



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106307282 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610762544.0

(22)申请日 2016.08.30

(71)申请人 周敏忠

地址 545000 广西壮族自治区柳州市柳北区  
区三中路89号11栋303

(72)发明人 周敏忠

(74)专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理有限公司 11246

代理人 宁霞光

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种柠檬柚酸

(57)摘要

本发明公开了一种柠檬柚酸,属于食品技术领域。由以下原料组成:沙子柚60-100份、柠檬5-8份、桑葚1.5-2.5份、甘草1.2-2.6份、枸骨叶0.6-1.0份、野香蕉6-8份、白糖4-7份。本发明提供的柠檬柚酸,口味酸甜醇厚,有消食化痰、润肠利尿、理气散结、健胃润肺、补血健脾、滋阴养血和平肝益肾等的功效,定期食用对皮肤有美容的作用;可舒缓肠胃负荷,在预防心脏的病变方面有积极作用;对高血压、血管硬化等疾病有辅助治疗作用。

1. 一种柠檬柚酸,其特征在於按重量份计,由以下原料组成:沙子柚60-100份、柠檬5-8份、桑葚1.5-2.5份、甘草1.2-2.6份、枸骨叶0.6-1.0份、野香蕉6-8份、白糖4-7份。

2. 根据权利要求1所述的柠檬柚酸,其特征在於按重量份计,由以下原料组成:沙子柚70-90份、柠檬6-7份、桑葚1.7-2.3份、甘草1.5-2.3份、枸骨叶0.7-0.9份、野香蕉6.5-7.5份、白糖5-6份。

3. 根据权利要求1所述的柠檬柚酸,其特征在於按重量份计,由以下原料组成:沙子柚80份、柠檬6.5份、桑葚2份、甘草1.8份、枸骨叶0.8份、野香蕉7份、白糖5.5份。

4. 一种柠檬柚酸的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1) 柚子切开,保留柚子皮完整,并反复冲洗,晾干水分,柠檬洗净,切半。野香蕉剥皮,切厚片,桑葚、甘草和枸骨叶浸泡待用;

(2) 起锅加水烧开,加入白糖搅拌溶解,趁热加入柚子浸没,静置冷却;

(3) 将(2)中所制物全数加入腌坛,加入柠檬和柚子皮,加盖密封一日;

(4) 打开腌坛,把桑葚、甘草、野香蕉和枸骨叶加入,补水至没顶1-2厘米,搅拌均匀,加盖沿边以水密封,于阴凉干燥处保存13-5天即可。

## 一种柠檬柚酸

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种柠檬柚酸

### 背景技术

[0002] 柚子又名文旦、香栾、内紫等,是芸香科植物柚的成熟果实,外皮很厚,大多在10-11月采摘。柚子多见于南方,以福建漳州、厦门所产柚子最为著名。其果实鲜食甘酸可口,沁人心脾,令人赞不绝口;其果皮、柚花皆可入药,有“天然水果罐头”之称。中医认为,柚子味甘、酸,性寒,有健胃化食、下气消痰、轻身悦色等功用。现代医学发现,柚子含有丰富的蛋白质、有机酸、维生素C以及钙、磷、镁、钠等人体必需的微量元素。经常食用,对败血病、糖尿病、脑血管等疾病有良好的辅助治疗作用;柚子所含的果胶不仅可以减少动脉壁的损坏,更可控制密度脂蛋白水平,长期使用,可舒缓肠胃负荷,在预防心脏的病变方面具有积极作用。

### 发明内容

[0003] 针对上述,本发明的目的是提供一种柠檬柚酸

[0004] 本发明采取的具体技术方案是:

[0005] 一种柠檬柚酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:沙子柚60-100份、柠檬5-8份、桑葚1.5-2.5份、甘草1.2-2.6份、枸骨叶0.6-1.0份、野香蕉6-8份、白糖4-7份。

[0006] 本发明还提供了一种柠檬柚酸制作方法,包括以下步骤:

[0007] (1)柚子切开,保留柚子皮完整,并反复冲洗,晾干水分,柠檬洗净,切半。野香蕉剥皮,切厚片,桑葚、甘草和枸骨叶浸泡待用;

[0008] (2)起锅加水烧开,加入白糖搅拌溶解,趁热加入柚子浸没,静置冷却;

[0009] (3)将(2)中所制物全数加入腌坛,加入柠檬和柚子皮,加盖密封一日;

[0010] (4)打开腌坛,把桑葚、甘草、野香蕉和枸骨叶加入,补水至没顶1-2厘米,搅拌均匀,加盖沿边以水密封,于阴凉干燥处保存13-5天即可。

[0011] 本发明的优点是:口味酸甜醇厚,有消食化痰、润肠利尿、理气散结、健胃润肺、补血健脾、滋阴养血和平肝益肾等的功效,定期食用对皮肤有美容的作用;可舒缓肠胃负荷,在预防心脏的病变方面有积极作用;对高血压、血管硬化等疾病有辅助治疗作用。

### 具体实施方式

[0012] 下面对本发明的较佳实施例进行详细阐述,以使本发明的优点和特征能更易于被本领域技术人员理解,从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0013] 实施例1

[0014] 一种柠檬柚酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:沙子柚60份、柠檬5份、桑葚1.5份、甘草1.2份、枸骨叶0.6份、野香蕉6份、白糖4份。

[0015] 其具体制作过程包含以下步骤:

[0016] (1) 柚子切开,保留柚子皮完整,并反复冲洗,晾干水分,柠檬洗净,切半。野香蕉剥皮,切厚片,桑葚、甘草和枸骨叶浸泡待用;

[0017] (2) 起锅加水烧开,加入白糖搅拌溶解,趁热加入柚子浸没,静置冷却;

[0018] (3) 将(2)中所制物全数加入腌坛,加入柠檬和柚子皮,加盖密封一日;

[0019] (4) 打开腌坛,把桑葚、甘草、野香蕉和枸骨叶加入,补水至没顶1-2厘米,搅拌均匀,加盖沿边以水密封,于阴凉干燥处保存13-5天即可。

[0020] 实施例2

[0021] 一种柠檬柚酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:沙子柚80份、柠檬6.5份、桑葚2份、甘草1.8份、枸骨叶0.8份、野香蕉7份、白糖5.5份。

[0022] 其具体制作过程包含以下步骤:

[0023] (1) 柚子切开,保留柚子皮完整,并反复冲洗,晾干水分,柠檬洗净,切半。野香蕉剥皮,切厚片,桑葚、甘草和枸骨叶浸泡待用;

[0024] (2) 起锅加水烧开,加入白糖搅拌溶解,趁热加入柚子浸没,静置冷却;

[0025] (3) 将(2)中所制物全数加入腌坛,加入柠檬和柚子皮,加盖密封一日;

[0026] (4) 打开腌坛,把桑葚、甘草、野香蕉和枸骨叶加入,补水至没顶1-2厘米,搅拌均匀,加盖沿边以水密封,于阴凉干燥处保存13-5天即可。

[0027] 实施例3

[0028] 一种柠檬柚酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:沙子柚100份、柠檬8份、桑葚2.5份、甘草2.6份、枸骨叶1.0份、野香蕉8份、白糖7份。

[0029] 其具体制作过程包含以下步骤:

[0030] (1) 柚子切开,保留柚子皮完整,并反复冲洗,晾干水分,柠檬洗净,切半。野香蕉剥皮,切厚片,桑葚、甘草和枸骨叶浸泡待用;

[0031] (2) 起锅加水烧开,加入白糖搅拌溶解,趁热加入柚子浸没,静置冷却;

[0032] (3) 将(2)中所制物全数加入腌坛,加入柠檬和柚子皮,加盖密封一日;

[0033] (4) 打开腌坛,把桑葚、甘草、野香蕉和枸骨叶加入,补水至没顶1-2厘米,搅拌均匀,加盖沿边以水密封,于阴凉干燥处保存13-5天即可。