



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102487978 B

(45) 授权公告日 2013.08.21

(21) 申请号 201110382268.2

(22) 申请日 2011.11.28

(73) 专利权人 黄妙

地址 542601 广西壮族自治区贺州市平桂管
理区平湾北路 23 号希望科技研究中心
(科技局旁)

(72) 发明人 不公告发明人

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A23L 1/09(2006.01)

(56) 对比文件

CN 101828659 A, 2010.09.15, 全文.

CN 101015363 A, 2007.08.15, 全文.

CN 1471848 A, 2004.02.04, 全文.

审查员 陈斌

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

低苦味苦瓜莲蓉

(57) 摘要

低苦味苦瓜莲蓉;本发明提供了一种用低苦味苦瓜汁配制的具有降血脂、降血糖等保健功效的苦瓜莲蓉,其技术方案是:配料由以下组分按重量百分比构成莲子 50~70%、木糖醇 10~15%、素油 5~20%、低苦味苦瓜汁 15-30%。本发明味清香醇和,具有降血脂、降血糖保健功能,适用于高血脂、高血糖等患者或广大消费者日常食品的辅助保健。

1. 一种低苦味苦瓜莲蓉,其特征是:配料由以下组分按重量百分比构成:莲子 50 ~ 70%、木糖醇 10 ~ 15%、素油 5 ~ 20%、低苦味苦瓜汁 15 ~ 30%,各原料含量之和为 100%;

制作步骤如下:A、低苦味苦瓜汁制备:(1)、把苦瓜洗干净切成细片;(2)、按苦瓜的重量配用 0.5-3%的盐,用盐腌制苦瓜片 3-10 分钟后用胶体磨制成苦瓜浆汁;(3)、按苦瓜的重量配用 0.5% -3% β -环状糊精,将环状糊精加入苦瓜汁中,在 60°C 下搅拌 30 分钟;B、将莲子去皮去芯后超微粉碎制成微粉,将莲子微粉和苦瓜汁及适量水放进锅中煮成泥浆状,加入木糖醇拌匀;C、分 2-3 次放进素油,将以上莲子泥炒干,冷却分装即可。

低苦味苦瓜莲蓉

技术领域

[0001] 本发明涉及一种低苦味苦瓜莲蓉,尤其是一种具有降血脂、降血糖保健功能的苦瓜莲蓉。

背景技术

[0002] 苦瓜具有清热消暑、养血益气、补肾健脾、滋肝明目的功效;苦瓜中的苦瓜素被誉为“脂肪杀手”能使摄取脂肪和多糖减少。苦瓜含有苦瓜皂苷(又称皂甙),具有降血糖、降血脂、抗肿瘤、预防骨质疏松、调节内分泌、抗氧化、抗菌以及提高人体免疫力等药用和保健功能。

[0003] 近年专利文献中涉及各种营养保健的莲蓉中,没有应用苦瓜配制具有降血脂、降血糖保健功能的产品。如在中国专利信息中心公布的专利号为 200610036702 的发明——全素灵芝莲蓉月饼及其制作方法,该发明以灵芝精粉或破壁灵芝孢子粉与部分莲蓉混合搓匀作为月饼馅的灵芝夹层馅;灵芝在降血脂、降血糖功效方面有其长处,也有其不足之处。

发明内容

[0004] 本发明的目的是要提供一种用低苦味苦瓜汁配制的、具有降血脂、降血糖等保健功效的苦瓜莲蓉。

[0005] 本发明是这样实现的:配料由以下组分按重量百分比构成的:莲子 50~70%、木糖醇 10~15%、素油 5~20%、低苦味苦瓜汁 15-30%;制作步骤如下:

[0006] A、低苦味苦瓜汁制备:1、把苦瓜洗干净切成细片;2、按苦瓜的重量配用 0.5-3% 的盐,用盐腌制苦瓜片 3-10 分钟后用超微粉碎机(胶体磨)制成苦瓜浆汁;3、按苦瓜的重量配用 0.5% -3% β -环状糊精,将环状糊精加入苦瓜汁中,在 60℃ 下搅拌 30 分钟;

[0007] B、将莲子去皮去芯后超微粉碎制成微粉;将莲子微粉和苦瓜汁及适量水放进锅中煮成泥浆状,加入木糖醇拌匀。

[0008] C、分 2-3 次放进素油,将以上莲子泥炒干,冷却分装即可。

[0009] 本发明具有的有益效果是:

[0010] 1、具有降血脂、降血糖保健功能。实验证明:分别给 10 名高血脂患者、10 名高血糖患者服用本发明低苦味苦瓜莲蓉制成的莲蓉饼,每人每天莲蓉食用量 120g,分 3 次,每次 40g,每次间隔 4 小时;20 天后 10 名高血脂患者血脂总胆固醇分别降低 1.0-4.0mmol/L 不等,10 名高血糖患者血糖分别降低 1.5-4.5mmol/L 不等。

[0011] 2、低苦味的苦瓜汁味感清新醇和,与莲子微粉配制成一种让“畏苦”消费者乐于食用的新口味保健莲蓉,提高了产品销量。如论文《苦瓜去苦味的研究》(《广州化工》1999 年 04 期赖建平李铭春曹伟强)、《苦瓜生姜复合饮料加工工艺研究》(《中国食物与营养》2010 年 01 期山西师范大学遆卫国申王莉)等研究证实,在苦瓜汁中加入 β -环状糊精可有效降低其苦味 90% 左右,可保持苦瓜的风味及其有效成分。

具体实施方式

[0012] 一种低苦味苦瓜莲蓉,包括:莲子 50kg、木糖醇 15kg、花生油 15kg、低苦味苦瓜汁 20kg。

[0013] 制作步骤如下:A. 低苦味苦瓜汁制备:1、把苦瓜洗干净切成细片;2、按苦瓜的重量配用 0.2kg 的盐,用盐腌制苦瓜片 5 分钟后用超微粉碎机(胶体磨)制成苦瓜浆汁;3、按苦瓜的重量配用 0.2kg 的 β -环状糊精,将环状糊精加入苦瓜汁中,在 60℃下搅拌 30 分钟;

[0014] B. 将莲子去皮去心后超微粉碎制成微粉;将莲子微粉和苦瓜汁及适量水放进锅中煮成泥浆状,加入木糖醇拌匀;

[0015] C. 分 3 次放进花生油,将以上莲子泥炒干,冷却分装即可。