



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102119740 B

(45) 授权公告日 2012. 10. 10

(21) 申请号 201010607139. 4

(22) 申请日 2010. 12. 27

(73) 专利权人 陈慧婷

地址 523000 广东省东莞市东城区东城商贸
花园牡丹阁 1 座 702 室

(72) 发明人 陈慧婷

(74) 专利代理机构 东莞市冠诚知识产权代理有
限公司 44272

代理人 张作林

(51) Int. Cl.

A23C 11/10 (2006. 01)

(56) 对比文件

黄亚东. 天然花生奶茶的生产工艺. 《中国

农村科技》. 2002, (第 10 期), 38-39.

郑丽华, 等. 治疗便秘的常用中成药. 《中国
临床医生》. 2003, 第 31 卷 (第 12 期), 51-53.

审查员 魏永燕

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配方及制备
方法

(57) 摘要

本发明涉及一种缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配方及其制备方法。该配方包括山奈 20kg、肉苁蓉 20kg、天仙果 20kg、炙甘草 20kg、花生仁 20kg、白砂糖 6kg、磷酸钠 100g、黄原胶 100g 和海藻酸钠 200g 组成的复合稳定剂 300g、蔗糖酯 150g 和单甘酯 50g 组成的复合乳化剂 200g。其制备方法: 1) 中药混合液制备; (1) 磨粉煮沸过滤; (2) 脱气杀菌; 2) 花生乳的制备; (1) 花生选择; (2) 增香去皮; (3) 浸泡处理; (4) 磨浆过滤; 3) 缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配制; (1) 调配混合乳液; (2) 均质; (3) 灌装; (4) 杀菌处理。本发明的有益效果: 该饮料可补不足, 益中气; 增强肠胃对食物的消化、吸收、同化、代谢、排泄作用, 可改善肠胃胀气、消化不良等症状, 久服改善体质增强健康。

1. 一种缓解肠胃功能失调山奈花生乳,其特征在于:该配方包括山萘 20kg、肉苁蓉 20kg、天仙果 20kg、炙甘草 20kg、花生仁 20kg、白砂糖 6kg、磷酸钠 100g、黄原胶 100g 和海藻酸钠 200g 组成的复合稳定剂 300g、蔗糖酯 150g 和单甘酯 50g 组成的复合乳化剂 200g;其制备方法包括以下步骤:

1) 中药混合液制备;

(1) 磨粉煮沸过滤;山萘、肉苁蓉、天仙果、炙甘草分别选料磨成 60 目细粉;加入重量比为 1 : 1 的饮用水,煮沸 40 分钟,过滤用 120 目滤过混合液,过滤 1 次;

(2) 脱气杀菌:脱气时脱气罐内的真空度为 90.7 ~ 93.3 千帕,混合液温度 20 ~ 30℃,脱气后的混合液立即进行瞬时杀菌,在 95℃保持 15 ~ 30 秒;冷却制得中药混合液备用;

2) 花生乳的制备;

(1) 花生选择,剔除霉烂变质的花生仁,并将其清洗吹干;

(2) 增香去皮,将花生仁于 100℃温度烘炒 10 ~ 15 分钟;

(3) 浸泡处理,用花生重量 3 ~ 5 倍的热水,加入 0.2%碳酸钠浸泡 8 ~ 10 小时,使净花生仁充分吸水膨胀,再用清水浸漂洗干净;

(4) 磨浆过滤,用磨浆分离机将花生加以粉碎并进行浆、渣分离,分离滤布为 120 目,进料时加料、加水要均匀,渣用与原有花生重量等重的 80℃水搅匀后再进行分离,反复 2 ~ 3 次,合并滤浆,混匀备用;

3) 缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配制;

(1) 调配混合乳液;在夹层锅中将上述步骤制得的中药混合液、花生乳以及配方中的白砂糖、磷酸钠、复合稳定剂、复合乳化剂搅拌混匀,开启蒸汽阀,维持液面沸腾 2 分钟;

(2) 均质:将调配好的混合乳液用高压均质机均质 1 次,均质时乳液温度 90 ~ 95℃,均质压力为 1.7×10^7 帕;

(3) 灌装:趁热将乳液灌装于在彻底洗净后用蒸汽处理 5 分钟的玻璃瓶中五分之四体积;

(4) 杀菌处理:用高压杀菌锅对瓶装花生乳杀菌。

缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配方及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种具有保健功能的花生乳及其制备方法,尤其涉及一种缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配方及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着社会的激烈竞争,人们学习或工作压力渐大,过度劳累、精神高度紧张、情绪极易波动,以及不规律的饮食习惯等不良生活方式,造成脑-肠轴的紊乱,进而引起胃肠道功能障碍,通常表现为腹部不适、疼痛、腹胀、呃逆、恶心、呕吐、排便不畅、便秘、腹泻、排气等等症状,若长期不根治,使胃肠不适上升甚至到疾病的高度,如消化不良、胃炎、溃疡病、急性胃肠炎及慢性便秘等,严重影响工作、学习及生活质量,危及人们的生命健康,日常生活中,胃肠道功能失调者很多,尤其白领、老师、司机等特殊人群。

[0003] 花生乳是用花生加工制成的一种高档饮料,营养丰富,易于消化吸收,含有丰富的蛋白质、脂肪、微量元素、维生素E和人体所需的多种氨基酸以及不饱和脂肪酸等,对人体健康,减少组织衰老,防止动脉粥样硬化均有良好作用。

[0004] 唐代医家孙思邈提出了“上医医未病之病,中医医欲病之病,下医医已病之病”,将疾病分为“未病”、“欲病”、“已病”三个层次,“治未病”思想源自《黄帝内经》,历代医家乃至现代医学对“治未病”思想都极为重视。根据现代医学理论,将人群的健康状态分为三种:一是健康未病态;二是欲病未病态;三是已病未病态,因此,“治未病”就是针对这三种状态,具有未病养生防病于先、欲病施治防微杜渐和已病早治防止传变的作用。

[0005] 我国2010年初步形成中医药“治未病”预防保健服务体系框架,新医改方案重视发挥中医药的作用,在医药服务体系的建设方面,明确提出要积极推广中医药“治未病”,预防能够有效防止形成疾病。

发明内容

[0006] 为顺应这一利在当代功在千秋的医疗政策,本发明提供一种有效缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配方及其制备方法。

[0007] 药理作用:山萸归胃经,行气温中,消食,止痛,用于胸膈胀满,脘腹冷痛,饮食不消;肉苁蓉功能益精血,润肠通便;天仙果柔肝和脾,清热利湿,炙甘草补脾和胃,益气复脉。

[0008] 缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配方:

[0009] 山萸 20kg、肉苁蓉 20kg、天仙果 20kg、炙甘草 20kg、花生仁 20kg、白砂糖 6kg、磷酸钠 100g、黄原胶 100g 和海藻酸钠 200g 组成的复合稳定剂 300g、蔗糖酯 150g 和单甘酯 50g 组成的复合乳化剂 200g。

[0010] 缓解肠胃功能失调山奈花生乳的制备方法:

[0011] 1) 中药混合液制备:

[0012] (1) 磨粉煮沸过滤;山萸、肉苁蓉、天仙果、炙甘草分别选料磨成60目细粉;加入配

方中中药重量比为 1 :1 的饮用水,煮沸 40 分钟,过滤用 120 目滤过混合液,过滤 1 次;

[0013] (2) 脱气杀菌:脱气时脱气罐内的真空度为 90.7 ~ 93.3 千帕,混合液温度 20 ~ 30℃,脱气后的混合液立即进行瞬时杀菌,在 95℃左右保持 15 ~ 30 秒;冷却制得中药混合液备用;

[0014] 2) 花生乳的制备;

[0015] (1) 花生选择,剔除霉烂变质的花生仁,并将其清洗吹干;

[0016] (2) 增香去皮,将花生仁于 100℃左右温度烘炒 10 ~ 15 分钟;

[0017] (3) 浸泡处理,用花生重量 3 ~ 5 倍的热开水,加入 0.2%碳酸钠浸泡 8 ~ 10 小时,使净花生仁充分吸水膨胀,再用清水浸,漂洗干净;

[0018] (4) 磨浆过滤,用磨浆分离机将花生加以粉碎并进行浆、渣分离,分离滤布为 120 目,进料时加料、加水要均匀,渣用与原有花生重量等重的 80℃水搅匀再行分离,反复 2 ~ 3 次,合并滤浆,混匀备用;

[0019] 3) 缓解肠胃功能失调山萘花生乳的配制;

[0020] (1) 调配混合乳液;在夹层锅中将上述步骤制得的中药混合液、花生乳以及配方中的白砂糖、磷酸钠、复合稳定剂、复合乳化剂搅拌混匀,开启蒸汽阀,维持液面沸腾 2 分钟;

[0021] (2) 均质:将调配好的混合乳液用高压均质机均质 1 次,均质时乳液温度 90 ~ 95℃,均质压力为 1.7×10^7 帕;

[0022] (3) 灌装:趁热将乳液灌装于在彻底洗净后用蒸汽处理 5 分钟的玻璃瓶中五分之四体积;

[0023] (4) 杀菌处理:用高压杀菌锅对瓶装花生乳杀菌。

[0024] 本发明的有益效果:该饮料可补不足,益中气;增强肠胃对食物的消化、吸收、同化、代谢、排泄作用,可改善肠胃胀气、消化不良等症状,久服改善体质增强健康。

具体实施方式

[0025] (一) 原料配方

[0026] 山萘 20kg、肉苁蓉 20kg、天仙果 20kg、炙甘草 20kg、花生仁 20kg、白砂糖 6kg、磷酸钠 100g、黄原胶 100g 和海藻酸钠 200g 组成的复合稳定剂 300g、蔗糖酯 150g 和单甘酯 50g 组成的复合乳化剂 200g。

[0027] (二) 制备方法

[0028] 1、中药混合液制备

[0029] (1) 磨粉煮沸过滤:山萘、肉苁蓉、天仙果、炙甘草分别选料磨成 60 目细粉;加入配方中中药重量比 1 :1 的饮用水,煮沸 40 分钟,过滤用 120 目滤过混合液,过滤 1 次;

[0030] (2) 脱气杀菌:脱气时脱气罐内的真空度为 90.7 ~ 93.3 千帕,混合液温度 20 ~ 30℃,脱气后的混合液立即进行瞬时杀菌,在 95℃左右保持 15 ~ 30 秒;冷却制得中药混合液备用。

[0031] 2、花生乳的制备

[0032] (1) 花生选择;剔除霉烂变质的花生仁,并将其清洗吹干;

[0033] (2) 增香去皮:将花生仁于 100℃左右温度烘炒 10 ~ 15 分钟,使花生仁中的羰基

化合物与氨基化合物在高温条件下发生美拉德反应而使制品增加香气,同时有利于去除红衣;

[0034] (3) 浸泡处理:用花生重量 3~5 倍的热水,加入 0.2%碳酸钠浸泡 8~10 小时,使净花生仁充分吸水膨胀,再用清水浸,漂洗干净;

[0035] (4) 磨浆过滤:用磨浆分离机将花生加以粉碎并将浆、渣加以分离,分离滤布为 120 目,进料时要求加料、加水要均匀,渣用与原有花生重量等重的 80℃水搅匀再行分离,反复 2~3 次,合并滤浆,混匀备用。

[0036] 3、缓解肠胃功能失调山奈花生乳的配制;

[0037] (1) 调配:在夹层锅中将中药混合液、花生乳、白砂糖、磷酸钠、复合稳定剂、复合乳化剂搅拌混匀,并开启蒸汽阀,维持液面沸腾 2 分钟;

[0038] (2) 均质:将调配好的混合乳液用高压均质机均质 1 次,均质时乳液温度 90~95℃,均质压力为 1.7×10^7 帕;

[0039] (3) 灌装:趁热将乳液灌装于玻璃瓶中,注意装量不可太满,否则杀菌时会发生冲盖、炸瓶现象,以玻璃瓶的五分之四体积为宜,玻璃瓶应在彻底洗净后用蒸汽处理 5 分钟,不但对玻璃瓶消毒,还可提高玻璃瓶壁温,防止在热灌装时炸瓶;

[0040] (4) 杀菌处理:用高压杀菌锅对瓶装花生乳杀菌,以保证有 120 天保持期,

[0041] 制得缓解肠胃功能失调山奈花生乳。