



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101433360 B

(45) 授权公告日 2011.01.19

(21) 申请号 200810163186.7

(22) 申请日 2008.12.11

(73) 专利权人 宁波大学

地址 315211 浙江省宁波市江北区风华路
818 号

(72) 发明人 周湘池 刘必谦 刘凌 颜昌威
谭慧 赵洲

(74) 专利代理机构 宁波奥圣专利代理事务所
(普通合伙) 33226

代理人 程晓明

(51) Int. Cl.

A23L 3/06 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 1849910 A, 2006.10.25, 说明书第 1 页第
5-10 行, 说明书第 2 页第 4-6 行.

CN 101142974 A, 2008.03.19, 全文.

陈德兴等. 荷叶在降脂减肥食疗制剂中的应用. 《药膳食疗》. 2002, (第 10 期), 5-9.

钟先锋等. 荷叶成分及功能的研究进展. 《食品与机械》. 2006, 第 22 卷 (第 4 期), 138-144.

胡伟建等. 荷花的栽培及利用. 《吉林农业》. 2001, (第 12 期), 16-17.

审查员 徐静

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种荷叶果冻

(57) 摘要

本发明公开了一种荷叶果冻, 含有食用胶、甜味剂和食用香精, 还含有荷叶提取物, 荷叶提取物包括荷叶碱和荷叶黄酮, 在该荷叶果冻中荷叶碱的重量含量为 0.01 ~ 0.05%, 荷叶黄酮的重量含量为 0.05 ~ 0.5%, 食用胶的重量含量为 0.6 ~ 1.2%, 甜味剂的重量含量为 0.04 ~ 16%, 食用香精的重量含量为 0.07 ~ 0.10%, 余量为纯净水; 荷叶黄酮和荷叶碱具有明显的减肥、降脂、抑菌、抗病毒、解毒、抗氧化等功能, 每天食用本发明的荷叶果冻不少于 10g, 就具有明显的降脂、减肥、利尿通便和解肠毒的作用, 长期食用还可以抗衰老, 又不会过量食用造成排泄负担等影响。

1. 一种荷叶果冻, 含有食用胶、甜味剂和食用香精, 其特征在于还含有荷叶提取物, 所述荷叶提取物包括荷叶碱和荷叶黄酮, 在该荷叶果冻中所述荷叶碱的重量含量为 0.01 ~ 0.05%, 所述荷叶黄酮的重量含量为 0.05 ~ 0.5%, 所述食用胶的重量含量为 0.6 ~ 1.2%, 所述甜味剂的重量含量为 0.04 ~ 16%, 所述食用香精的重量含量为 0.07 ~ 0.10%, 余量为纯净水。

2. 如权利要求 1 所述的一种荷叶果冻, 其特征在于在该荷叶果冻中所述荷叶碱的重量含量为 0.03%, 所述荷叶黄酮的重量含量为 0.15%。

3. 如权利要求 1 所述的一种荷叶果冻, 其特征在于在该荷叶果冻中所述食用胶的重量含量为 0.9%。

4. 如权利要求 1 所述的一种荷叶果冻, 其特征在于在该荷叶果冻中所述甜味剂的重量含量为 5 ~ 8%。

一种荷叶果冻

技术领域

[0001] 本发明涉及果冻,具体涉及一种荷叶果冻。

背景技术

[0002] 果冻作为一种休闲食品,外观晶莹,色泽鲜艳,口感软滑,清甜滋润,深受广大消费者特别是妇女和少年儿童的喜爱,是一种低热能高膳食纤维的健康食品。果冻是以食用胶、食糖或甜味剂和食品添加剂等为原料,经煮胶、调配、罐装、杀菌等工序加工而成的胶冻食品,为了增强果冻的营养性,目前市场中主要有水果型果冻,就是在生产果冻中添加有水果汁或果肉,如菠萝、柑橘、桃、梨等,但是随着人们的生活水平的提高,人们更渴望能买到具有各种保健功能的药食两用型的果冻,但目前的市场上很少有。

[0003] 荷叶 (*Nelumbo nucifera* leaf) 又名莲叶或藕叶,内含多种生物碱、荷叶黄酮、多种有机酸、槲皮素、异槲皮甙、莲甙、鞣质、微量元素、蛋白质、氨基酸等,入选中国卫生部“既是食品,又是药品”的植物名录。传统医学认为荷叶性味寒,具有清暑利湿、减肥降脂、清心去热、止血利水的活性,民间广泛用作食物和药物,临床医学上也常以粗加工的复方制剂用于肥胖症和高脂血症的治疗,疗效明显;现代药理研究表明,荷叶所含的黄酮和荷叶碱等成分的生物活性较高,为荷叶中主要的药用活性成分,含量可分别达 1.5% 和 0.3%。荷叶黄酮和荷叶生物碱具有明显的减肥、降脂、抑菌、抗病毒、解毒、抗氧化等功能 [孔文琦等,“中药研究与信息”,2005,7(6):22-24]。0.05% 荷叶黄酮对猪油有显著的抗氧化作用,其抗氧化能力在相同条件下高于茶多酚和抗坏血酸 [靳素荣等,“安徽农学通报”,2006,08 期]。荷叶黄酮可改变血脂水平、降低肝脏 APN 的表达和血清 LAP,从而有助于防止胆囊结石的形成 [丁佑铭等,“武汉大学学报(医学版)”,2007,28(5):573-575]。荷叶为特色大宗农产品,但目前大多数荷叶资源被白白浪费或未得到充分利用。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种具有降脂减肥、利尿通便和抗衰老功效的荷叶果冻。

[0005] 本发明解决上述技术问题所采用的技术方案为:一种荷叶果冻,含有食用胶、甜味剂和食用香精,还含有荷叶提取物,所述荷叶提取物包括荷叶碱和荷叶黄酮,在该荷叶果冻中所述荷叶碱的重量含量为 0.01 ~ 0.05%,所述荷叶黄酮的重量含量为 0.05 ~ 0.5%,所述食用胶的重量含量为 0.6 ~ 1.2%,所述甜味剂的重量含量为 0.04 ~ 16%,所述食用香精的重量含量为 0.07 ~ 0.10%,余量为纯净水。

[0006] 在该荷叶果冻中所述荷叶碱的重量含量为 0.03%,所述荷叶黄酮的重量含量为 0.15%。

[0007] 在该荷叶果冻中所述食用胶的重量含量为 0.9%。

[0008] 在该荷叶果冻中所述甜味剂的重量含量为 5 ~ 8%。

[0009] 荷叶提取物还包括还包括多种有机酸、槲皮素、异槲皮甙、莲甙、鞣质、微量元素、

氨基酸等。

[0010] 荷叶碱和荷叶黄酮含量的检测方法均为 HPLC 法。

[0011] 荷叶果冻的制备按常规制备果冻的方法进行,如煮胶、调配、罐装、杀菌等工序。

[0012] 上述荷叶果冻中可以根据不同果冻品种,在制备时添加各种食用着色剂、调味剂以及营养添加剂等食品添加剂。

[0013] 可以荷叶提取物包括荷叶碱和荷叶黄酮等成份的混合提取物,也可以荷叶碱或荷叶黄酮的单一成份的提取物。

[0014] 与现有技术相比,本发明的优点在于荷叶果冻含有食用胶、甜味剂和食用香精,还含有荷叶提取物,荷叶提取物包括荷叶碱和荷叶黄酮,在该荷叶果冻中荷叶碱的重量含量为 0.01 ~ 0.05%,荷叶黄酮的重量含量为 0.05 ~ 0.5%,食用胶的重量含量为 0.6 ~ 1.2%,甜味剂的重量含量为 0.04 ~ 16%,食用香精的重量含量为 0.07 ~ 0.10%,余量为纯净水;荷叶黄酮和荷叶碱具有明显的减肥、降脂、抑菌、抗病毒、解毒、抗氧化等功能,每天食用本发明的荷叶果冻不少于 10g,就具有明显的降脂、减肥、利尿通便和解肠毒的作用,长期食用还可以抗衰老,又不会过量食用造成排泄负担等影响。因此本发明是一种具有降脂减肥、利尿通便和解肠毒等功能的荷叶果冻。

具体实施方式

[0015] 以下结合实施例对本发明作进一步详细描述。

[0016] 实施例 1

[0017] 一种荷叶果冻,其制备工艺为:

[0018] 1) 荷叶提取物的制备:将 3 公斤鲜荷叶经切碎,浸入 60 公斤的饮用水中,先浸泡 30 分钟,然后逐渐加热,到水温为 80℃后,停止加热,逐渐冷却水温至 60℃止,保温浸提 5 小时,过滤,将过滤液浓缩成 300 克荷叶提取物,用 HPLC 法测得 300 克荷叶提取物中荷叶碱和荷叶黄酮的重量分别为 1.02 克和 5.2 克。

[0019] 2) 荷叶果冻的制备:将 27 克食用胶、200 克蔗糖、2.4 克食用香精、适量的食用防腐剂、300 克上述荷叶提取物与水混合,经煮胶、冷却、装模,灭菌后得到总量为 3000 克荷叶果冻。这样在制得的荷叶果冻中荷叶碱的重量含量约为 0.034%,荷叶黄酮的重量含量约为 0.17%,每天每人至少食用 10 克荷叶果冻,长服具有较好降脂减肥、利尿通便和抗衰老的功效。

[0020] 实施例 2

[0021] 一种荷叶果冻,与实施例 1 基本相同,所不同的是荷叶提取物为 2% (重量) 荷叶碱提取物和 20% (重量) 荷叶黄酮提取物按 1 : 1 配制而成,使荷叶提取物中含有 1% 的荷叶碱和 10% 的荷叶黄酮,在 1000g 成品荷叶果冻中荷叶提取物添加量为 10g,这样荷叶果冻中含有不低于 0.01% (重量) 的荷叶碱和 0.1% (重量) 的荷叶黄酮,每天每人食用 30 克荷叶果冻,长服具有较好降脂减肥、利尿通便和抗衰老的功效。

[0022] 经食用荷叶碱的量对人的降脂减肥作用效果分析,得到食用荷叶碱的量在少于 0.003g/ 每天时降脂减肥效果不明显,在 0.003 ~ 0.02g/ 每天时,具有明显的降脂和减肥作用,且随着食用量的提高降脂减肥效果也随着提高,在 0.02 ~ 0.03g/ 每天时,随着食用量的提高降脂减肥效果的提高不显著,为了不食用过量而造成荷叶碱的浪费或造成排泄负

担等影响,我们认为人一般每天食用荷叶碱的量在 0.003 ~ 0.02g 范围内较好。