



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103992916 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 20

(21) 申请号 201410167221. 8

(22) 申请日 2014. 04. 24

(71) 申请人 安徽金鹰农业科技有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

(72) 发明人 田益坤

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理

有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

A61K 36/8994 (2006. 01)

A61P 1/14 (2006. 01)

A61P 13/12 (2006. 01)

A61P 25/28 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种薏仁蓝莓保健黑茶酒及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种薏仁蓝莓保健黑茶酒及其加工方法,由下列重量份的原料组成:薏苡仁 20-30、蓝莓 20-50、黑茶 8-15、金针菇 10-15、南烛子 8-15、乌梅 10-20、茶树根 2-3、腐婢 1-2、棒棒草 1-2、禾雀花 1-2、南烛叶 1-3、营养添加剂 8-12、蜂蜜 10-15、米酒适量。本发明薏仁蓝莓保健黑茶酒,入口香醇柔和润口,融合黑茶、蓝莓独特口感香味,风味独特,添加多种有益中药成分,增强保健功效,具有健脾养胃、养肺益肾、强心健脑的作用,长期饮用能够五脏俱益,筋强骨健、延年益寿。

1. 一种薏仁蓝莓保健黑茶酒,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

薏苡仁 20-30、蓝莓 20-50、黑茶 8-15、金针菇 10-15、南烛子 8-15、乌梅 10-20、茶树根 2-3、腐婢 1-2、棒棒草 1-2、禾雀花 1-2、南烛叶 1-3、营养添加剂 8-12、蜂蜜 10-15、米酒适量;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:筋菜 10-20、黑蜂蜂蜜 6-10、海参肽 0.5-2、大葱籽粉 3-5、苦瓜籽粉 3-6、生菜籽粉 2-4、五味子粉 5-8、甜菊糖苷 0.2-0.4、米酒 8-15、胶原蛋白粉 2-4、薏仁油适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将筋菜除杂洗净切段,加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀,腌制 1-2 天,捞出筋菜段,45-60℃下烘干,研磨成粉,与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀,加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香,在精磨至 200-300 目,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的薏仁蓝莓保健黑茶酒的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将茶树根、腐婢、棒棒草、禾雀花、南烛叶破碎至 20-40 目,加 6-10 倍水煎煮,过滤去渣,得煎煮液,将黑茶粉碎至 40-60 目,加水浸提 1-2 次,每次加 8-15 倍水,温度为 90-100℃,浸提 5-10 分钟,液渣分离合并滤液,得黑茶汁;

(2)、将薏苡仁与煎煮液、黑茶汁合并,煮制稠状,打制成浆,得薏仁营养浆;

(3)、将蓝莓、金针菇、南烛子、乌梅除杂洗净,冷冻破碎至 20-30 目,将蜂蜜与 1-2 倍水搅拌化开成蜜汁,与冻碎颗粒搅拌均匀,腌制 1-3 小时,再焖润至膏状,冷却待用;

(4)、将薏仁营养浆、步骤(3)膏状物及米酒外剩余物混合,加混合物 5-10 倍米酒搅拌均匀,在 10-20℃浸泡 1-2 天,液渣分离,滤渣加滤液磨制后压滤去渣,合并滤液,再经灭菌、灌装即得。

一种薏仁蓝莓保健黑茶酒及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种薏仁蓝莓保健黑茶酒及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 蓝莓为小浆果,果实呈蓝色,近圆形,果肉细腻,种子极小,甜酸适度,且具有香爽宜人的香气,可鲜食,果实中富含水果中常见的多种营养成分,以及花色素苷、类黄酮等抗氧化剂和细菌生长抑制剂,属高氨基酸、高锌、高铁、高铜、高维生素的果品,具有良好的营养保健作用,包括增强视力、消除眼睛疲劳、防止脑神经老化、抗癌、软化血管、增强人体免疫等,其营养价值远高于苹果、葡萄、橘子等水果,堪称“世界水果之王,既可鲜食,又可加工成多种食品、保健品,深受消费者喜爱,具有很高的经济价值和广阔的市场前景。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种薏仁蓝莓保健黑茶酒及其加工方法。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

一种薏仁蓝莓保健黑茶酒,是由以下重量份的原料组成:

薏苡仁 20-30、蓝莓 20-50、黑茶 8-15、金针菇 10-15、南烛子 8-15、乌梅 10-20、茶树根 2-3、腐婢 1-2、棒棒草 1-2、禾雀花 1-2、南烛叶 1-3、营养添加剂 8-12、蜂蜜 10-15、米酒适量;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:筋菜 10-20、黑蜂蜂蜜 6-10、海参肽 0.5-2、大葱籽粉 3-5、苦瓜籽粉 3-6、生菜籽粉 2-4、五味子粉 5-8、甜菊糖苷 0.2-0.4、米酒 8-15、胶原蛋白粉 2-4、薏仁油适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将筋菜除杂洗净切段,加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀,腌制 1-2 天,捞出筋菜段,45-60℃下烘干,研磨成粉,与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀,加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香,在精磨至 200-300 目,即得。

[0005] 所述的薏仁蓝莓保健黑茶酒的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将茶树根、腐婢、棒棒草、禾雀花、南烛叶破碎至 20-40 目,加 6-10 倍水煎煮,过滤去渣,得煎煮液,将黑茶粉碎至 40-60 目,加水浸提 1-2 次,每次加 8-15 倍水,温度为 90-100℃,浸提 5-10 分钟,液渣分离合并滤液,得黑茶汁;

(2)、将薏苡仁与煎煮液、黑茶汁合并,煮制稠状,打制成浆,得薏仁营养浆;

(3)、将蓝莓、金针菇、南烛子、乌梅除杂洗净,冷冻破碎至 20-30 目,将蜂蜜与 1-2 倍水搅拌化开成蜜汁,与冻碎颗粒搅拌均匀,腌制 1-3 小时,再焖润至膏状,冷却待用;

(4)、将薏仁营养浆、步骤(3)膏状物及米酒外剩余物混合,加混合物 5-10 倍米酒搅拌均匀,在 10-20℃浸泡 1-2 天,液渣分离,滤渣加滤液磨制后压滤去渣,合并滤液,再经灭菌、灌装即得。

[0006] 本发明中筋菜为五加科植物,是一种营养和保健价值很高的野生蔬菜,可以提高

人体免疫力,提高血管弹性,清洁血管,能促进胆固醇分解,可预防流行性感、上呼吸道感染等疾病;筋菜中含有谷氨酸,具有健脑和增强脑细胞呼吸作用的功能,有利于大脑发育。筋菜叶绿素的含量很高,可增强心脏功能,影响血管系统,具有疏通血管、降血脂、降血压、平衡血糖,增强肝脏代谢功能。同时有抑菌作用,可对消炎药物起辅助作用;

腐婢为马鞭草科植物豆腐木的茎、叶,能清热,消肿;

禾雀花为蝶形花科油麻藤属木质藤本植物的干花,鲜禾雀花味道甘甜可口,可作佐肴的时菜,还可伴肉类煮汤,煎炒均美味可口;晒干的禾雀花可以药用,是一种降火清热气的佳品。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明薏仁蓝莓保健黑茶酒,入口香醇柔和润口,融合黑茶、蓝莓独特口感香味,风味独特,添加多种有益中药成分,增强保健功效,具有健脾养胃、养肺益肾、强心健脑的作用,长期饮用能够五脏俱益,筋强骨健、延年益寿。

具体实施方式

[0008] 一种薏仁蓝莓保健黑茶酒,是由以下重量(斤)的原料组成:

薏苡仁 30、蓝莓 50、黑茶 12、金针菇 12、南烛子 15、乌梅 20、茶树根 2、腐婢 1、棒棒草 2、禾雀花 2、南烛叶 2、营养添加剂 12、蜂蜜 15、米酒适量;

所述的营养添加剂由下述重量(斤)的原料制成:筋菜 20、黑蜂蜂蜜 10、海参肽 1、大葱籽粉 5、苦瓜籽粉 5、生菜籽粉 4、五味子粉 8、甜菊糖苷 0.2、米酒 15、胶原蛋白粉 2、薏仁油适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将筋菜除杂洗净切段,加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀,腌制 2 天,捞出筋菜段,60℃下烘干,研磨成粉,与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀,加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香,在精磨至 300 目,即得。

[0009] 所述的薏仁蓝莓保健黑茶酒的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将茶树根、腐婢、棒棒草、禾雀花、南烛叶破碎至 40 目,加 10 倍水煎煮,过滤去渣,得煎煮液,将黑茶粉碎至 40 目,加水浸提 2 次,每次加 15 倍水,温度为 95℃,浸提 8 分钟,液渣分离合并滤液,得黑茶汁;

(2)、将薏苡仁与煎煮液、黑茶汁合并,煮制稠状,打制成浆,得薏仁营养浆;

(3)、将蓝莓、金针菇、南烛子、乌梅除杂洗净,冷冻破碎至 20 目,将蜂蜜与 2 倍水搅拌化开成蜜汁,与冻碎颗粒搅拌均匀,腌制 2 小时,再焖润至膏状,冷却待用;

(4)、将薏仁营养浆、步骤(3)膏状物及米酒外剩余物混合,加混合物 10 倍米酒搅拌均匀,在 20℃浸泡 2 天,液渣分离,滤渣加滤液磨制后压滤去渣,合并滤液,再经灭菌、灌装即得。