数的组分制成:香椿素 10 份、瓜蒌籽粉 5 份、荷叶汁冻干粉 3 份、红茶粉 0.5 份、红薯叶冻干粉 2 份、石榴籽冻干粉 2 份、炒麦芽粉 2 份、丝瓜藤冻干粉 2 份、洋葱花冻干粉 1 份、食盐 0.1 份、菱角干粉 1 份、柿子皮冻干粉 1 份、花生芽干粉 1 份、燕麦多糖 0.2 份、肉苁蓉粉 2 份。可以用于直接冲饮,或作为调味料、佐料用于炒菜、凉拌食品、方便面等。

[0009] 上述香椿素的制备方法如下:

[0010] 1) 将夏季或秋季比较老练的香椿叶采摘下来,用淘米水清洗干净并沥干水待用;要求无病虫害,叶片完整;

[0011] 2) 将沥干水的香椿叶切成丝,放入冷冻设备中,在  $-1^{\circ}\text{C}$  的温度下进行冷冻,冷冻时间为 20-30 分钟;目的是确保香椿叶的新鲜度,减少有效成分的蒸发及叶片的氧化;

[0012] 3) 将冷冻后的香椿丝立即放入杀青机内,杀青机筒体内温度控制在  $120^{\circ}\text{C}$ ,以 280 转每分钟,烘炒至水分含量在 15-20%;便于后序工艺的提取,最大限度提取有效物质;

[0013] 4) 将烘炒后的香椿丝送入超声波提取设备中进行超声提取,超声波频率为 20KHZ,超声功率 400W,超声时间 10 分钟,溶剂(乙醇)与香椿丝的质量比 1:12,温度  $65^{\circ}\text{C}$ ,

逆流提取 2 次,合并提取液;采用超声提取可以提高收得率和利用度,更好的保留不耐热的生物活性成分及营养成分;

[0014] 5) 将提取液减压浓缩至无醇,得到纯净浓缩液,并吸注到不锈钢冷冻床上,封闭冷冻 12 小时,冷冻温度为  $-5^{\circ}\text{C}$ ;

[0015] 6) 在冷冻床上,保持  $-2^{\circ}\text{C}$   $-0^{\circ}\text{C}$  条件下冷藏 24 小时,使其结晶凝沉,使水分子析滴出来;

[0016] 7) 将步骤 6) 中析滴水分子后的粉块放在  $70^{\circ}\text{C}$  烘钳锅内烘干,使其水分含量在 13% 以内;

[0017] 8) 将步骤 7) 中烘干的粉块利用球磨机球磨至 400 目即可。

[0018] 本发明的有益效果是:本发明香椿素制备的调味料香气四溢,风味独特,常食具有清热解毒,健胃理气,润肤明目等功效。提取工艺独特,采用超声提取可以提高收得率和利用度,更好的保留不耐热的生物活性成分及营养成分,同时制备成粉状,便于食用。

### 具体实施方式

[0019] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0020] 实施例 1

[0021] 一种含有香椿素的速溶调味饮品,其特征在于:由以下重量份数的组分制成:香椿素 10 份、瓜蒌籽粉 5 份、荷叶汁冻干粉 3 份、红茶粉 0.5 份、红薯叶冻干粉 2 份、石榴籽冻干粉 2 份、炒麦芽粉 2 份、丝瓜藤冻干粉 2 份、洋葱花冻干粉 1 份、食盐 0.1 份、菱角干粉 1 份、柿子皮冻干粉 1 份、花生芽干粉 1 份、燕麦多糖 0.2 份、肉苁蓉粉 2 份。

[0022] 上述香椿素的制备方法如下:

[0023] 1) 将夏季或秋季比较老练的香椿叶采摘下来,用淘米水清洗干净并沥干水待用;要求无病虫害,叶片完整;

[0024] 2) 将沥干水的香椿叶切成丝,放入冷冻设备中,在  $-1^{\circ}\text{C}$  的温度下进行冷冻,冷冻时间为 20-30 分钟;目的是确保香椿叶的新鲜度,减少有效成分的蒸发及叶片的氧化;

[0025] 3) 将冷冻后的香椿丝立即放入杀青机内,杀青机筒体内温度控制在  $120^{\circ}\text{C}$ ,以 280 转每分钟,烘炒至水分含量在 15-20%;便于后序工艺的提取,最大限度提取有效物质;

[0026] 4) 将烘炒后的香椿丝送入超声波提取设备中进行超声提取,超声波频率为 20KHZ,超声功率 400W,超声时间 10 分钟,溶剂(乙醇)与香椿丝的质量比 1:12,温度  $65^{\circ}\text{C}$ ,逆流提取 2 次,合并提取液;采用超声提取可以提高收得率和利用度,更好的保留不耐热的生物活性成分及营养成分;

[0027] 5) 将提取液减压浓缩至无醇,得到纯净浓缩液,并吸注到不锈钢冷冻床上,封闭冷冻 12 小时,冷冻温度为  $-5^{\circ}\text{C}$ ;

[0028] 6) 在冷冻床上,保持  $-2^{\circ}\text{C}$   $-0^{\circ}\text{C}$  条件下冷藏 24 小时,使其结晶凝沉,使水分子析滴出来;

[0029] 7) 将步骤 6) 中析滴水分子后的粉块放在  $70^{\circ}\text{C}$  烘钳锅内烘干,使其水分含量在 13% 以内;

[0030] 8) 将步骤 7) 中烘干的粉块利用球磨机球磨至 400 目即可。

[0031] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。