



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112262975 A

(43) 申请公布日 2021.01.26

(21) 申请号 202011050023.5

(22) 申请日 2020.09.29

(71) 申请人 郎溪县傅家老屋食品有限公司

地址 242199 安徽省宣城市郎溪县建平镇  
南山村

(72) 发明人 王红琴

(74) 专利代理机构 合肥德驰知识产权代理事务  
所(普通合伙) 34168

代理人 刘希慧

(51) Int. Cl.

A23L 25/10 (2016.01)

A23L 33/10 (2016.01)

A23L 33/105 (2016.01)

A23L 33/18 (2016.01)

A23L 33/115 (2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种适合老年人食用的花生酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种适合老年人食用的花生酱及其制备方法,花生酱的原料包括:脱脂花生粕、核桃仁、芝麻、松仁、赤小豆、柚子皮粒、覆盆子果干、紫苏叶粉、车前子粉、柠檬粉、复合植物提取物、小麦低聚肽、西红柿、槲皮素、肉桂酸、山茶籽油;其中,所述复合植物提取物为艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物。本发明提出的适合老年人食用的花生酱及其制备方法,所述制备方法过程简单,得到的花生酱含油脂低、多吃不腻不易上火,适合老年人食用,且营养丰富、口感好,抗氧化性好,储存期长。

1. 一种适合老年人食用的花生酱,其特征在于,其原料按重量份包括:脱脂花生粕80-100份、核桃仁3-5份、芝麻3-6份、松仁1-3份、赤小豆2-7份、柚子皮粒1-3份、覆盆子果干2-5份、紫苏叶粉1-3份、车前子粉1-3份、柠檬粉0.1-0.4份、复合植物提取物0.5-1.7份、小麦低聚肽2-7份、西红柿1-3份、槲皮素0.2-0.3份、肉桂酸0.1-0.3份、山茶籽油3-10份;其中,所述复合植物提取物为艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物。

2. 根据权利要求1所述适合老年人食用的花生酱,其特征在于,所述脱脂花生粕按照以下工艺进行制备:将花生仁清洗后放入烤箱中,升温至150-160℃,烘烤20-30min,取出后冷却至室温,脱去红衣,用榨油机榨出30-45wt%的油脂得到所述脱脂花生粕。

3. 根据权利要求1所述适合老年人食用的花生酱,其特征在于,所述紫苏叶粉的粒度为120-150目;所述车前子粉的粒度为150-200目;所述柚子皮粒的粒径为30-50目。

4. 根据权利要求1所述适合老年人食用的花生酱,其特征在于,所述艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的重量比为2-10:1-3:4-12:1-3:3-14。

5. 根据权利要求1所述适合老年人食用的花生酱,其特征在于,所述艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物均按以下工艺分别进行制备:将原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:10-20g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取50-120min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为800-1200W。

6. 根据权利要求1-5中任一项所述适合老年人食用的花生酱,其特征在于,其原料中,还包括1-2重量份的食盐和2-4重量份的白糖。

7. 一种如权利要求1-6中任一项所述适合老年人食用的花生酱的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:将核桃仁、芝麻、松仁、赤小豆分别炒熟,与脱脂花生粕混合后打碎,得到粗料;将西红柿加入沸水中煮1-2min,去皮后切块,加入锅中熬制3-5min,加入粗料、紫苏叶粉、车前子粉、柠檬粉、复合植物提取物、小麦低聚肽、槲皮素、肉桂酸、山茶籽油后利用胶体磨精磨,加入柚子皮粒和覆盆子果干混合均匀得到所述适合老年人食用的花生酱。

## 一种适合老年人食用的花生酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及花生酱技术领域,尤其涉及一种适合老年人食用的花生酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 花生酱以优质花生米等为原料加工制成,其质地细腻,味美,具有花生固有的浓郁香气,一般用作拌面条、馒头、面包或凉拌菜等的调味品,也是作甜饼、甜包子等馅心配料。但是,现有的花生酱中含有丰富的油脂成分,过多食用对人体不利,且易上火,老年人不宜多食,且在贮存过程中易分层。

### 发明内容

[0003] 基于背景技术存在的技术问题,本发明提出了一种适合老年人食用的花生酱及其制备方法,所述制备方法过程简单,得到的花生酱含油脂低、多吃不腻不易上火,适合老年人食用,且营养丰富、口感好,抗氧化性好,储存期长。

[0004] 本发明提出的一种适合老年人食用的花生酱,其原料按重量份包括:脱脂花生粕80-100份、核桃仁3-5份、芝麻3-6份、松仁1-3份、赤小豆2-7份、柚子皮粒1-3份、覆盆子果干2-5份、紫苏叶粉1-3份、车前子粉1-3份、柠檬粉0.1-0.4份、复合植物提取物0.5-1.7份、小麦低聚肽2-7份、西红柿1-3份、槲皮素0.2-0.3份、肉桂酸0.1-0.3份、山茶籽油3-10份;其中,所述复合植物提取物为艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物。

[0005] 优选地,所述脱脂花生粕按照以下工艺进行制备:将花生仁清洗后放入烤箱中,升温至150-160℃,烘烤20-30min,取出后冷却至室温,脱去红衣,用榨油机榨出30-45wt%的油脂得到所述脱脂花生粕。

[0006] 优选地,所述紫苏叶粉的粒度为120-150目;所述车前子粉的粒度为150-200目;所述柚子皮粒的粒径为30-50目。

[0007] 优选地,所述艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的重量比为2-10:1-3:4-12:1-3:3-14。

[0008] 优选地,所述艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物均按以下工艺分别进行制备:将原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:10-20g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取50-120min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为800-1200W。

[0009] 优选地,其原料中,还包括1-2重量份的食盐和2-4重量份的白糖。

[0010] 本发明还提出的一种所述适合老年人食用的花生酱的制备方法,包括以下步骤:将核桃仁、芝麻、松仁、赤小豆分别炒熟,与脱脂花生粕混合后打碎,得到粗料;将西红柿加入沸水中煮1-2min,去皮后切块,加入锅中熬制3-5min,加入粗料、紫苏叶粉、车前子粉、柠檬粉、复合植物提取物、小麦低聚肽、槲皮素、肉桂酸、山茶籽油后利用胶体磨精磨,加入柚

子皮粒和覆盆子果干混合均匀得到所述适合老年人食用的花生酱。

[0011] 本发明所述适合老年人食用的花生酱,以脱脂花生粕为原料,使所得花生酱油脂少,蛋白质含量高,提高了其食用安全性,且柔软滑润,不油不腻,添加了核桃仁、芝麻、松仁、赤小豆、槲皮素、覆盆子果干,丰富了花生酱的营养,改善了其营养单一的缺点,同时具有降血脂的作用,能预防心血管疾病,使所得花生酱更适合老年人食用;柠檬粉、肉桂酸加入体系中,具有协同作用,能抑制人体对花生酱中油脂的吸收,不易引发健康问题;艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物加入,一方面与肉桂酸、小麦低聚肽配合,提高了花生酱的抗氧化性,使所的花生酱中油脂更加不易分离,延长了花生酱的保存期限;另一方面与柚子皮粒、紫苏叶粉、车前子粉、山茶籽油配合,降火通便,食用不会引起上火,使所得花生酱更适合老年人食用。

[0012] 本发明中的花生酱具有浓郁的花生香气,口感细腻,香味纯正,脂肪含量低,且降火通便、适合老年人食用;根据GB/T5009.6-2016的标准检测花生酱中的脂肪含量,经检测可知,其 $<20.11\text{g}/100\text{g}$ 。

### 具体实施方式

[0013] 下面,通过具体实施例对本发明的技术方案进行详细说明。

[0014] 实施例1

[0015] 一种适合老年人食用的花生酱,其原料按重量份包括:脱脂花生粕100份、核桃仁3份、芝麻6份、松仁1.8份、赤小豆7份、柚子皮粒1份、覆盆子果干5份、紫苏叶粉1份、车前子粉3份、柠檬粉0.1份、复合植物提取物1.1份、小麦低聚肽2份、西红柿3份、槲皮素0.2份、肉桂酸0.3份、山茶籽油3份;其中,所述复合植物提取物为艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物。

[0016] 实施例2

[0017] 一种适合老年人食用的花生酱,其原料按重量份包括:脱脂花生粕80份、核桃仁5份、芝麻3份、松仁3份、赤小豆2份、柚子皮粒3份、覆盆子果干2份、紫苏叶粉3份、车前子粉1份、柠檬粉0.4份、复合植物提取物0.5份、小麦低聚肽7份、西红柿1份、槲皮素0.3份、肉桂酸0.1份、山茶籽油10份、食盐1份、白糖4份;

[0018] 其中,所述复合植物提取物为艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物,且艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的重量比为2:3:4:3:3;

[0019] 所述艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物均按以下工艺分别进行制备:将原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:20g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取50min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为1200W;

[0020] 所述脱脂花生粕按照以下工艺进行制备:将花生仁清洗后放入烤箱中,升温至160℃,烘烤20min,取出后冷却至室温,脱去红衣,用榨油机榨出45wt%的油脂得到所述脱脂花生粕;

[0021] 所述紫苏叶粉的粒度为120目;所述车前子粉的粒度为200目;所述柚子皮粒的粒径为30目。

[0022] 本发明还提出的一种所述适合老年人食用的花生酱的制备方法,包括以下步骤:将核桃仁、芝麻、松仁、赤小豆分别炒熟,与脱脂花生粕混合后打碎,得到粗料;将西红柿加入沸水中煮1min,去皮后切块,加入锅中熬制5min,加入粗料、紫苏叶粉、车前子粉、柠檬粉、复合植物提取物、小麦低聚肽、槲皮素、肉桂酸、山茶籽油后利用胶体磨精磨至粒径为200目以下,加入柚子皮粒和覆盆子果干混合均匀得到所述适合老年人食用的花生酱。

[0023] 实施例3

[0024] 一种适合老年人食用的花生酱,其原料按重量份包括:脱脂花生粕92份、核桃仁3.8份、芝麻5.3份、松仁1份、赤小豆3份、柚子皮粒2.7份、覆盆子果干3份、紫苏叶粉2.4份、车前子粉2.3份、柠檬粉0.24份、复合植物提取物1.7份、小麦低聚肽6份、西红柿1.8份、槲皮素0.27份、肉桂酸0.18份、山茶籽油8份、食盐2份、白糖2份;

[0025] 其中,所述复合植物提取物为艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物,且艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的重量比为10:1:12:1:14;

[0026] 所述艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物均按以下工艺分别进行制备:将原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:10g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取120min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为800W;

[0027] 所述脱脂花生粕按照以下工艺进行制备:将花生仁清洗后放入烤箱中,升温至150℃,烘烤30min,取出后冷却至室温,脱去红衣,用榨油机榨出30wt%的油脂得到所述脱脂花生粕;

[0028] 所述紫苏叶粉的粒度为150目;所述车前子粉的粒度为150目;所述柚子皮粒的粒径为50目。

[0029] 本发明还提出的一种所述适合老年人食用的花生酱的制备方法,包括以下步骤:将核桃仁、芝麻、松仁、赤小豆分别炒熟,与脱脂花生粕混合后打碎,得到粗料;将西红柿加入沸水中煮2min,去皮后切块,加入锅中熬制4min,加入粗料、紫苏叶粉、车前子粉、柠檬粉、复合植物提取物、小麦低聚肽、槲皮素、肉桂酸、山茶籽油后利用胶体磨精磨,加入柚子皮粒和覆盆子果干混合均匀得到所述适合老年人食用的花生酱。

[0030] 实施例4

[0031] 本发明提出的一种适合老年人食用的花生酱,其原料按重量份包括:脱脂花生粕86份、核桃仁4份、芝麻3.6份、松仁1.7份、赤小豆4份、柚子皮粒1.8份、覆盆子果干4份、紫苏叶粉1.8份、车前子粉2份、柠檬粉0.15份、复合植物提取物0.9份、小麦低聚肽4份、西红柿2.3份、槲皮素0.25份、肉桂酸0.2份、山茶籽油5份、食盐1份、白糖3.2份;

[0032] 其中,所述复合植物提取物为艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物;所述艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的重量比为3:1:12:1.8:8;

[0033] 所述艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物均按以下工艺分别进行制备:将原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:15g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取100min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为900W;

[0034] 所述脱脂花生粕按照以下工艺进行制备:将花生仁清洗后放入烤箱中,升温至158℃,烘烤24min,取出后冷却至室温,脱去红衣,用榨油机榨出38wt%的油脂得到所述脱脂花生粕;

[0035] 所述紫苏叶粉的粒度为120-150目;所述车前子粉的粒度为150-200目;所述柚子皮粒的粒径为30-50目。

[0036] 本发明还提出的一种所述适合老年人食用的花生酱的制备方法,包括以下步骤:将核桃仁、芝麻、松仁、赤小豆分别炒熟,与脱脂花生粕混合后打碎,得到粗料;将西红柿加入沸水中煮1.6min,去皮后切块,加入锅中熬制4min,加入粗料、紫苏叶粉、车前子粉、柠檬粉、复合植物提取物、小麦低聚肽、槲皮素、肉桂酸、山茶籽油后利用胶体磨精磨,加入柚子皮粒和覆盆子果干混合均匀得到所述适合老年人食用的花生酱。

[0037] 实施例5

[0038] 一种适合老年人食用的花生酱,其原料按重量份包括:脱脂花生粕90份、核桃仁4份、芝麻4份、松仁2份、赤小豆5份、柚子皮粒1.8份、覆盆子果干3.2份、紫苏叶粉2份、车前子粉2份、柠檬粉0.3份、复合植物提取物1份、小麦低聚肽4份、西红柿2份、槲皮素0.25份、肉桂酸0.19份、山茶籽油7份、食盐1.8份、白糖3份;

[0039] 其中,所述复合植物提取物为艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的混合物,且艾草提取物、金银花提取物、决明子提取物、迷迭香提取物、竹叶提取物的重量比为8:2:9:2:11;

[0040] 所述艾草提取物按以下工艺进行制备:将艾草原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:14g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取60min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为1100W;

[0041] 所述金银花提取物按以下工艺进行制备:将金银花原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:14g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取60min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为1100W;

[0042] 所述决明子提取物按以下工艺进行制备:将决明子原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:14g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取60min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为1100W;

[0043] 所述迷迭香提取物按以下工艺进行制备:将迷迭香原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:14g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取60min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为1100W;

[0044] 所述竹叶提取物按以下工艺进行制备:将竹叶原料洗净、干燥、粉碎后与纯水按固液比1:14g/mL混合,在搅拌条件下微波加热提取60min,过滤,将所得滤液浓缩、干燥;其中,微波加热提取的功率为1100W;

[0045] 所述脱脂花生粕按照以下工艺进行制备:将花生仁清洗后放入烤箱中,升温至153℃,烘烤28min,取出后冷却至室温,脱去红衣,用榨油机榨出40wt%的油脂得到所述脱脂花生粕;

[0046] 所述紫苏叶粉的粒度为120-150目;所述车前子粉的粒度为150-200目;所述柚子皮粒的粒径为30-50目。

[0047] 本发明还提出的一种所述适合老年人食用的花生酱的制备方法,包括以下步骤:

将核桃仁、芝麻、松仁、赤小豆分别炒熟，与脱脂花生粕混合后打碎，得到粗料；将西红柿加入沸水中煮1min，去皮后切块，加入锅中熬制3.5min，加入粗料、紫苏叶粉、车前子粉、柠檬粉、复合植物提取物、小麦低聚肽、槲皮素、肉桂酸、山茶籽油后利用胶体磨精磨，加入柚子皮粒和覆盆子果干混合均匀得到所述适合老年人食用的花生酱。

[0048] 以上所述，仅为本发明较佳的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内，根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变，都应涵盖在本发明的保护范围之内。