



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105852000 A

(43)申请公布日 2016.08.17

(21)申请号 201610201040.1 *A23L 33/15*(2016.01)

(22)申请日 2016.03.31 *A23L 33/16*(2016.01)

(71)申请人 安徽省宿松县刘氏蜂产品有限责任公司
A23L 33/00(2016.01)

地址 246500 安徽省安庆市宿松县经济开
发区小河路8号

(72)发明人 刘在芳

(74)专利代理机构 合肥市长远专利代理事务所
(普通合伙) 34119

代理人 程笃庆 黄乐瑜

(51)Int.Cl.

A23L 21/25(2016.01)

A23L 21/20(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 17/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜及其
制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜40-80份、蜂王浆10-30份、黍米5-15份、纳豆2-8份、海藻粉3-9份、中药添加剂8-16份、柠檬酸2-6份、山茶油1-6份、维生素混合物3-9份、山梨酸钾2-5份、微量元素1-6份。本发明还公开了上述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜的制备方法。本发明的保健蜂蜜具有养颜降血脂的功效。

1. 一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,其原料按重量份包括:蜂蜜40-80份、蜂王浆10-30份、黍米5-15份、纳豆2-8份、海藻粉3-9份、中药添加剂8-16份、柠檬酸2-6份、山茶油1-6份、维生素混合物3-9份、山梨酸钾2-5份、微量元素1-6份。

2. 根据权利要求1所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,中药添加剂的原料按重量份包括:虎杖2-8份、柴胡5-15份、泽泻1-5份、大黄2-4份、姜黄1-3份、灵芝2-4份、人参1-4份、山楂1-3份、决明子2-5份、首乌1-4份、芦荟提取液2-6份、枸杞1-4份、山药2-5份、红枣1-4份、木瓜2-6份、葛根1-4份、当归2-6份、龙胆草1-4份、薏仁2-6份、银杏1-6份、灵芝1-8份、虫草素2-9份、糊精1-6份。

3. 根据权利要求1或2所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,中药添加剂按如下工艺进行制备:将虎杖、柴胡、泽泻、大黄、姜黄、灵芝、人参、山楂、决明子、首乌、芦荟提取液、枸杞、山药、红枣、木瓜、葛根、当归、龙胆草、薏仁、银杏、灵芝和虫草素投入提取罐加水煎煮,过滤后滤液加入沉淀罐,静置后离心上清液,将离心液进行浓缩,得到物料a;将物料a进行高压干燥,冷却至室温得到物料b;然后向物料b中加入糊精,混合研磨得到物料c,将物料c进行粉碎,常温干燥,得到中药添加剂。

4. 根据权利要求1-3任一项所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,中药添加剂的制备过程中,煎煮的温度为110-130℃,煎煮的时间为2-5h。

5. 根据权利要求1-4任一项所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,中药添加剂的制备过程中,高压干燥的温度为250-280℃,高压干燥的压力为120-160Mpa,高压干燥的时间为1-3h。

6. 根据权利要求1-5任一项所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,维生素混合物由维生素C、维生素B1、番茄红素和维生素B6按重量比为2-6:1-4:2-5:3-8混合而成。

7. 根据权利要求1-6任一项所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,微量元素由钙、镁和钾元素组成,其中钙、镁和钾元素重量百分比满足如下的关系式: $0.5 \times Ca + 1.5 \times Mg + K = 1$ 。

8. 根据权利要求1-7任一项所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,其原料按重量份包括:蜂蜜45-75份、蜂王浆15-25份、黍米8-12份、纳豆3-7份、海藻粉4-8份、中药添加剂10-14份、柠檬酸3-5份、山茶油2-5份、维生素混合物4-8份、山梨酸钾3-4份、微量元素2-5份。

9. 根据权利要求1-8任一项所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其特征在于,其原料按重量份包括:蜂蜜60份、蜂王浆20份、黍米10份、纳豆5份、海藻粉3份、中药添加剂12份、柠檬酸4份、山茶油3.5份、维生素混合物6份、山梨酸钾3.5份、微量元素3.5份。

10. 一种根据权利要求1-9任一项所述的具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

S1、将黍米、纳豆、海藻粉和中药添加剂混合均匀,放入水中超声粉碎,粉碎后过滤,干燥,所得混合物研磨成70-80目物料a;

S2、将蜂蜜、蜂王浆、柠檬酸、山茶油、维生素混合物、山梨酸钾和微量元素混合均匀,然后放入搅拌机中,接着加入物料a,边搅拌边加入,搅拌均匀后倒出得到物料b;

S3、将物料b过滤,滤除不溶杂质,真空消泡,灌装即可。

一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,尤其涉及一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜及其制备方法。

背景技术

[0002] 蜂蜜是蜜蜂采集花朵的蜜汁或动植物有生部分的分泌物,经蜜蜂利用特殊物质加工、酿制、混合并储存于蜂巢中的一种甜味物质,是一种营养丰富的天然滋补和药用品,具有补中润燥,止痛,解毒等功效。

[0003] 目前市面上销售的蜂蜜大多为单一的蜂蜜,营养单一,随着人们的生活水平的提高,人们越来越注重养生和保健,因此单一营养价值的蜂蜜无法满足日常的需求,因此亟需开发一种具有健胃养颜功效的保健蜂蜜。

发明内容

[0004] 为解决背景技术中存在的技术问题,本发明提出一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜及其制备方法,具有养颜降血脂的功效。

[0005] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜40-80份、蜂王浆10-30份、黍米5-15份、纳豆2-8份、海藻粉3-9份、中药添加剂8-16份、柠檬酸2-6份、山茶油1-6份、维生素混合物3-9份、山梨酸钾2-5份、微量元素1-6份。

[0006] 优选地,中药添加剂的原料按重量份包括:虎杖2-8份、柴胡5-15份、泽泻1-5份、大黄2-4份、姜黄1-3份、灵芝2-4份、人参1-4份、山楂1-3份、决明子2-5份、首乌1-4份、芦荟提取液2-6份、枸杞1-4份、山药2-5份、红枣1-4份、木瓜2-6份、葛根1-4份、当归2-6份、龙胆草1-4份、薏仁2-6份、银杏1-6份、灵芝1-8份、虫草素2-9份、糊精1-6份。

[0007] 优选地,中药添加剂按如下工艺进行制备:将虎杖、柴胡、泽泻、大黄、姜黄、灵芝、人参、山楂、决明子、首乌、芦荟提取液、枸杞、山药、红枣、木瓜、葛根、当归、龙胆草、薏仁、银杏、灵芝和虫草素投入提取罐加水煎煮,过滤后滤液加入沉淀罐,静置后离心上清液,将离心液进行浓缩,得到物料a;将物料a进行高压干燥,冷却至室温得到物料b;然后向物料b中加入糊精,混合研磨得到物料c,将物料c进行粉碎,常温干燥,得到中药添加剂。

[0008] 优选地,中药添加剂的制备过程中,煎煮的温度为110-130℃,煎煮的时间为2-5h。

[0009] 优选地,中药添加剂的制备过程中,高压干燥的温度为250-280℃,高压干燥的压力为120-160Mpa,高压干燥的时间为1-3h。

[0010] 优选地,维生素混合物由维生素C、维生素B1、番茄红素和维生素B6按重量比为2-6:1-4:2-5:3-8混合而成。

[0011] 优选地,微量元素由钙、镁和钾元素组成,其中钙、镁和钾元素重量百分比满足如下的关系式: $0.5 \times Ca + 1.5 \times Mg + K = 1$ 。

[0012] 优选地,其原料按重量份包括:蜂蜜45-75份、蜂王浆15-25份、黍米8-12份、纳豆3-7份、海藻粉4-8份、中药添加剂10-14份、柠檬酸3-5份、山茶油2-5份、维生素混合物4-8份、

山梨酸钾3-4份、微量元素2-5份。

[0013] 优选地,其原料按重量份包括:蜂蜜60份、蜂王浆20份、黍米10份、纳豆5份、海藻粉3份、中药添加剂12份、柠檬酸4份、山茶油3.5份、维生素混合物6份、山梨酸钾3.5份、微量元素3.5份。

[0014] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜制备方法,包括如下步骤:

[0015] S1、将黍米、纳豆、海藻粉和中药添加剂混合均匀,放入水中超声粉碎,粉碎后过滤,干燥,所得混合物研磨成70-80目物料a;

[0016] S2、将蜂蜜、蜂王浆、柠檬酸、山茶油、维生素混合物、山梨酸钾和微量元素混合均匀,然后放入搅拌机中,接着加入物料a,边搅拌边加入,搅拌均匀后倒出得到物料b;

[0017] S3、将物料b过滤,滤除不溶杂质,真空消泡,灌装即可。

[0018] 本发明的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其原料包括蜂蜜、蜂王浆、黍米、纳豆、海藻粉、中药添加剂、柠檬酸、山茶油、维生素混合物、山梨酸钾和微量元素,其中通过添加蜂蜜和蜂王浆作为主料,并添加黍米、纳豆和海藻粉作为营养成分的补充材料,有效提高了本发明蜂蜜的降血脂保健功效,同时添加的柠檬酸、山茶油和山梨酸钾作为口感调剂和防腐剂,有效优化了本发明蜂蜜的口感和保质期,提高了本发明蜂蜜的品质;添加的中药添加剂作为保健添加剂,以虎杖、柴胡、泽泻、大黄、姜黄、灵芝、人参、山楂、决明子、首乌、芦荟提取液、枸杞、山药、红枣、木瓜、葛根、当归、龙胆草、薏仁、银杏、灵芝、虫草素和糊精,通过混合后煎煮,浓缩,过滤,研磨粉碎得到中药添加剂,有效将中药添加剂的有效保健成份充分融合到蜂蜜中,使得本发明的蜂蜜具有养颜降血脂的功效,添加的维生素混合物和微量元素,补充了本发明蜂蜜的维生素和矿质元素,丰富了本发明蜂蜜的营养物质,提高了其保健的功效。本发明的保健蜂蜜具有养颜降血脂的功效。

具体实施方式

[0019] 下面结合具体实施例对本发明做出详细说明,应当了解,实施例只用于说明本发明,而不是用于对本发明进行限定,任何在本发明基础上所做的修改、等同替换等均在本发明的保护范围内。

[0020] 具体实施反式中,蜂蜜的重量份可以为40份、45份、50份、55份、60份、65份、70份、75份、80份;蜂王浆的重量份可以为10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份、20份、21份、22份、23份、24份、25份、26份、27份、28份、29份、30份;黍米的重量份可以为5份、6份、7份、8份、9份、10份、11份、12份、13份、14份、15份;纳豆的重量份可以为2份、3份、4份、5份、6份、7份、8份;海藻粉的重量份可以为3份、4份、5份、6份、7份、8份、9份;中药添加剂的重量份可以为8份、9份、10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份;柠檬酸的重量份可以为2份、3份、4份、5份、6份;山茶油的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份、4.5份、5份、5.5份、6份;维生素混合物的重量份可以为3份、4份、5份、6份、7份、8份、9份;山梨酸钾的重量份可以为2份、2.5份、3份、3.5份、4份、4.5份、5份;微量元素的重量份可以为1份、1.5份、2份、2.5份、3份、3.5份、4份、4.5份、5份、5.5份、6份。

[0021] 实施例1

[0022] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜60份、蜂王浆20份、黍米10份、纳豆5份、海藻粉3份、中药添加剂12份、柠檬酸4份、山茶油3.5

份、维生素混合物6份、山梨酸钾3.5份、微量元素3.5份。

[0023] 中药添加剂按如下工艺进行制备:按重量份将5份虎杖、10份柴胡、3份泽泻、3份大黄、2份姜黄、3份灵芝、2.5份人参、2份山楂、3.5份决明子、2.5份首乌、4份芦荟提取液、2.5份枸杞、3.5份山药、2.5份红枣、4份木瓜、2.5份葛根、4份当归、2.5份龙胆草、4份薏仁、3.5份银杏、4.5份灵芝和5.5份虫草素投入提取罐加水煎煮,其中,煎煮的温度为120℃,煎煮的时间为3.5h;过滤后滤液加入沉淀罐,静置后离心上清液,将离心液进行浓缩,得到物料a;将物料a进行高压干燥,高压干燥的温度为265℃,高压干燥的压力为140Mpa,高压干燥的时间为2h;冷却至室温得到物料b;然后向物料b中加入3.5份糊精,混合研磨得到物料c,将物料c进行粉碎,常温干燥,得到中药添加剂。

[0024] 其中,维生素混合物由维生素C、维生素B1、番茄红素和维生素B6按重量比为4:2.5:3.5:5.5混合而成。

[0025] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜制备方法,包括如下步骤:

[0026] S1、将黍米、纳豆、海藻粉和中药添加剂混合均匀,放入水中超声粉碎,粉碎后过滤,干燥,所得混合物研磨成75目物料a;

[0027] S2、将蜂蜜、蜂王浆、柠檬酸、山茶油、维生素混合物、山梨酸钾和微量元素混合均匀,然后放入搅拌机中,接着加入物料a,边搅拌边加入,搅拌均匀后倒出得到物料b;

[0028] S3、将物料b过滤,滤除不溶杂质,真空消泡,灌装即可。

[0029] 实施例2

[0030] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜40份、蜂王浆30份、黍米5份、纳豆8份、海藻粉3份、中药添加剂16份、柠檬酸2份、山茶油6份、维生素混合物3份、山梨酸钾5份、微量元素1份。

[0031] 中药添加剂按如下工艺进行制备:按重量份将2份虎杖、15份柴胡、1份泽泻、4份大黄、1份姜黄、4份灵芝、1份人参、3份山楂、2份决明子、4份首乌、2份芦荟提取液、4份枸杞、2份山药、4份红枣、2份木瓜、4份葛根、2份当归、4份龙胆草、2份薏仁、6份银杏、1份灵芝和9份虫草素投入提取罐加水煎煮,其中,煎煮的温度为110℃,煎煮的时间为5h;过滤后滤液加入沉淀罐,静置后离心上清液,将离心液进行浓缩,得到物料a;将物料a进行高压干燥,高压干燥的温度为250℃,高压干燥的压力为160Mpa,高压干燥的时间为1h;冷却至室温得到物料b;然后向物料b中加入6份糊精,混合研磨得到物料c,将物料c进行粉碎,常温干燥,得到中药添加剂。

[0032] 其中,维生素混合物由维生素C、维生素B1、番茄红素和维生素B6按重量比为2:4:2:8混合而成。

[0033] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜制备方法,包括如下步骤:

[0034] S1、将黍米、纳豆、海藻粉和中药添加剂混合均匀,放入水中超声粉碎,粉碎后过滤,干燥,所得混合物研磨成70目物料a;

[0035] S2、将蜂蜜、蜂王浆、柠檬酸、山茶油、维生素混合物、山梨酸钾和微量元素混合均匀,然后放入搅拌机中,接着加入物料a,边搅拌边加入,搅拌均匀后倒出得到物料b;

[0036] S3、将物料b过滤,滤除不溶杂质,真空消泡,灌装即可。

[0037] 实施例3

[0038] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜

80份、蜂王浆10份、黍米15份、纳豆2份、海藻粉9份、中药添加剂8份、柠檬酸6份、山茶油1份、维生素混合物9份、山梨酸钾2份、微量元素6份。

[0039] 中药添加剂按如下工艺进行制备:按重量份将8份虎杖、5份柴胡、5份泽泻、2份大黄、3份姜黄、2份灵芝、4份人参、1份山楂、5份决明子、1份首乌、6份芦荟提取液、1份枸杞、5份山药、1份红枣、6份木瓜、1份葛根、6份当归、1份龙胆草、6份薏仁、1份银杏、8份灵芝和2份虫草素投入提取罐加水煎煮,其中,煎煮的温度为130℃,煎煮的时间为2h;过滤后滤液加入沉淀罐,静置后离心上清液,将离心液进行浓缩,得到物料a;将物料a进行高压干燥,高压干燥的温度为280℃,高压干燥的压力为120Mpa,高压干燥的时间为3h;冷却至室温得到物料b;然后向物料b中加入1份糊精,混合研磨得到物料c,将物料c进行粉碎,常温干燥,得到中药添加剂。

[0040] 其中,维生素混合物由维生素C、维生素B1、番茄红素和维生素B6按重量比为6:1:5:3混合而成。

[0041] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜制备方法,包括如下步骤:

[0042] S1、将黍米、纳豆、海藻粉和中药添加剂混合均匀,放入水中超声粉碎,粉碎后过滤,干燥,所得混合物研磨成80目物料a;

[0043] S2、将蜂蜜、蜂王浆、柠檬酸、山茶油、维生素混合物、山梨酸钾和微量元素混合均匀,然后放入搅拌机中,接着加入物料a,边搅拌边加入,搅拌均匀后倒出得到物料b;

[0044] S3、将物料b过滤,滤除不溶杂质,真空消泡,灌装即可。

[0045] 实施例4

[0046] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜45份、蜂王浆25份、黍米8份、纳豆7份、海藻粉4份、中药添加剂14份、柠檬酸3份、山茶油5份、维生素混合物4份、山梨酸钾4份、微量元素2份。

[0047] 中药添加剂按如下工艺进行制备:按重量份将3份虎杖、12份柴胡、2份泽泻、3.5份大黄、1.5份姜黄、3.5份灵芝、1.5份人参、2.5份山楂、2.5份决明子、3.5份首乌、2.5份芦荟提取液、3.5份枸杞、2.5份山药、3.5份红枣、3份木瓜、3份葛根、3份当归、3份龙胆草、3份薏仁、5份银杏、2份灵芝和8份虫草素投入提取罐加水煎煮,其中,煎煮的温度为115℃,煎煮的时间为4h;过滤后滤液加入沉淀罐,静置后离心上清液,将离心液进行浓缩,得到物料a;将物料a进行高压干燥,高压干燥的温度为255℃,高压干燥的压力为155Mpa,高压干燥的时间为1.5h;冷却至室温得到物料b;然后向物料b中加入5份糊精,混合研磨得到物料c,将物料c进行粉碎,常温干燥,得到中药添加剂。

[0048] 其中,维生素混合物由维生素C、维生素B1、番茄红素和维生素B6按重量比为3:3:3:7混合而成。

[0049] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜制备方法,包括如下步骤:

[0050] S1、将黍米、纳豆、海藻粉和中药添加剂混合均匀,放入水中超声粉碎,粉碎后过滤,干燥,所得混合物研磨成72目物料a;

[0051] S2、将蜂蜜、蜂王浆、柠檬酸、山茶油、维生素混合物、山梨酸钾和微量元素混合均匀,然后放入搅拌机中,接着加入物料a,边搅拌边加入,搅拌均匀后倒出得到物料b;

[0052] S3、将物料b过滤,滤除不溶杂质,真空消泡,灌装即可。

[0053] 实施例5

[0054] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜,其原料按重量份包括:蜂蜜75份、蜂王浆15份、黍米12份、纳豆3份、海藻粉8份、中药添加剂10份、柠檬酸5份、山茶油2份、维生素混合物8份、山梨酸钾3份、微量元素5份。

[0055] 中药添加剂按如下工艺进行制备:按重量份将7份虎杖、8份柴胡、4份泽泻、2.5份大黄、2.5份姜黄、2.5份灵芝、3.5份人参、1.5份山楂、4.5份决明子、1.5份首乌、5.5份芦荟提取液、1.5份枸杞、4.5份山药、1.5份红枣、5份木瓜、2份葛根、5份当归、2份龙胆草、5份薏仁、2份银杏、7份灵芝和3份虫草素投入提取罐加水煎煮,其中,煎煮的温度为125℃,煎煮的时间为3h;过滤后滤液加入沉淀罐,静置后离心上清液,将离心液进行浓缩,得到物料a;将物料a进行高压干燥,高压干燥的温度为275℃,高压干燥的压力为125Mpa,高压干燥的时间为2.5h;冷却至室温得到物料b;然后向物料b中加入2份糊精,混合研磨得到物料c,将物料c进行粉碎,常温干燥,得到中药添加剂。

[0056] 其中,维生素混合物由维生素C、维生素B1、番茄红素和维生素B6按重量比为5:2:4:4混合而成。

[0057] 本发明提出的一种具有养颜降血脂功效的保健蜂蜜制备方法,包括如下步骤:

[0058] S1、将黍米、纳豆、海藻粉和中药添加剂混合均匀,放入水中超声粉碎,粉碎后过滤,干燥,所得混合物研磨成78目物料a;

[0059] S2、将蜂蜜、蜂王浆、柠檬酸、山茶油、维生素混合物、山梨酸钾和微量元素混合均匀,然后放入搅拌机中,接着加入物料a,边搅拌边加入,搅拌均匀后倒出得到物料b;

[0060] S3、将物料b过滤,滤除不溶杂质,真空消泡,灌装即可。

[0061] 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。