



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105595277 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 25

(21) 申请号 201510985349. X

A23L 33/105(2016. 01)

(22) 申请日 2015. 12. 25

(66) 本国优先权数据

201510597073. 8 2015. 09. 18 CN

(71) 申请人 葛晓军

地址 266000 山东省青岛市市南区香港中路
6 号

(72) 发明人 葛晓军

(74) 专利代理机构 北京中济纬天专利代理有限
公司 11429

代理人 陆薇薇

(51) Int. Cl.

A23L 21/15(2016. 01)

A23L 33/10(2016. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

含有金花葵的保健果冻及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含有金花葵的保健果冻及其制备方法,包括下列重量份数的成分:金花葵 30-40 份、刺槐豆胶 4-6 份、魔芋胶 5-8 份、卡拉胶 6-9 份、山楂浆 10-15 份、葡萄汁 5-15 份、白砂糖 6-9 份、柠檬酸钠 2-4 份、柠檬酸 2-7 份,酶 0.1-0.4 份、中药 10-15 份。制备方法包括下列步骤:(1) 中药研磨成 300-400 目的颗粒粉末,加入纯净水,煮沸过滤取滤液。(2) 将金花葵研磨,加入到步骤(1)的滤液中,同时加入刺槐豆胶和魔芋胶,加入酶。(3) 将卡拉胶、白砂糖和柠檬酸钠混合,合并步骤(2)中的滤液;(4) 然后加入剩余组分并混合均匀,巴氏灭菌,成型,包装。本发明的保健果冻口感独特,营养丰富,并且具有较好的保健功能,具有疏风清热,消肿解毒的功效,可用于感冒头痛,咽喉痛。

1. 一种含有金花葵的保健果冻,其特征在于,包括下列重量份数的成分:金花葵30-40份、刺槐豆胶4-6份、魔芋胶5-8份、卡拉胶6-9份、山楂浆10-15份、葡萄汁5-15份、白砂糖6-9份、柠檬酸钠2-4份、柠檬酸2-7份,酶0.1-0.4份、中药10-15份。

2. 根据权利要求1所述的含有金花葵的保健果冻,其特征在于,所述的酶是果胶酶、木聚糖酶和纤维素酶,它们的重量比例是4-8:2-3:5-9。

3. 根据权利要求1或2所述的含有金花葵的保健果冻,其特征在于,所述中药是九里明、三棵针、马齿苋和大青叶。

4. 根据权利要求3所述的含有金花葵的保健果冻,其特征在于,所述的九里明、三棵针、马齿苋和大青叶的重量比例是2:3:5:2。

5. 根据权利要求1或2所述的含有金花葵的保健果冻,其特征在于,所述的金花葵是金花葵的花瓣、根、茎、叶部位的组合。

6. 制备权利要求1所述的含有金花葵的保健果冻的方法,其特征在于,包括下列步骤:

(1)取中药洗净烘干,用研磨机研磨成300-400目的颗粒粉末,加入中药总重量3-5倍的纯净水,采用超声-微波协同萃取仪提取30-40min;提取温度为90-100℃,静置,离心,取上清液得中药提取液;

(2)将金花葵用研磨机研磨成400-500目的颗粒粉末,加入到步骤(1)的中药提取液中,同时加入刺槐豆胶和魔芋胶,将提取液加热,保持60-80℃10-15min;待温度降低到35-40℃时加入酶,保持滤液温度35-40℃3-5小时;

(3)将卡拉胶、白砂糖和柠檬酸钠混合,加入总重量2-3倍的纯净水,40-50℃浸泡20-30min,然后煮沸5min,待温度降至35-40℃时,加入步骤(2)中的提取液搅拌均匀;

(4)加入山楂浆、葡萄汁、柠檬酸并混合均匀,巴氏灭菌,成型,包装。

含有金花葵的保健果冻及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种含有金花葵的保健果冻及其制备方法，属于食品保健领域。

背景技术

[0002] 金花葵，又名：菜芙蓉，也称：野芙蓉，为一年生草本锦葵科秋葵属植物，有的地区别名叫黏干或山榆皮。2003年8月被中国农科院在河北邢台地区发现濒临绝种的植物，在200多个秋葵植物中最具食用、药用、保健功能，有较高的利用价值。

[0003] 金花葵花药食兼用，《本草纲目》已记载黄蜀葵的药用价值，能清热、凉血、解毒，其花无毒，具有清利湿热、消炎镇痛之功效，内服主治五淋、水肿，外用治疗汤水烫伤。果实、种子具有补脾健胃、生肌功效，治疗消化不良、不思饮食、跌打损伤等。《嘉佑本草》记载：黄蜀葵花主治小便淋漓及催生、治诸恶疮。现代医学研究表明，该花的总黄酮有镇痛、抗脑缺血和治疗口腔溃疡等作用。其所含全价蛋白质、高聚糖胶、膳食纤维、微量元素硒、锌、多种不皂化物等，具有显著调节人体内分泌、免疫力，增加人体抗力，改善心脑血管及微循环功能，增强机体抗氧化能力，抗心脑血管缺血、缺氧、抗炎、镇疼，抗疲劳、抗衰老、抗癌、防癌、降血脂功效。此外，其丰富的天然植物雌激素，对于延长女性青春期，减轻或避免中老年更年期综合症也有奇效。金花葵也含有丰富的金丝桃苷成分，而金丝桃苷具有明显的抗炎作用，有较强的止咳作用、同化作用，另外，还具有较强的抑制眼醛糖还原酶的作用。

[0004] 果冻以其爽滑的口感和宜人的口味受到广大消费者特别是妇女、儿童、年轻人的喜爱，是一种热销的休闲食品，它主要是由果冻胶、甜味剂、增稠剂、香精等调制而成。随着生活水平的提高和人们保健意识的增强，消费者对休闲食品的要求越来越高，不仅需美味可口、安全卫生，而且还要具有一定的保健食疗功能。

[0005] 目前还没有过将金花葵制作果冻的报道。

发明内容

[0006] 本发明所要解决的技术问题是：提供一种具有保健功能的休闲食品—含有金花葵的保健果冻及其制备方法。

[0007] 为解决上述技术问题，本发明采用的技术方案是：

本发明提供的含有金花葵的保健果冻，包括下列重量份数的成分：

金花葵30-40份、刺槐豆胶4-6份、魔芋胶5-8份、卡拉胶6-9份、山楂浆10-15份、葡萄汁5-15份、白砂糖6-9份、柠檬酸钠2-4份、柠檬酸2-7份，酶0.1-0.4份、中药10-15份。

[0008] 本发明提供的酶是果胶酶、木聚糖酶和纤维素酶，它们的重量比例是4-8:2-3:5-9。优选的，它们的重量比例是6:2:7。

[0009] 为了增加本发明的果冻的保健效果，本发明的配方中加入了中药，本发明提供的中药是九里明、三棵针、马齿苋和大青叶。所述的九里明、三棵针、马齿苋和大青叶的重量比例是2:3:5:2。

[0010] 因为金花葵的全身都是宝，所以本发明配方中所述的金花葵是金花葵的花瓣、根、

茎、叶部位的组合。

[0011] 本发明还提供一种制备含有金花葵的保健果冻的方法,包括下列步骤:

(1)取中药洗净烘干,用研磨机研磨成300-400目的颗粒粉末,加入中药总重量3-5倍的纯净水,采用超声-微波协同萃取仪提取30-40min;提取温度为90-100℃,静置,离心,取上清液得中药提取液;

(2)将金花葵用研磨机研磨成400-500目的颗粒粉末,加入到步骤(1)的中药提取液中,同时加入刺槐豆胶和魔芋胶,将提取液加热,保持60-80℃10-15min;待温度降低到35-40℃时加入酶,保持滤液温度35-40℃3-5小时;

本发明使用酶的作用是将刺槐豆胶、魔芋胶中的多糖酶解为功能性小分子,同时,也酶解一部分金花葵中的多糖成分。

[0012] (3)将卡拉胶、白砂糖和柠檬酸钠混合,加入总重量2-3倍的纯净水,40-50℃浸泡20-30min,然后煮沸5min,待温度降至35-40℃时,加入步骤(2)中的提取液搅拌均匀;

(4)加入山楂浆、葡萄汁、柠檬酸并混合均匀,巴氏灭菌,成型,包装。

[0013] 优选的,步骤(1)的中药颗粒粉末加入纯净水后,保持水温30-50℃浸泡3-5h,然后采用超声-微波协同萃取仪提取。

[0014] 优选的,为了增加酶解效果,本发明提供一种温度梯度分批酶解方式,具体为:

步骤(2)中的保持滤液温度60-80℃10-15min后,将滤液温度降到30℃,加入总酶量的四分之一,酶解30-50min,将温度升高到35℃,加入总酶量的四分之二,酶解1-2h;将温度升高到40℃,加入总酶量的四分之一,酶解40-50min。

[0015] 本发明的山楂浆、葡萄汁是将山楂、葡萄去皮、去核后的果肉打浆,本发明配方还可以加入其他水果、例如葡萄、桃子、梨、蓝莓等。

[0016] 为了增加果冻的口感和营养,在步骤(3)将卡拉胶、白砂糖和柠檬酸钠混合时,可以加入与卡拉胶同重量的复配凝固剂。本发明提供一种复配凝固剂的配制为:海藻酸钠、大豆分离蛋白和马铃薯淀粉,三者的重量比例是5:3:1。则步骤(3)中加入的纯净水的重量是卡拉胶、白砂糖、柠檬酸和复配凝固剂总重量的2-3倍。

[0017] 有益效果:

本发明的保健果冻口感独特,营养丰富,并且具有较好的保健功能,具有疏风清热,消肿解毒的功效,金花葵和其他中药成分协同作用,可用于感冒头痛,咽喉痛的治疗。

具体实施方式

[0018] 实施例1 本实施例提供的金花葵配方是:

金花葵30份、刺槐豆胶4份、魔芋胶5份、卡拉胶6份、山楂浆10份、葡萄汁5份、白砂糖6份、柠檬酸钠2份、柠檬酸2份、酶0.1份、中药10份。

[0019] 本发明提供的酶是果胶酶、木聚糖酶和纤维素酶,它们的重量比例是4:2:5。

[0020] 本实施例的中药是九里明、三棵针、马齿苋和大青叶。所述的九里明、三棵针、马齿苋和大青叶的重量比例是2:3:5:2。

[0021] 本实施例配方中所述的金花葵是金花葵的花瓣。

[0022] 本实施例提供一种制备含有金花葵的保健果冻的方法,包括下列步骤:

(1)取中药洗净烘干,用研磨机研磨成300目的颗粒粉末,加入中药总重量3倍的纯净

水,采用超声-微波协同萃取仪提取30min;提取温度为90℃,静置,离心,取上清液得中药提取液;

(2)将金花葵用研磨机研磨成400目的颗粒粉末,加入到步骤(1)的中药提取液中,同时加入刺槐豆胶和魔芋胶,将提取液加热,保持60℃10min;待温度降低到35℃时加入酶,保持滤液温度35℃3小时;

(3)将卡拉胶、白砂糖和柠檬酸钠混合,加入总重量2倍的纯净水,40℃浸泡20min,然后煮沸5min,待温度降至35℃时,加入步骤(2)中的提取液搅拌均匀;

(4)加入山楂浆、葡萄汁、柠檬酸并混合均匀,巴氏灭菌,成型,包装。

[0023] 步骤(1)的中药颗粒粉末加入纯净水后,保持水温30℃浸泡3h,然后采用超声-微波协同萃取仪提取。

[0024] 实施例2 本实施例提供的金花葵配方是:

金花葵40份、刺槐豆胶6份、魔芋胶8份、卡拉胶9份、山楂浆15份、葡萄汁15份、白砂糖9份、柠檬酸钠4份、柠檬酸7份,酶0.4份、中药15份。

[0025] 酶是果胶酶、木聚糖酶和纤维素酶,它们的重量比例是8:3:9。中药是九里明、三棵针、马齿苋和大青叶。所述的九里明、三棵针、马齿苋和大青叶的重量比例是2:3:5:2。

[0026] 本实施例配方中所述的金花葵是金花葵的根、茎、叶部位的组合,重量比为1:1:1。

[0027] 本实施例提供的制备含有金花葵的保健果冻的方法,包括下列步骤:

(1)取中药洗净烘干,用研磨机研磨成400目的颗粒粉末,加入中药总重量5倍的纯净水,采用超声-微波协同萃取仪提取40min;提取温度为100℃,静置,离心,取上清液得中药提取液;

(2)将金花葵用研磨机研磨成500目的颗粒粉末,加入到步骤(1)的中药提取液中,同时加入刺槐豆胶和魔芋胶,将提取液加热,保持80℃15min;待温度降低到40℃时加入酶,保持滤液温度40℃5小时;

(3)将卡拉胶、白砂糖和柠檬酸钠混合,加入总重量3倍的纯净水,50℃浸泡30min,然后煮沸5min,待温度降至40℃时,加入步骤(2)中的提取液搅拌均匀;

(4)加入山楂浆、葡萄汁、柠檬酸并混合均匀,巴氏灭菌,成型,包装。

[0028] 实施例3本实施例提供的金花葵配方是:

金花葵35份、刺槐豆胶5份、魔芋胶7份、卡拉胶8份、山楂浆12份、葡萄汁10份、白砂糖8份、柠檬酸钠3份、柠檬酸5份,酶0.2份、中药12份。

[0029] 果胶酶、木聚糖酶和纤维素酶,它们的重量比例是6:2:7。中药是九里明、三棵针、马齿苋和大青叶,九里明、三棵针、马齿苋和大青叶的重量比例是2:3:5:2。

[0030] 因为金花葵的全身都是宝,所以本实施例配方中所述的金花葵是金花葵的花瓣、根、茎、叶部位的组合。其重量比为2:1:1:1。

[0031] 本实施例提供的制备含有金花葵的保健果冻的方法,包括下列步骤:

(1)取中药洗净烘干,用研磨机研磨成350目的颗粒粉末,加入中药总重量4倍的纯净水,采用超声-微波协同萃取仪提取35min;提取温度为96℃,静置,离心,取上清液得中药提取液;

(2)将金花葵用研磨机研磨成450目的颗粒粉末,加入到步骤(1)的中药提取液中,同时加入刺槐豆胶和魔芋胶,将提取液加热,保持70℃12min;待温度降低到38℃时加入酶,保持

滤液温度37℃4小时；

(3)将卡拉胶、白砂糖和柠檬酸钠混合,加入总重量2.5倍的纯净水,45℃浸泡25min,然后煮沸5min,待温度降至37℃时,加入步骤(2)中的提取液搅拌均匀；

(4)加入山楂浆、葡萄汁、柠檬酸并混合均匀,巴氏灭菌,成型,包装。

[0032] 步骤(1)的中药颗粒粉末加入纯净水后,保持水温40℃浸泡4h,然后采用超声-微波协同萃取仪提取。

[0033] 为了增加酶解效果,本实施例采用一种温度梯度分批酶解方式,具体为:

步骤(2)中的保持滤液温度70℃2min后,将滤液温度降到30℃,加入总酶量的四分之一,酶解40min,将温度升高到35℃,加入总酶量的四分之二,酶解2h;将温度升高到40℃,加入总酶量的四分之一,酶解50min。

[0034] 为了增加果冻的口感和营养,在步骤(3)将卡拉胶、白砂糖和柠檬酸钠混合时,可以加入与卡拉胶同重量的复配凝固剂。本发明提供一种复配凝固剂的配制为:海藻酸钠、大豆分离蛋白和马铃薯淀粉,三者的重量比例是5:3:1。则步骤(3)中加入的纯净水的重量是卡拉胶、白砂糖、柠檬酸和复配凝固剂总重量的2.5倍。