



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109567163 A

(43)申请公布日 2019.04.05

(21)申请号 201811545852.3

(22)申请日 2018.12.18

(71)申请人 朴男秀

地址 133000 吉林省延边朝鲜族自治州延
吉市新兴街菊花委七组

(72)发明人 朴男秀

(51)Int.Cl.

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法,包括以下步骤:步骤1,选取鲜人参,用盐水浸润5-8小时后,清洗干净;步骤2,在90-115℃温度下用蒸制7-15小时,自然晾晒5-8小时,然后在35-40℃下干燥14-19小时;步骤3,重复步骤2操作9次,得到目标黑参。本发明将人参通过浸润、清洗、多次蒸制与晾晒干燥,使人参粒子成为凝胶状态更易吸收,经过多次蒸制、晾晒与干燥后,制得的黑参内在的各种酶不会活性化,不会自身消化,使人参皂甙含量高,能保留90%以上人参皂甙且可溶于水中,大大提高了人体对人参皂甙的吸收,同时也利于长期保存,提高黑参营养物质吸收比率。

1. 一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤1,选取鲜人参,用盐水浸润5-8小时后,清洗干净;

步骤2,在90-115℃温度下用蒸制7-15小时,自然晾晒5-8小时,然后在35-40℃下干燥14-19小时;

步骤3,重复步骤2操作9次,得到目标黑参。

2. 根据权利要求1所述的一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法,其特征在于,所述步骤2中自然晾晒的温度控制在18-26℃。

一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于黑参加工技术领域,具体地说,涉及一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法。

背景技术

[0002] 近年来,人们对人参的研究也不断深入,除了作为药材,人参还被用于保健品,美容品,食品等领域,人参的应用范围越来越广。人参的主要有效成分是一种叫ginsenoside的人参皂苷(ginsengsaponin)。黑参在多蒸多曝(反复进行蒸煮和晾干)的加工过程中成分会发生变化,即,人参皂苷配糖体非糖分(aglycome)中的糖类(糖类成分:葡萄糖、阿拉伯糖、木糖、鼠李糖)加水分解反应,皂苷成分的化学结构发生变化,生产新的成分。黑参的主要特点是红参中少量存在的生理活性成分人参皂苷 Rg3等,在黑参中的含量显著高于红参,黑参的营养价值较高,目前黑参加工技术较多,但多不易长期保存,人参皂甙含量降低,黑参中人参皂甙可溶于水的部分只有47.8%,不利于营养保留。

[0003] 有鉴于此特提出本发明。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题在于克服现有技术的不足,提供一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法,为解决上述技术问题,本发明采用技术方案的基本构思是:

[0005] 一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法,包括以下步骤:

[0006] 步骤1,选取鲜人参,用盐水浸润5-8小时后,清洗干净;

[0007] 步骤2,在90-115℃温度下用蒸制7-15小时,自然晾晒5-8小时,然后在35-40℃下干燥14-19小时;

[0008] 步骤3,重复步骤2操作9次,得到目标黑参。

[0009] 进一步地,所述步骤2中自然晾晒的温度控制在18-26℃。

[0010] 采用上述技术方案后,本发明与现有技术相比具有以下有益效果。

[0011] 本发明将人参通过浸润、清洗、多次蒸制与晾晒干燥,使人参粒子成为凝胶状态更易吸收,经过多次蒸制、晾晒与干燥后,制得的黑参内在的各种酶不会活性化,不会自身消化,使人参皂甙含量高,能保留90%以上人参皂甙且可溶于水中,大大提高了人体对人参皂甙的吸收,同时也利于长期保存,提高黑参营养物质吸收比率。

具体实施方式

[0012] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面对实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,以下实施例用于说明本发明,但不用来限制本发明的范围。若非特指,所有的份、百分比均为重量单位。

[0013] 实施例1

[0014] 一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法,包括以下步骤:

[0015] 步骤1,选取鲜人参,用盐水浸润5小时后,清洗干净;

[0016] 步骤2,在90℃温度下用蒸制15小时,自然晾晒5小时,自然晾晒的温度控制在18-26℃,优选20℃,然后在35℃下干燥19小时;

[0017] 步骤3,重复步骤2操作9次,得到目标黑参,这里需要说明,重复步骤中,可根据实际情况调节温度计时间。

[0018] 实施例2

[0019] 一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法,包括以下步骤:

[0020] 步骤1,选取鲜人参,用盐水浸润6小时后,清洗干净;

[0021] 步骤2,在102℃温度下用蒸制13小时,自然晾晒6小时,自然晾晒的温度控制在18-26℃,然后在28℃下干燥16小时;

[0022] 步骤3,重复步骤2操作9次,得到目标黑参。

[0023] 实施例3

[0024] 一种提高人参皂甙含量的黑参加工方法,包括以下步骤:

[0025] 步骤1,选取鲜人参,用盐水浸润8小时后,清洗干净;

[0026] 步骤2,在115℃温度下用蒸制7小时,自然晾晒8小时,自然晾晒的温度控制在18-26℃,然后在40℃下干燥14小时;

[0027] 步骤3,重复步骤2操作9次,得到目标黑参。

[0028] 本发明生产得到的黑参,具有补齐、生血、滋阴壮阳生津强心健胃镇静等作用,可以控制辅助糖尿病的治疗、具有调节血压的作用、防癌抗癌的作用、男性性功能及障碍得到改善、提高记忆力和学习能力、促进脑神经的功能、保护肝脏等器官、辅助治疗病后康复、减轻年轻更年期症状、延缓衰老。

[0029] 本发明将人参通过浸润、清洗、多次蒸制与晾晒干燥,使人参粒子成为凝胶状态更易吸收,经过多次蒸制、晾晒与干燥后,制得的黑参内在的各种酶不会活性化,不会自身消化,使人参皂甙含量高,能保留90%以上人参皂甙且可溶于水中,大大提高了人体对人参皂甙的吸收,同时也利于长期保存,提高黑参营养物质吸收比率。

[0030] 以上所述仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,虽然本发明已以较佳实施例揭露如上,然而并非用以限定本发明,任何熟悉本专利的技术人员在不脱离本发明技术方案范围内,当可利用上述提示的技术内容作出些许更动或修饰为等同变化的等效实施例,但凡是未脱离本发明技术方案的内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明方案的范围内。