



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104207224 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 17

(21) 申请号 201410319612. 7

(22) 申请日 2014. 07. 07

(71) 申请人 武汉旭东食品有限公司

地址 430040 湖北省武汉市东西湖吴家山台  
商投资区七雄路 9 号

申请人 武汉轻工大学

(72) 发明人 何旭东 王海滨 朱波 岳文博

邵珠琳 付琴丽

(74) 专利代理机构 武汉开元知识产权代理有限

公司 42104

代理人 狄宗禄

(51) Int. Cl.

A23L 1/36(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种低钠盐消渴葵瓜子及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种低钠盐消渴葵瓜子,由葵瓜子 100 份、花椒 0.5 ~ 1.5 份、大茴香 2 ~ 3 份、小茴香 0.5 ~ 1.5 份、桂皮 0.5 ~ 1.5 份、甘草 0.5 ~ 1.5 份、白菊 3 ~ 3.5 份、金银花 4.5 ~ 5 份、丹参 3 ~ 3.5 份、玉竹 3.5 ~ 4 份、山楂 3 ~ 3.5 份、低钠盐 35 ~ 48 份、柠檬酸 0.2 ~ 0.4 份、糖精钠 0.1 ~ 0.2 份、安赛蜜 0.1 ~ 0.15 份、甜蜜素 0.05 ~ 0.1 份、5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核酸钠的混合物 0.2 份组成;其制作方法是:a. 清洗;b. 制卤液;c. 煮制;d. 焖制;e. 烘烤;f. 晾制;g. 挑选和包装。本发明所具有的优点是:为食品市场提供了一种新型的药食两用休闲食品、有消除口渴的作用;降低了钠的摄入、增加了钾的摄入,更有利于维持饮食营养平衡;产品配方科学合理;无环境污染,适合工业化生产。

1. 一种低钠盐消渴葵瓜子,其特征在于:是由下述重量份的原料制成:葵瓜子 100 份、花椒 0.5 ~ 1.5 份、大茴香 2 ~ 3 份、小茴香 0.5 ~ 1.5 份、桂皮 0.5 ~ 1.5 份、甘草 0.5 ~ 1.5 份、白菊 3 ~ 3.5 份、金银花 4.5 ~ 5 份、丹参 3 ~ 3.5 份、玉竹 3.5 ~ 4 份、山楂 3 ~ 3.5 份、低钠盐 35 ~ 48 份、柠檬酸 0.2 ~ 0.4 份、糖精钠 0.1 ~ 0.2 份、安赛蜜 0.1 ~ 0.15 份、甜蜜素 0.05 ~ 0.1 份、5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核苷酸的混合物 0.2 份。

2. 实现权利要求 1 所述的一种低钠盐消渴葵瓜子的制备方法,包括以下加工步骤:  
a. 清洗, b. 制卤液, c. 煮制, d. 焖制, e. 烘烤, f. 晾制, g. 挑选和包装;

其特征在于:

所述的制卤液:是将花椒 0.5 ~ 1.5 份、大茴香 2 ~ 3 份、小茴香 0.5 ~ 1.5 份、桂皮 0.5 ~ 1.5 份、甘草 0.5 ~ 1.5 份、白菊 3 ~ 3.5 份、金银花 4.5 ~ 5 份、丹参 3 ~ 3.5 份、玉竹 3.5 ~ 4 份、山楂 3 ~ 3.5 份、低钠盐 35 ~ 48 份、柠檬酸 0.2 ~ 0.4 份、糖精钠 0.1 ~ 0.2 份、安赛蜜 0.1 ~ 0.15 份、甜蜜素 0.05 ~ 0.1 份、I+G 0.2 份;用双层纱布包好放入装有适量水的锅中先大火煮沸,沸腾后小火煮制 2 ~ 3h 制取卤液。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种低钠盐消渴葵瓜子,其特征在于:所述的低钠盐是由食用氯化钠和氯化钾配制而成,其重量份为:氯化钠 6 ~ 8 份,氯化钾 2 ~ 4 份。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种低钠盐消渴葵瓜子,其特征在于:所述的 5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核苷酸的混合物其混合比为 1:1。

## 一种低钠盐消渴葵瓜子及其制作方法

### 技术领域：

[0001] 本发明涉及食品加工领域，具体涉及一种低钠盐消渴葵瓜子及其制作方法。

### 背景技术：

[0002] 葵瓜子是一种很流行的休闲食品，在坚果炒货中占有举足轻重的地位。目前市场上的葵瓜子类产品很多，人们在食用后普遍都会产生口干、口渴感增强，从而降低食欲，近年来，瓜子的种类越来越多，为了有利于人们的身体健康，现在的瓜子应该逐渐向更加营养健康方向发展。人们在食用瓜子的同时又可以保健清火。本专利申请中低钠盐消渴葵瓜子不仅清热去火还添加了生津止渴的功效。消渴葵瓜子制作过程中加入了金银花、丹参、玉竹、白菊、山楂等药食同源的中草药，其中，金银花自古被誉为清热解毒的良药，它性甘寒气芳香，甘寒清热而不伤胃，芳香透达，能宣散风热。山楂具有开胃、消食、活血化淤，治疗冠心病以及肉食不消、腹泻等功效。玉竹具有润燥、除烦、止渴，可治热病阴伤，咳嗽烦渴。白菊具有清肝泻火及明目的作用。丹参具有味苦、气微寒、清心除烦和养血安神之功效。本专利中低钠盐消渴葵瓜子配方中用低钠盐代替了普通食盐，普通食盐的氯化钠含量为 97% 以上，而低钠盐是用食用氯化钠和氯化钾经科学配比而成，其氯化钠含量为 60%~80%、氯化钾为 20%~30%，因而降低了钠的摄入量。人体内钠主要存在于细胞外液中，构成细胞外液渗透压，钾主要存在于细胞内液中，构成细胞内液渗透压。如果摄入钠盐过多会使水分向细胞外扩散，引起细胞内缺水，使人口渴。人们在饮食中降低钠的摄入量、增加钾的摄入量可以维持细胞内外水分平衡，降低对水的需求。本专利申请所述的低钠盐消渴葵瓜子，就是通过制作过程中加入消渴生津的药食两用原料和低钠盐达到消渴目的。而目前市场尚无消渴葵瓜子。

### 发明内容：

[0003] 本发明的目的就是为避免上述不足而提供的一种低钠盐消渴葵瓜子及其制备方法，本发明的目的可以通过下述技术方案来实现。

[0004] 1. 一种低钠盐消渴葵瓜子，其技术要点在于：消渴葵瓜子是由下述重量份的原料制成：葵瓜子 100 份、花椒 0.5~1.5 份、大茴香 2~3 份、小茴香 0.5~1.5 份、桂皮 0.5~1.5 份、甘草 0.5~1.5 份、白菊 3~3.5 份、金银花 4.5~5 份、丹参 3~3.5 份、玉竹 3.5~4 份、山楂 3~3.5 份、低钠盐 35~48 份、柠檬酸 0.2~0.4 份、糖精钠 0.1~0.2 份、安赛蜜 0.1~0.15 份、甜蜜素 0.05~0.1 份、I+G 0.2 份。

[0005] 2. 一种低钠盐消渴葵瓜子的制备方法，包括以下加工步骤：a. 清洗，b. 制卤液，c. 煮制，d. 焖制，e. 烘烤，f. 晾制，g. 挑选和包装。

[0006] 其技术要点在于：所述的制卤液：是将下述重量份的辅料花椒 0.5~1.5 份、大茴香 2~3 份、小茴香 0.5~1.5 份、桂皮 0.5~1.5 份、甘草 0.5~1.5 份、白菊 3~3.5 份、金银花 4.5~5 份、丹参 3~3.5 份、玉竹 3.5~4 份、山楂 3~3.5 份、低钠盐 35~48 份、柠檬酸 0.2~0.4 份、糖精钠 0.1~0.2 份、安赛蜜 0.1~0.15 份、甜蜜素 0.05~0.1 份、

I+G0.2 份用双层纱布包好放入装有适量水的锅中先大火煮沸,沸腾后小火煮制 2~3h 制取卤液。

[0007] 3. 所述的低钠盐是由食用氯化钠和氯化钾配制而成,其重量份为:氯化钠 6~8 份,氯化钾 2~4 份。

[0008] 4 所述的 5'-肌苷酸钠)和 5'-鸟核苷酸的混合物其混合比为 1:1。

[0009] 以下进一步详细描述本技术方案

[0010] 本发明主要由主料葵瓜子和辅料花椒、大茴香、小茴香、桂皮、甘草、白菊、金银花、丹参、玉竹、山楂、低钠盐、柠檬酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、I+G 按下述重量份配比和步骤制成。

[0011] (1) 配比

[0012] a. 葵瓜子 100 份、花椒 0.5~1.5 份、大茴香 2~3 份、小茴香 0.5~1.5 份、桂皮 0.5~1.5 份、甘草 0.5~1.5 份、白菊 3~3.5 份、金银花 4.5~5 份、丹参 3~3.5 份、玉竹 3.5~4 份、山楂 3~3.5 份、低钠盐 35~48 份、柠檬酸 0.2~0.4 份、糖精钠 0.1~0.2 份、安赛蜜 0.1~0.15 份、甜蜜素 0.05~0.1 份、I+G0.2 份。

[0013] b. 所述的低钠盐是由食用氯化钠和氯化钾配比制成,其重量份为:氯化钠 6~8 份、氯化钾 2~4 份。

[0014] c. 所述的 5'-肌苷酸钠)和 5'-鸟核苷酸的混合物其混合比为 1:1。

[0015] (2) 加工步骤

[0016] a. 清洗:收获后的主料葵瓜子中会混有泥土石子等杂质,利用自制清洗机使原料在水中得到充分的翻滚碰撞洗去表面杂质,同时利用石子比瓜子密度大的特点去除石子,控制清洗时间在 3min 以内。

[0017] b. 制卤液:将下述重量份的辅料花椒 0.5~1.5 份、大茴香 2~3 份、小茴香 0.5~1.5 份、桂皮 0.5~1.5 份、甘草 0.5~1.5 份、白菊 3~3.5 份、金银花 4.5~5 份、丹参 3~3.5 份、玉竹 3.5~4 份、山楂 3~3.5 份、低钠盐 35~48 份、柠檬酸 0.2~0.4 份、糖精钠 0.1~0.2 份、安赛蜜 0.1~0.15 份、甜蜜素 0.05~0.1 份、5'-肌苷酸钠)和 5'-鸟核苷酸的混合物 0.2 份用双层纱布包好放入装有适量水的锅中先大火煮沸,沸腾后小火煮制 2~3h 制取卤液。

[0018] c. 煮制:将 100 份瓜子洗净沥干迅速倒入盛有卤液的锅中和辅料一起小火煮制 1~2h。

[0019] d. 焖制:煮制结束后停火,所有原料焖制 1h 使瓜子充分入味,控制锅中水的份数使卤液波美度在 6~9。

[0020] e. 烘烤:将焖制好的瓜子捞出沥干冷却,放到 100℃烘箱中烘制 4~6 小时。

[0021] f. 晾制:将烘烤好的瓜子摊平在不锈钢盘中晾制,至瓜子温度降至室温。

[0022] g. 挑选及包装:最后人工挑去杂质、破壳和开口等瓜子,包装即为成品。

[0023] 本发明所具有的优点是:

[0024] (1) 为食品市场提供了一种新型的药食两用和消除口渴的休闲食品;

[0025] (2) 降低了钠的摄入、增加了钾的摄入,更有利于维持饮食营养平衡;

[0026] (3) 产品配方科学合理;

[0027] (4) 工艺简单合理,无环境污染。

[0028] 通过本发明制作的葵瓜子,因为使用了低钠盐及包括清热降火的多种药食两用材料,使人们不仅降低了钠的摄入、增加了钾的摄入,更有利于维持饮食营养平衡,而且食用后口渴感增加不显著,与常规葵瓜子相比,有消除口渴的作用。

[0029] 具体实施方法:

[0030] 实施例 1.

[0031] 本发明所述的低钠盐消渴葵瓜子是按下述重量份配比和步骤制作而成:

[0032] (1) 配比

[0033] a. 葵瓜子 100 份、花椒 0.5 份、大茴香 2 份、小茴香 0.5 份、桂皮 0.5 份、甘草 0.5 份、白菊 3 份、金银花 4.5 份、丹参 3 份、玉竹 3.5 份、山楂 3 份、低钠盐 44 份、柠檬酸 0.2 份、糖精钠 0.1 份、安赛蜜 0.1 份、甜蜜素 0.05 份、5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核苷酸的混合物 0.2 份。

[0034] b. 所述的低钠盐是由食用氯化钠和氯化钾配制制成,其重量份为:氯化钠 6 份,氯化钾 4 份。

[0035] c. 所述的 5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核苷酸的混合物其混合比为 1:1。

[0036] (2) 加工步骤

[0037] a. 清洗:收获后的主料葵瓜子其中会混有泥土石子等杂质,利用自制清洗机将 100 份葵瓜子原料在水中得到充分的翻滚碰撞洗去表面杂质,同时利用石子比瓜子密度大的特点去除石子,控制清洗时间在 3min 以内。

[0038] b. 制卤液:将下述重量份的辅料花椒 0.5 份、大茴香 2 份、小茴香 0.5 份、桂皮 0.5 份、甘草 0.5 份、白菊 3 份、金银花 4.5 份、丹参 3 份、玉竹 3.5 份、山楂 3 份、低钠盐 44 份、柠檬酸 0.2 份、糖精钠 0.1 份、安赛蜜 0.1 份、甜蜜素 0.05 份、5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核苷酸的混合物 0.2 份;用双层纱布包好放入装有适量水的锅中先大火煮沸,沸腾后小火煮制 2 ~ 3h 制取卤液。

[0039] c. 煮制:将 100 份瓜子洗净沥干迅速倒入盛有卤液的锅中和辅料一起小火煮制 1 ~ 2h。

[0040] d. 焖制:煮制结束后停火,所有原料焖制 1h 使瓜子充分入味,控制锅中水的份数使卤液波美度在 6 ~ 9。

[0041] e. 烘烤:将焖制好的瓜子捞出沥干冷却,放到 100℃烘箱中烘制 4 ~ 6 小时。

[0042] f. 晾制:将烘烤好的瓜子摊平在不锈钢盘中晾制,至瓜子温度降至室温。

[0043] g. 挑选及包装:最后人工挑去杂质、破壳和开口等瓜子,包装即为成品。

[0044] 实施例 2.

[0045] (1) 配比

[0046] a. 葵瓜子 100 份、花椒 0.5 份、大茴香 2 份、小茴香 0.5 份、桂皮 0.5 份、甘草 0.5 份、白菊 3.5 份、金银花 5 份、丹参 3.5 份、玉竹 4 份、山楂 3.5 份、低钠盐 35 份、柠檬酸 0.2 份、糖精钠 0.1 份、安赛蜜 0.15 份、甜蜜素 0.1 份、5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核苷酸的混合物 0.2 份。

[0047] b. 所述的低钠盐是由食用氯化钠和氯化钾配制而成,其重量份为:氯化钠 7 份,氯化钾 3 份。

[0048] c. 所述的 5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核苷酸的混合物其混合比为 1:1。

[0049] (2) 加工步骤

[0050] a. 清洗 : 收获后的主料葵瓜子其中会混有泥土石子等杂质, 利用自制清洗机将 100 份葵瓜子原料在水中得到充分的翻滚碰撞洗去表面杂质, 同时利用石子比瓜子密度大的特点去除石子, 控制清洗时间在 3min 以内。

[0051] b. 制卤液 : 将下述重量份的辅料花椒 0.5 份、大茴香 2 份、小茴香 0.5 份、桂皮 0.5 份、甘草 0.5 份、白菊 3.5 份、金银花 5 份、丹参 3.5 份、玉竹 4 份、山楂 3.5 份、低钠盐 35 份、柠檬酸 0.2 份、糖精钠 0.1 份、安赛蜜 0.15 份、甜蜜素 0.1 份、5' - 肌苷酸钠) 和 5' - 鸟核苷酸的混合物 0.2 份。用双层纱布包好放入装有适量水的锅中先大火煮沸, 沸腾后小火煮制 2 ~ 3h 制取卤液。

[0052] c. 煮制 : 将 100 份瓜子洗净沥干迅速倒入盛有卤液的锅中和辅料一起小火煮制 1 ~ 2h。

[0053] d. 焖制 : 煮制结束后停火, 所有原料焖制 1h 使瓜子充分入味, 控制锅中水的份数使卤液波美度在 6 ~ 9。

[0054] e. 烘烤 : 将焖制好的瓜子捞出沥干冷却, 放到 100℃ 烘箱中烘制 4 ~ 6 小时。

[0055] f. 晾制 : 将烘烤好的瓜子摊平在不锈钢盘中晾制, 至瓜子温度降至室温。

[0056] g. 挑选及包装 : 最后人工挑去杂质、破壳和开口等瓜子, 包装即为成品。