



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106720885 A

(43)申请公布日 2017.05.31

(21)申请号 201611044870.4

(22)申请日 2016.11.24

(71)申请人 南陵百绿汇农业科技有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县经济开发
区天竞创业孵化园办公楼3005室

(72)发明人 王可健

(51)Int.Cl.

A23G 3/56(2006.01)

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

A61K 36/8966(2006.01)

A61K 36/899(2006.01)

A61P 27/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种槐花风味栀子棒棒糖

(57)摘要

本发明公开了一种槐花风味栀子棒棒糖,以槐花、栀子为原料,同时添加芙蓉花、红瑞木、川贝母开发出一种槐花风味栀子棒棒糖。其充分利用槐花、栀子的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有明目消肿的功效。发明中,将常用的塑料棒,换成用面粉与槐花粉等特制的糖棒,为棒棒糖提供较新颖的吃法,在吃完糖果时还能享用糖棒,口感独特并且保健功能突出,长期食用可明显改善因长期饮酒导致目赤肿痛人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,经济效益、社会效益显著,可批量生产。

1. 一种槐花风味梔子棒棒糖,其特征在于,采用以下步骤制作:

A. 梔子预处理:取新鲜成熟的梔子果实,去除果柄杂物,冲洗干净,放入不锈钢锅中,加入适量95-100℃的热水,预煮3-5分钟,后与适量水放入装有60-80目网筛的打浆机中打浆,取适量梔子果浆与果浆重20-25%的蜂蜜混合搅拌,制成梔子蜂蜜混合浆;

B. 槐花预处理:取晒干、无虫害的槐花花瓣,去除杂质,清洗干净,用烘干机烘干,使含水量降至10-15%,后放入装有80-100目网筛的粉碎机中进行粉碎,制得槐花粉;

C. 中药材预处理:按一定比例取中药材芙蓉花、红瑞木、川贝母,加入原料中药材重10-15倍的蜂蜜水,浸泡1-2小时,取出药材用烘干机烘干,使含水量降至10-15%,后放入装有80-100目网筛的研磨机中研磨,制成中药粉;

D. 调粉:取适量槐花粉、槐花粉重2-3倍的面粉、35-45%的淀粉、5-8%的发酵粉、7-8%的中药粉与适量水混合搅拌,静置发酵,制成槐花面粉糊;

E. 糖棒制作:将槐花面粉糊填充于圆柱形模具中,放入油温80-85℃的油锅里油炸1-3分钟定型取出,后放入油温120-150℃的油锅中复炸一次,至表面金黄,冷却备用;

F. 糖液制作:取白砂糖80-100重量份、水30-40重量份、梔子蜂蜜混合浆40-50重量份,置入溶糖锅中,加热至105-110℃,边加热边搅拌,时间为40-60分钟左右,制得糖液;

G. 成型、冷却:将糖液倒入棒棒糖模具中,插入糖棒,冷却成型,制得槐花风味梔子棒棒糖;

H. 包装、贮存:将槐花风味梔子棒棒糖用食品级的包装物包装,迅速封口,检验合格后置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

2. 根据权利要求1所述的一种槐花风味梔子棒棒糖,其特征在于:所述步骤C中一定比例的中药材为以下原料重量比:芙蓉花45-50%、红瑞木40-45%、川贝母5-15%。

3. 根据权利要求1所述的一种槐花风味梔子棒棒糖,其特征在于:所述步骤E中模具为直径5毫米,长度7厘米的带孔圆柱形模具。

一种槐花风味栀子棒棒糖

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及以槐花、栀子为原料,加入具有保健功效的中药材,制得的一种槐花风味栀子棒棒糖。

背景技术

[0002] 槐花,豆科植物的花及花蕾,一般在每年4-5月开花,花期一般为10-15天左右。槐花具有良好的观赏价值,每到花期来临时,一串串洁白的槐花缀满树枝,空气中弥漫着淡淡的素雅的清香,沁人心脾。槐花味苦,性平,无毒,具有清热泻火、凉血止血的功效。对吐血、尿血、肝火头痛、目赤肿痛、高血压病、高脂血症、颈淋巴结核、血管硬化、大便带血、糖尿病、视网膜炎、银屑病等有显著疗效,还可以驱虫、治咽炎。槐花能增强毛细血管的抵抗力,减少血管通透性,可使脆性血管恢复弹性的功能,从而降血脂和防止血管硬化。

[0003] 栀子,为双子叶植物药茜草科植物山栀的果实,别称黄栀子、山栀、白蟾。采收和储藏时间为于10月中、下旬,当果皮由绿色转为黄绿色时采收,除去果柄杂物,置蒸笼内微蒸或放入明矾水中微煮,取出晒干或烘干,亦可直接将果实晒干或烘干。味苦,性寒,有泻火除烦、清热利湿、凉血解毒的功效,主治热病心烦、肝火目赤、头痛、湿热黄疸、淋证、叶血衄血等症。

[0004] 芙蓉花,为锦葵科植物木芙蓉的花,别称拒霜花、片掌花、四面花、转观花、醉酒芙蓉、文官花、九头花、七星花、富常花、霜降花、山芙蓉、胡索花、旱芙蓉、三变花。8-10月采摘初开放的花朵,晒干或烘干。性凉、气微香、味微辛,有清热解毒、凉血止血、消肿排脓的功效,主治肺热咳嗽、吐血、目赤肿痛、毒蛇咬伤等症。

[0005] 红瑞木,为山茱萸科植物红瑞木的树皮、枝叶,别称棕子木,全年均可采,切段晒干。花期6-7月,果期8-10月。味苦、微涩、性寒,有清热解毒、止血的功效。主治湿热痢疾、风湿关节痛、目赤肿痛、中耳炎等症。

[0006] 川贝母,百合科植物,川贝母生长在温带高山、高原地带的针阔叶混交林、针叶林、高山灌丛中,土壤为山地棕壤、暗棕壤和高山草甸土等。川贝母既是专有名词,也是贝母家族分类中的种类名称,均有药用价值。味苦、甘,性微寒。用于肺热燥咳,干咳少痰,阴虚劳嗽,咯痰带血,有清热润肺,化痰止咳的功效。

[0007] 棒棒糖,是一种深受广大人们喜爱的糖果类食品,最初是一颗硬糖插在一根小棒上,后来研发出很多更好吃好玩的品种,不光小孩子深爱棒棒糖,一些童心未泯的成年人也会吃。类型有凝胶型糖果,硬糖型,牛奶型糖果,巧克力型还有牛奶加水果型。以槐花、栀子为主要原料,芙蓉花、红瑞木、川贝母为保健原料,生产出一种槐花风味栀子棒棒糖,目前还未见报道和产品上市。

发明内容

[0008] 本发明以槐花、栀子为原料,同时添加芙蓉花、红瑞木、川贝母开发出一种槐花风味栀子棒棒糖。填补了国内使用这类原料制作棒棒糖的一项空白。

[0009] 一种槐花风味栀子棒棒糖,采用以下步骤制作:

A. 栀子预处理:取新鲜成熟的栀子果实,去除果柄杂物,冲洗干净,放入不锈钢锅中,加入适量95-100℃的热水,预煮3-5分钟,后与适量水放入装有60-80目网筛的打浆机中打浆,取适量栀子果浆与果浆重20-25%的蜂蜜混合搅拌,制成栀子蜂蜜混合浆;

B. 槐花预处理:取晒干、无虫害的槐花花瓣,去除杂质,清洗干净,用烘干机烘干,使含水量降至10-15%,后放入装有80-100目网筛的粉碎机中进行粉碎,制得槐花粉;

C. 中药材预处理:按一定比例取中药材芙蓉花、红瑞木、川贝母,加入原料中药材重10-15倍的蜂蜜水,浸泡1-2小时,取出药材用烘干机烘干,使含水量降至10-15%,后放入装有80-100目网筛的研磨机中研磨,制成中药粉;

D. 调粉:取适量槐花粉、槐花粉重2-3倍的面粉、35-45%的淀粉、5-8%的发酵粉、7-8%的中药粉与适量水混合搅拌,静置发酵,制成槐花面粉糊;

E. 糖棒制作:将槐花面粉糊填充于圆柱形模具中,放入油温80-85℃的油锅里油炸1-3分钟定型取出,后放入油温120-150℃的油锅中复炸一次,至表面金黄,冷却备用;

F. 糖液制作:取白砂糖80-100重量份、水30-40重量份、栀子蜂蜜混合浆40-50重量份,置入溶糖锅中,加热至105-110℃,边加热边搅拌,时间为40-60分钟,制得糖液;

G. 成型、冷却:将糖液倒入棒棒糖模具中,插入糖棒,冷却成型,制得槐花风味栀子棒棒糖;

H. 包装、贮存:将槐花风味栀子棒棒糖用食品级的包装物包装,迅速封口,检验合格后置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

[0010] 本发明所述步骤C中一定比例的中药材为以下原料重量比:芙蓉花45-50%、红瑞木40-45%、川贝母5-15%。

[0011] 本发明所述步骤E中模具为直径5毫米,长度7厘米的带孔圆柱形模具。

[0012] 本发明的作用机理:

槐花,清热泻火、凉血止血;栀子,泻火除烦、清热利湿、凉血解毒;芙蓉花,清热解毒、凉血止血、消肿排脓;红瑞木,清热解毒、止血;川贝母,清热润肺、化痰止咳,利用以上五味中药相互配伍,协同生效,通过调节肺的肃降,促进肝的升发,以达明目消肿的功效。

[0013] 本发明以槐花、栀子为原料,同时添加芙蓉花、红瑞木、川贝母开发出一种槐花风味栀子棒棒糖。其充分利用槐花、栀子的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有明目消肿的功效。发明中,将常用的塑料棒,换成用面粉与槐花粉等特制的糖棒,为棒棒糖提供较新颖的吃法,在吃完糖果时还能享用糖棒,口感独特并且保健功能突出,长期食用可明显改善因长期饮酒导致目赤肿痛人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,经济效益、社会效益显著,可批量生产。

[0014] 以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

具体实施方式

[0015] 实施例1,一种槐花风味栀子棒棒糖,采用以下步骤制作:

A. 栀子预处理:取新鲜成熟的栀子果实,去除果柄杂物,冲洗干净,放入不锈钢锅中,加入适量95℃的热水,预煮3分钟,后与适量水放入装有60目网筛的打浆机中打浆,取适量栀子果浆与果浆重20-25%的蜂蜜混合搅拌,制成栀子蜂蜜混合浆;

B. 槐花预处理:取晒干、无虫害的槐花花瓣,去除杂质,清洗干净,用烘干机烘干,使含水量降至10%,后放入装有80目网筛的粉碎机中进行粉碎,制得槐花粉;

C. 中药材预处理:按重量比例取中药材芙蓉花45%、红瑞木45%、川贝母10%,加入原料中药材重10倍的蜂蜜水,浸泡1小时,取出药材用烘干机烘干,使含水量降至10%,后放入装有80目网筛的研磨机中研磨,制成中药粉;

D. 调粉:取适量槐花粉、槐花粉重2倍的面粉、35%的淀粉、5%的发酵粉、7%的中药粉与适量水混合搅拌,静置发酵,制成槐花面粉糊;

E. 糖棒制作:将槐花面粉糊填充于圆柱形模具中,放入油温80℃的油锅里油炸3分钟定型取出,后放入油温120℃的油锅中复炸一次,至表面金黄,冷却备用;

F. 糖液制作:取白砂糖80千克、水30千克、椴子蜂蜜混合浆40千克,置入溶糖锅中,加热至105℃,边加热边搅拌,时间为60分钟,制得糖液;

G. 成型、冷却:将糖液倒入棒棒糖模具中,插入糖棒,冷却成型,制得槐花风味椴子棒棒糖;

H. 包装、贮存:将槐花风味椴子棒棒糖用食品级的包装物包装,迅速封口,检验合格后置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

[0016] 本发明实施例1经28位因长期饮酒导致目赤肿痛人群,连续食用10天,每日10克,症状明显缓解人数为18人,有效率为64.29%;连续食用20天,每日20克,症状明显缓解人数为20人,有效率为71.43%。

[0017] 实施例2,一种槐花风味椴子棒棒糖,采用以下步骤制作:

A. 椴子预处理:取新鲜成熟的椴子果实,去除果柄杂物,冲洗干净,放入不锈钢锅中,加入适量98℃的热水,预煮4分钟,后与适量水放入装有60目网筛的打浆机中打浆,取适量椴子果浆与果浆重23%的蜂蜜混合搅拌,制成椴子蜂蜜混合浆;

B. 槐花预处理:取晒干、无虫害的槐花花瓣,去除杂质,清洗干净,用烘干机烘干,使含水量降至12%,后放入装有80目网筛的粉碎机中进行粉碎,制得槐花粉;

C. 中药材预处理:按重量比例取中药材芙蓉花30%、红瑞木35%、川贝母15%、蔓荆子15%、谷芽5%,加入原料中药材重12倍的蜂蜜水,浸泡1小时,取出药材用烘干机烘干,使含水量降至12%,后放入装有80目网筛的研磨机中研磨,制成中药粉;

D. 调粉:取适量槐花粉、槐花粉重2倍的面粉、40%的淀粉、7%的发酵粉、7%的中药粉与适量水混合搅拌,静置发酵,制成槐花面粉糊;

E. 糖棒制作:将槐花面粉糊填充于圆柱形模具中,放入油温82℃的油锅里油炸2分钟定型取出,后放入油温130℃的油锅中复炸一次,至表面金黄,冷却备用;

F. 糖液制作:取白砂糖90千克、水35千克、椴子蜂蜜混合浆45千克,置入溶糖锅中,加热至108℃,边加热边搅拌,时间为50分钟,制得糖液;

G. 成型、冷却:将糖液倒入棒棒糖模具中,插入糖棒,冷却成型,制得槐花风味椴子棒棒糖;

H. 包装、贮存:将槐花风味椴子棒棒糖用食品级的包装物包装,迅速封口,检验合格后置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

[0018] 蔓荆子,为马鞭草科植物单叶蔓荆或蔓荆的干燥成熟果实,别称白背木耳、白背杨、水捻子、白布荆。秋季果实成熟时采收,除去杂质,晒干。味辛、苦,性微寒,有疏散风热、

清利头目的功效,用于风热感冒头痛、齿龈肿痛、目赤多泪、目暗不明、头晕目眩等症状。

[0019] 谷芽,别名有蘖米、谷蘖、稻蘖、稻芽,为禾本科植物稻或同科植物粟的成熟果实经发芽干燥而成。将稻谷用水浸泡后,保持适宜的温、湿度,待须根长至约1厘米时,干燥。生用或炒用。花、果期6-10月。味甘,性平。用于食积停滞、胀满泄泻、脾虚少食、脚气浮肿,有消食化积、健脾开胃的功效。

[0020] 本发明实施例2的作用机理:

槐花,清热泻火、凉血止血;栀子,泻火除烦、清热利湿、凉血解毒;芙蓉花,清热解毒、凉血止血、消肿排脓;红瑞木,清热解毒、止血;川贝母,清热润肺、化痰止咳;蔓荆子,疏散风热、清利头目;谷芽,消食化积、健脾开胃,利用以上七味中药相互配伍,协同生效,通过调节肺的肃降,脾的健运,促进肝的升发,以达明目消肿的功效。

[0021] 本发明实施例2经32位因长期饮酒导致目赤肿痛人群,连续食用10天,每日10克,症状明显缓解人数为22人,有效率为68.75%;连续食用20天,每日20克,症状明显缓解人数为24人,有效率为75%。

[0022] 实施例3,一种槐花风味栀子棒棒糖,采用以下步骤制作:

A. 栀子预处理:取新鲜成熟的栀子果实,去除果柄杂物,冲洗干净,放入不锈钢锅中,加入适量100℃的热水,预煮5分钟,后与适量水放入装有80目网筛的打浆机中打浆,取适量栀子果浆与果浆重25%的蜂蜜混合搅拌,制成栀子蜂蜜混合浆;

B. 槐花预处理:取晒干、无虫害的槐花花瓣,去除杂质,清洗干净,用烘干机烘干,使含水量降至15%,后放入装有100目网筛的粉碎机中进行粉碎,制得槐花粉;

C. 中药材预处理:按重量比例取中药材芙蓉花25%、红瑞木20%、川贝母5%、蔓荆子20%、谷芽5%、鳞衣草15%、刺五加10%,加入原料中药材重15倍的蜂蜜水,浸泡2小时,取出药材用烘干机烘干,使含水量降至15%,后放入装有100目网筛的研磨机中研磨,制成中药粉;

D. 调粉:取适量槐花粉、槐花粉重3倍的面粉、45%的淀粉、8%的发酵粉、8%的中药粉与适量水混合搅拌,静置发酵,制成槐花面粉糊;

E. 糖棒制作:将槐花面粉糊填充于圆柱形模具中,放入油温85℃的油锅里油炸1分钟定型取出,后放入油温150℃的油锅中复炸一次,至表面金黄,冷却备用;

F. 糖液制作:取白砂糖100千克、水40千克、栀子蜂蜜混合浆50千克,置入溶糖锅中,加热至110℃,边加热边搅拌,时间为40分钟,制得糖液;

G. 成型、冷却:将糖液倒入棒棒糖模具中,插入糖棒,冷却成型,制得槐花风味栀子棒棒糖;

H. 包装、贮存:将槐花风味栀子棒棒糖用食品级的包装物包装,迅速封口,检验合格后置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

[0023] 鳞衣草,为爵床科植物鳞花草的带根全草,别称蛇毛衣、大蛇疮药、牛膝琢、飞扬草、红四季草、野凉粉草藤、蛇疮草,气微,味微苦,性寒,有清热解毒、消肿止痛的功效,主治感冒发热、肺热咳嗽、疮疡肿毒、口唇糜烂、目赤肿痛、皮肤湿疹、跌打伤痛等症状。

[0024] 刺五加,为五加科五加属植物刺五加的干燥、根及根茎或茎。别称坎拐棒子、老虎潦、一百针。春、秋二季采收,洗净,干燥。根皮祛风湿、强筋骨,泡酒制五加皮酒。根皮含挥发油、鞣质、棕榈酸、亚麻仁油酸、维生素A、B1。根皮亦可代“五加皮”,供药用,种子可榨油,制肥皂用。味辛、微苦,性温。有益气健脾、补肾安神的功效,用于脾肾阳虚,体虚乏力、食欲不

振、腰膝酸痛、失眠多梦。

[0025] 本发明实施例3的作用机理：

槐花，清热泻火、凉血止血；栀子，泻火除烦、清热利湿、凉血解毒；芙蓉花，清热解毒、凉血止血、消肿排脓；红瑞木，清热解毒、止血；川贝母，清热润肺、化痰止咳；蔓荆子，疏散风热、清利头目；谷芽，消食化积、健脾开胃；鳞衣草，清热解毒、消肿止痛；刺五加，益气健脾、补肾安神，利用以上九味中药相互配伍，协同生效，通过调节肺的肃降，脾的健运，肾的封藏，促进肝的升发，以达明目消肿的功效。

[0026] 本发明实施例3经35位因长期饮酒导致目赤肿痛人群，连续食用10天，每日10克，症状明显缓解人数为25人，有效率为71.43%；连续食用20天，每日20克，症状明显缓解人数为28人，有效率为80%。

[0027] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神的前提下，本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0028] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。