



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111449222 A

(43)申请公布日 2020.07.28

(21)申请号 202010434847.6

(22)申请日 2020.05.21

(71)申请人 吉林人参研究院(吉林省长白山天然药物研究院)

地址 134001 吉林省通化市龙泉路666号

(72)发明人 王影 曹志强 徐芳菲 李蕾
胡彦武

(51)Int.Cl.

A23L 25/00(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 7/10(2016.01)

A23L 21/25(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

A23P 10/25(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种黑参黑芝麻丸的配方及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种黑参黑芝麻丸的配方及其制备方法。本发明将黑参、黑芝麻、黑豆、黑米、黑枸杞、茶多酚、蜂蜜组合到一起,研制出一种新型的营养丰富、风味独特、滋补身体、健康保健的黑参黑芝麻丸。本发明将组分间各种有效成份有机结合,相互影响,协同作用,使功效大大提高。本黑参黑芝麻丸具有补气养血、滋阴补阳、补肾益脾、乌发养颜、缓解疲劳、提高免疫力、滋补养生、营养保健等功效作用。本发明配伍科学,制备方法简单,食用方便,即食即用,充分保持原材料的营养价值和保健功能,达到营养保健的复合效果,可对人体进行多方位调理的目的,可适用于各年龄层,且用料天然,无任何毒副作用,男女老少均可长期食用。本发明是一款创新型营养保健产品,目前尚无此种配方产品研究。

1. 一种黑参黑芝麻丸,其特征在于,包括如下重量份的原料:黑参提取物1-5份、黑芝麻粉30-50份、黑豆粉10-25份、黑米粉10-20份、黑枸杞提取物1-5份、茶多酚0.1-0.4份、蜂蜜50-80份。

2. 权利要求1所述的一种黑参黑芝麻丸,其特征在于:包括如下制备步骤:

(1) 将黑参破碎后加8倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将黑参提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用;

(2) 挑选优质黑芝麻,淘洗过后铺在竹笼进行蒸制约1h,蒸好的黑芝麻摊在竹簸箕里放在阳光下晾晒,厚度约5mm;每隔0.5-1h翻动一次,以保证芝麻均匀地晾晒;等黑芝麻全部干透,再蒸制1h,如此反复九次,经九蒸九晒处理后用铁锅进行炒香,达到干而不焦,脆而不碎;将颗粒状的黑芝麻用石磨碾压成黑芝麻粉,备用;

(3) 将黑豆洗净晾干水分后,放入锅中小火慢慢炒熟,然后用石磨碾压成粉末,得到黑豆粉,备用;

(4) 将黑米洗净晾干水分后,放入锅中小火慢慢炒熟,然后用石磨碾压成粉末,得到黑米粉,备用;

(5) 将黑枸杞清洗后加6倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣继续用4倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用;

(6) 将蜂蜜置于铜锅中大火煮沸,然后小火熬煮20min,经无菌纱布过滤后,冷却备用;

(7) 按照重量配比分别将黑参提取物、黑芝麻粉、黑豆粉、黑米粉、黑枸杞提取物、茶多酚混合搅拌均匀,然后在混合物中添加蜂蜜,揉搓成团,制成丸剂,用蜡纸或者食品锡箔纸无菌包装,即得所述黑参黑芝麻丸。

3. 本发明将黑参、黑芝麻、黑豆、黑米、黑枸杞、茶多酚、蜂蜜组合到一起,研制出一种新型的营养丰富、风味独特、滋补身体、健康保健的黑参黑芝麻丸;本发明将组分间各种有效成份有机结合,相互影响,协同作用,使功效大大提高;本黑参黑芝麻丸具有补气养血、滋阴补阳、补肾益脾、乌发养颜、缓解疲劳、提高免疫力、滋补养生、营养保健等功效作用;本发明配伍科学,制备方法简单,食用方便,即食即用,充分保持原材料的营养价值和保健功能,达到营养保健的复合效果,可对人体进行多方位调理的目的,可适用于各年龄层,且用料天然,无任何毒副作用,男女老少均可长期食用;本发明是一款创新型营养保健产品,目前尚无此种配方产品研究。

一种黑参黑芝麻丸的配方及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种黑参黑芝麻丸的配方及其制备方法。

背景技术

[0002] 人参(*Panax ginseng* C. A. Mey),为五加科人参的干燥根,性温、味甘、微苦,为多年生的草本植物。人参具有多种人体所必需的营养成分和生物活性物质,包括人参皂苷、人参多糖、黄酮类、挥发油、脂肪酸、蛋白质、维生素、甾醇、木质素、无机元素和微量元素等多种活性成分,具有较高的药用价值,是我国传统的名贵中药材。人参具有大补元气、复脉固脱、生津止渴、调补五脏、安神益智等作用。人参还具有调节中枢神经系统、改善心血管系统功能、增强记忆力、延缓衰老、提高免疫力、降低血糖、抗氧化、抗应激和抗肿瘤等多种作用,从古至今被誉为“草药之王”,更被东方医学界誉为“扶正固本,滋阴补生”之极品。

[0003] 黑参是人参的一种炮制品,在黑参的加工过程中产生了更多的人参稀有皂苷,特别是稀有人参单体皂苷20(S)-Rg3、20(R)-Rg3、Rg5、20(S)-Rh2、20(R)-Rh2、PPT、CK和Rk1等。黑参比生晒参、红参有更强的生物活性,具有抗肿瘤、降血糖、提高免疫、抗炎症、抗衰老、抗氧化、抗低血糖症等药理活性。现代研究表明,稀有皂苷Rg3、Rg5具有抗癌活性,主要表现在控制蛋白表达抑制肿瘤细胞增殖、诱导肿瘤细胞凋亡等方面,稀有皂苷Rg3、Rk1、Rg5能提高小鼠的认知能力,改善由乙醇所致的记忆减退症状,具有益智活性,且有研究发现乙醇提取物具有抗顺铂诱导的肾毒性作用。因此,黑参具有很好的研发前景。

[0004] 黑芝麻,为胡麻科芝麻的黑色种子,也叫胡麻、油麻、巨胜、脂麻,味甘,性平,为药食同源食品原料。黑芝麻含有大量的脂肪和蛋白质,还含有糖类、维生素A、维生素E、卵磷脂、铁、钙、铬等营养成分。100g黑芝麻的钙含量约为800mg,是牛奶的8倍以上;芝麻中的亚油酸有调节胆固醇的作用;芝麻中含有丰富的维生素E,能防止过氧化脂质对皮肤的伤害,抵消或中和细胞内有害物质游离基的积聚,可使皮肤白皙润泽,并能防止各种皮肤炎症;芝麻还具有养血的功效,可以治疗皮肤干枯、粗糙、令皮肤细腻光滑、红润光泽。从一些中医古籍记载,古代医家都公认黑芝麻具有补肝肾、滋五脏、益精血、润肠燥、益智明目、帮助乌发等功效,被视为滋补圣品。

[0005] 黑豆,为豆科植物大豆的黑色种子,味甘,性平,入脾、肾经。黑豆具有高蛋白、低热量的特性,含有丰富的维生素、蛋黄素、黑色素、异黄酮及卵磷脂等物质,其中维生素E和B族维生素含量很高。黑豆中还含有丰富的微量元素,对保持机体功能完整,延缓机体衰老、降低血液粘度、满足大脑对微量物质需求都是必不可少的。黑豆具有补肾、益脾、明目、乌发、排毒、减肥、抗衰老、美容驻颜、祛痰止咳、改善贫血的营养保健作用。

[0006] 黑米,性平、味甘,入脾、胃经。黑米含蛋白质、碳水化合物、B族维生素、维生素E、钙、磷、钾、镁、铁、锌等营养元素。还含有大米所缺乏的维生素C、叶绿素、花青素、胡萝卜素及强心甙等特殊成分。中医认为黑米有显著的药用价值,现代医学证实,黑米具有滋阴补肾、健脾暖肝、补益脾胃、益气活血、养肝明目等疗效。经常食用黑米,有利于防治头昏、目眩、贫血、白发、眼疾、腰膝酸软、肺燥咳嗽、大便秘结、小便不利、肾虚水肿、食欲不振、脾胃

虚弱等症。

[0007] 黑枸杞, 含丰富的紫红色素, 极易溶于水, 属天然的水溶性花色甙黄酮类。藏医用于治疗心热病、心脏病、降低胆固醇、兴奋大脑神经、增强免疫功能、防治癌症、抗衰老、美容养颜、月经不调、停经等且药效显著。民间作滋补强壮、补肾降压药用, 被收录于《维吾尔药志》、《四部医典》、《晶珠本草》等藏药经典著作中。

[0008] 茶多酚, 又名抗氧灵、维多酚、防哈灵, 是茶叶中具有保健功能的主要化学成分。茶多酚是一种优良的天然抗氧化剂, 茶多酚具有抗肿瘤、抗衰老、抗氧化、防辐射、降血脂、降血糖、抑菌抑酶等多种药理活性。在食品中加入茶多酚, 可延长保质期。

[0009] 蜂蜜, 营养丰富, 不含脂肪, 是完美的保健滋补品。蜂蜜具有美容养颜、杀菌消炎、强心养心、保护肝脏、缓解精神紧张、改善睡眠、调节肠胃、滋润脾肾、防腐解毒等功能。其功能主治为补中、润燥、止痛、解毒, 常用于脘腹虚痛、肺燥干咳、肠燥便秘、外治疮疡不敛、水火烫伤、脾胃虚弱、体弱多病、病后体虚、营养不良等。常服用蜂蜜对多种疾病有滋补调理治疗作用, 是一种营养丰富的食疗佳品。

[0010] 随着现代人们生活水平的提高, 加之现代社会生活节奏加快, 劳动强度增高和工作压力增大, 生活节奏紧凑, 生活环境受雾霾和各种辐射的影响, 越来越多的人出现各种疾病和亚健康状态, 人们也越来越注重保健养生。本发明黑参黑芝麻丸营养丰富、风味独特、滋补身体、健康保健, 且具有多种功效作用。本发明配伍科学, 制备方法简单, 食用方便, 即食即用, 充分保持原材料的营养价值和保健功能, 达到营养保健的复合效果, 可对人体进行多方位调理的目的, 可适用于各年龄层, 且用料天然, 无任何毒副作用, 男女老少均可长期食用, 是一款创新型营养保健产品。

发明内容

[0011] 本发明的目的是提供具有补气养血、滋阴补阳、补肾益脾、乌发养颜、缓解疲劳、提高免疫力、滋补养生、营养保健等功效作用的一种黑参黑芝麻丸的配方及其制备方法。

[0012] 本发明的目的通过以下技术方案实现:

一种黑参黑芝麻丸, 包括如下重量份的原料: 黑参提取物1-5份、黑芝麻粉30-50份、黑豆粉10-25份、黑米粉10-20份、黑枸杞提取物1-5份、茶多酚0.1-0.4份、蜂蜜50-80份。

[0013] 一种黑参黑芝麻丸, 其特征在于, 包括如下制备步骤:

(1) 将黑参破碎后加8倍量水进行煎煮3h后过滤, 滤渣用6倍量水煎煮3h后过滤, 滤渣再用6倍量水煎煮2h, 三次滤液合并; 将黑参提取液进行浓缩, 浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏, 备用。

[0014] (2) 挑选优质黑芝麻, 淘洗过后铺在竹笼进行蒸制约1h, 蒸好的黑芝麻摊在竹簸箕里放在阳光下晾晒, 厚度约5mm。每隔0.5-1h翻动一次, 以保证芝麻均匀地晾晒。等黑芝麻全部干透, 再蒸制1h, 如此反复九次, 经九蒸九晒处理后用铁锅进行炒香, 达到干而不焦, 脆而不碎。将颗粒状的黑芝麻用石磨碾压成黑芝麻粉, 备用。

[0015] (3) 将黑豆洗净晾干水分后, 放入锅中小火慢慢炒熟, 然后用石磨碾压成粉末, 得到黑豆粉, 备用。

[0016] (4) 将黑米洗净晾干水分后, 放入锅中小火慢慢炒熟, 然后用石磨碾压成粉末, 得到黑米粉, 备用。

[0017] (5) 将黑枸杞清洗后加6倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣继续用4倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用。

[0018] (6) 将蜂蜜置于铜锅中大火煮沸,然后小火熬煮20min,经无菌纱布过滤后,冷却备用。

[0019] (7) 按照重量配比分别将黑参提取物、黑芝麻粉、黑豆粉、黑米粉、黑枸杞提取物、茶多酚混合搅拌均匀,然后在混合物中添加蜂蜜,揉搓成团,制成丸剂,用蜡纸或者食品锡箔纸无菌包装,即得所述黑参黑芝麻丸。

[0020] 本发明将黑参、黑芝麻、黑豆、黑米、黑枸杞、茶多酚、蜂蜜组合到一起,研制出一种新型的营养丰富、风味独特、滋补身体、健康保健的黑参黑芝麻丸。本发明将组分间各种有效成份有机结合,相互影响,协同作用,使功效大大提高。本黑参黑芝麻丸具有补气养血、滋阴补阳、补肾益脾、乌发养颜、缓解疲劳、提高免疫力、滋补养生、营养保健等功效作用。本发明配伍科学,制备方法简单,食用方便,即食即用,充分保持原材料的营养价值和保健功能,达到营养保健的复合效果,可对人体进行多方位调理的目的,可适用于各年龄层,且用料天然,无任何毒副作用,男女老少均可长期食用。本发明是一款创新型营养保健产品,目前尚无此种配方产品研究。

具体实施方式

[0021] 下面通过具体实施方式,对本发明的技术方案做进一步的详细描述。

[0022] 实施例1

本黑参黑芝麻丸实施例,包括原料:黑参提取物10g、黑芝麻粉300g、黑豆粉100g、黑米粉100g、黑枸杞提取物20g、茶多酚1g、蜂蜜500g。

[0023] 本实施例,制备方法包括以下步骤:

(1) 将2000g黑参破碎后加8倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将黑参提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用。

[0024] (2) 挑选优质黑芝麻5000g,淘洗过后铺在竹笼进行蒸制约1h,蒸好的黑芝麻摊在竹簸箕里放在阳光下晾晒,厚度约5mm。每隔0.5-1h翻动一次,以保证芝麻均匀地晾晒。等黑芝麻全部干透,再蒸制1h,如此反复九次,经九蒸九晒处理后用铁锅进行炒香,达到干而不焦,脆而不碎。将颗粒状的黑芝麻用石磨碾压成黑芝麻粉,备用。

[0025] (3) 将4000g黑豆洗净晾干水分后,放入锅中小火慢慢炒熟,然后用石磨碾压成粉末,得到黑豆粉,备用。

[0026] (4) 将4000g黑米洗净晾干水分后,放入锅中小火慢慢炒熟,然后用石磨碾压成粉末,得到黑米粉,备用。

[0027] (5) 将黑枸杞清洗后加6倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣继续用4倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用。

[0028] (6) 将10000g蜂蜜置于铜锅中大火煮沸,然后小火熬煮20min,经无菌纱布过滤后,冷却备用。

[0029] (7) 按照重量配比分别称取10g黑参提取物、300g黑芝麻粉、100g黑豆粉、100g黑米粉、20g黑枸杞提取物、1g茶多酚混合搅拌均匀,然后在混合物中添加500g蜂蜜,揉搓成团,制成丸剂,用蜡纸或者食品锡箔纸无菌包装,即得所述黑参黑芝麻丸。

[0030] 实施例2

本黑参黑芝麻丸实施例,包括原料:黑参提取物20g、黑芝麻粉400g、黑豆粉150g、黑米粉150g、黑枸杞提取物30g、茶多酚2g、蜂蜜600g。

[0031] (1) 将2000g黑参破碎后加8倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将黑参提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用。

[0032] (2) 挑选优质黑芝麻5000g,淘洗过后铺在竹笼进行蒸制约1h,蒸好的黑芝麻摊在竹簸箕里放在阳光下晾晒,厚度约5mm。每隔0.5-1h翻动一次,以保证芝麻均匀地晾晒。等黑芝麻全部干透,再蒸制1h,如此反复九次,经九蒸九晒处理后用铁锅进行炒香,达到干而不焦,脆而不碎。将颗粒状的黑芝麻用石磨碾压成黑芝麻粉,备用。

[0033] (3) 将4000g黑豆洗净晾干水分后,放入锅中小火慢慢炒熟,然后用石磨碾压成粉末,得到黑豆粉,备用。

[0034] (4) 将4000g黑米洗净晾干水分后,放入锅中小火慢慢炒熟,然后用石磨碾压成粉末,得到黑米粉,备用。

[0035] (5) 将黑枸杞清洗后加6倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣继续用4倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用。

[0036] (6) 将10000g蜂蜜置于铜锅中大火煮沸,然后小火熬煮20min,经无菌纱布过滤后,冷却备用。

[0037] (7) 按照重量配比分别称取20g黑参提取物、400g黑芝麻粉、150g黑豆粉、150g黑米粉、30g黑枸杞提取物、2g茶多酚混合搅拌均匀,然后在混合物中添加600g蜂蜜,揉搓成团,制成丸剂,用蜡纸或者食品锡箔纸无菌包装,即得所述黑参黑芝麻丸。

[0038] 实施例3

本黑参黑芝麻丸实施例,包括原料:黑参提取物30g、黑芝麻粉500g、黑豆粉250g、黑米粉200g、黑枸杞提取物40g、茶多酚3g、蜂蜜700g。

[0039] (1) 将2000g黑参破碎后加8倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将黑参提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用。

[0040] (2) 挑选优质黑芝麻5000g,淘洗过后铺在竹笼进行蒸制约1h,蒸好的黑芝麻摊在竹簸箕里放在阳光下晾晒,厚度约5mm。每隔0.5-1h翻动一次,以保证芝麻均匀地晾晒。等黑芝麻全部干透,再蒸制1h,如此反复九次,经九蒸九晒处理后用铁锅进行炒香,达到干而不焦,脆而不碎。将颗粒状的黑芝麻用石磨碾压成黑芝麻粉,备用。

[0041] (3) 将4000g黑豆洗净晾干水分后,放入锅中小火慢慢炒熟,然后用石磨碾压成粉末,得到黑豆粉,备用。

[0042] (4) 将4000g黑米洗净晾干水分后,放入锅中小火慢慢炒熟,然后用石磨碾压成粉末,得到黑米粉,备用。

[0043] (5) 将黑枸杞清洗后加6倍量水进行煎煮3h后过滤,滤渣再用6倍量水煎煮3h后过滤,滤渣继续用4倍量水煎煮2h,三次滤液合并;将提取液进行浓缩,浓缩至密度为1.10-1.20的稠膏,备用。

[0044] (6) 将10000g蜂蜜置于铜锅中大火煮沸,然后小火熬煮20min,经无菌纱布过滤后,冷却备用。

[0045] (7) 按照重量配比分别称取30g黑参提取物、500g黑芝麻粉、250g黑豆粉、200g黑米粉、40g黑枸杞提取物、3g茶多酚混合搅拌均匀,然后在混合物中添加700g蜂蜜,揉搓成团,制成丸剂,用蜡纸或者食品锡箔纸无菌包装,即得所述黑参黑芝麻丸。

[0046] 以上所述仅为本发明的实施例,并非因此限制本发明的专利范围,凡是利用本发明说明书及实施例内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本发明的专利保护范围内。