



## 〔12〕发明专利申请公开说明书

〔21〕 申请号 92111309.9

〔51〕 Int.Cl<sup>5</sup>

A61K 35 / 78

〔43〕公开日 1993年4月7日

〔22〕申请日 92.10.24

〔71〕申请人 马启明

地址 134523 吉林省抚松县兴参镇第二参场

〔72〕发明人 马启明 陈永良 许传信

王敬国 王敬花

〔74〕专利代理机构 北京市东城区专利代理事务所  
代理人 高仰贤

说明书页数: 3 附图页数:

〔54〕发明名称 西洋参果茶的加工方法

〔57〕摘要

本发明公开了一种以西洋参果实为原料生产西洋参果茶的方法。该方法将西洋参果汁配以蔗糖、葡萄糖, 制成一种高级滋补保健品。

&lt;04&gt;

# 权 利 要 求 书

---

1、一种西洋参果茶的生产方法，其特征在于以成熟的西洋参果实为原料，用搓籽机将西洋参果汁挤出，经沉淀、过滤后放入真空浓缩锅内浓缩至浓度为 $1.16\text{ g/cm}^3$ 的西洋参果膏，再以西洋参果膏1公斤蔗糖粉3公斤、葡萄糖粉6公斤，75%酒精200ml的比率将上述原料搅拌均匀制成14目筛粒度的颗粒，然后入干燥室内烘干，再过14目和20目筛，以除去大块及细粉，包装而成。

2、根据权利要求1所述的方法，其特征在于所说的西洋参果汁浓缩时间为4-6小时。

3、根据权利要求2所述的方法，其中所述的颗粒干燥温度为65℃，干燥时间为6-8小时。

# 说 明 书

## 西洋参果茶加工方法

本发明将向人们公布一种新型保健品的生产方法。西洋参果茶的加工方法。西洋参果茶是目前国内尚未有的一种新型保健品。它是以西洋参果汁为主要原料，配以蔗糖，葡萄糖为辅助材料，采用现代化设备生产而成的一种高级滋补保健产品，国际专利分类为A61K35/78。

西洋参是原产于美国、加拿大的一个人参品种，我国从一九七五年开始引种，经过驯化种植。现已在我国很多场家大面积栽培生产。西洋参为五加科草本植物，根内含有人参酸、人参苷、人参宁、人参奎酮、挥发油、人参皂素等多种有效成份。西洋参具有降压、解热、外肺阴、清肺火的作用，西洋参性寒药性缓和、药用范围广，易于被人体接受吸收。所以西洋参是中国人参所不能代替的一种名贵药材。

由于西洋参在我国种植的年限不长，因此现在一直是仅利用西洋参的根部，而地上部分茎、叶、花、果尚没有被开发利用。近几年的研究发现，西洋参果实中，同样含有西洋参根中的有效成分，而且含量很高，所以西洋参果汁同样具有西洋参根的药用作用。

本发明的目的就是利用西洋参果汁中的有效成分生产西洋参果茶产品。变无用为有用，提高西洋参的利用率，满足消费者的需求，使西洋参这一药材更好地为人类健康服务。

西洋参果茶的发明是这样实现的：

在每年的九月份西洋参果实成熟时采摘，用搓籽机将西洋参果汁挤出，然后经沉淀，过滤后放入IING-300型真空浓缩锅内进行浓缩，制成西洋参果膏，西洋参果膏制备过程如下：将沉淀过滤后的西洋参果汁导入真空浓缩锅内，开动水泵抽真空使锅内真空间度达到 66650Pa 以上，打开蒸汽阀门通入蒸汽，浓缩时间一般为4-6小时，使西洋参

果汁的浓度达到 $1.10\text{g/cm}^3$ 时就可停止浓缩，关闭蒸汽阀门，打开放气阀，关闭离心泵，停止抽真空后，放出浓缩后的西洋参果膏备用。使用的蔗糖应为优质白砂糖，要粉碎成过100目筛的细粉，使用的葡萄糖为口服食用葡萄糖粉。使用的酒精为优质食用二级以上75%的酒精。其配比如下：

西洋参果膏1公斤，蔗糖粉3公斤，葡萄粉6公斤，酒精(75%)200ml。将上述原料搅拌均匀制成14目筛粒度的颗粒，然后放入65℃温度的干燥室内，进行干燥。烘干一般需要6-8小时即可完成。干燥后再过14目及20目筛除去大块及细粉后，用颗粒包装机包装即成西洋参果茶。

西洋参果茶是一种新的西洋参制品，它是利用地上部分西洋参果挤汁后浓缩制成，是变废为宝充分利用西洋参这一药材的又一条新途径，西洋参果茶中所含有的西洋参成份较高，服用西洋参果茶同服用西洋参有同样的效果。而且西洋参果茶服用方便，易被人体吸收。所以开发生产西洋参果茶具有较好的社会效益。开发生产西洋参果茶还具有较高的经济效益。我场现有西洋参面积5.2万平方米，每年可收果汁2500公斤，可制成西洋参果膏125公斤，可生产西洋参果茶12吨，即可创产值416万元，创利润166.4万元。

下面的实施例是对本发明的进一步说明，而不是限制本发明的范围。

#### 实施例

以生产100公斤西洋参果茶为例。

1. 称取西洋参果膏11公斤，葡萄糖66公斤，蔗糖粉33公斤，75%酒精2200ml。

2. 将上述原料一齐投入不锈钢的搅拌器内进行充分的搅拌，搅拌均匀后再放入摇摆式颗粒机内进行造粒，要求制成14目颗粒。

3. 将制成的颗粒放入65℃条件下的干燥室内进行烘干，在干燥过

程中要不断地翻动，防止结块。干燥6-8小时即可，然后过14 目筛和20目筛，去大于14目的大块和小于20目筛的细粉，最后可得到西洋参果茶100公斤。