



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110537617 A

(43)申请公布日 2019.12.06

(21)申请号 201910956297.1

(22)申请日 2019.10.10

(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 张宏桂 曹志强 查琳
杨怀雷 娄子恒

(51)Int.Cl.

A23G 3/38(2006.01)

A23G 3/48(2006.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种功能性食品的配伍技术

(57)摘要

本发明涉及一种功能性食品技术领域,具体涉及一种人参和牛肉配伍技术方法,所述组方中人参和牛肉配伍比例为1:20-1:60。可将人参直接粉碎或人参提取物和牛肉配伍,制成多种功能性食品。本发明产品具有强健筋骨、提高免疫力、缓解疲劳、补血益气、健脾养胃、补肾壮阳等功效,并对提高男性肾功能有良好效果。本发明创新点为将植物性药食两用的人参和动物性食品牛肉的功效特点相结合,制成多种既营养保健又方便快捷的人参牛肉功能性食品,本发明主要保护人参和牛肉组方技术,本发明包含以上4例组方和工艺,但不局限于上述示例。

1. 一种人参和牛肉配伍技术, 可将人参直接粉碎或人参经提取后的人参提取物和牛肉配伍, 制成多种功能性食品, 其特征在于, 配伍比例为人参: 牛肉为1:20-1:60, 按照卫健委规定, 人参每日食用不应超过3g。

2. 根据权利要求1所述的人参牛肉配伍, 其特征在于, 人参直接粉碎得人参粉, 与桂皮等调味料煮制、烘干、粉碎制得的牛肉粉混合, 再添加木糖醇等辅料制成人参牛肉压片糖果。

3. 根据权利要求1所述的人参牛肉配伍, 其特征在于, 人参经提取后得人参提取物, 与经煮制、烘干、粉碎制得的牛肉粉混合, 再添加桂皮提取物、木糖醇等辅料制成人参牛肉压片糖果。

4. 根据权利要求1所述的人参牛肉配伍, 其特征在于, 人参直接粉碎得人参粉, 与牛肉一起并添加山楂、桂皮、食盐等辅料, 经煮制、浓缩、烘烤制成人参牛肉干。

5. 根据权利要求1所述的人参牛肉配伍, 其特征在于, 牛肉与山楂、桂皮、食盐等辅料, 经煮制、浓缩等工艺后撒上人参粉, 烘烤制成人参牛肉条(粒)。

一种功能性食品的配伍技术

技术领域

[0001] 本发明涉及一种功能性食品技术领域,具体涉及一种人参和牛肉配伍技术方法。

背景技术

[0002] 目前市场上的普通食品通常只注重色、香、味和外观多样化等方面的要求,随着人们生活水平的不断提高,人们健康意识也不断增强,更加注重营养与品质。加之现代社会生活节奏加快和工作压力增大导致的机体疲劳、免疫力低下、脾胃肝肾功能下降等各种亚健康问题越来越严重。因此,营养保健与方便快捷相结合的食品更加受到广大消费者的青睐。

[0003] 人参(*Panax ginseng* C. A. Mey)为五加科(Araliaceae)人参属,多年生草本植物。其性温、味甘、微苦。人参中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、挥发油、人参多糖、黄酮类、脂肪酸、维生素、蛋白质、甾醇、木质素、无机元素和微量元素等多种活性成分,具有极高的药用价值,是我国传统的名贵中药材。人参具有大补元气、复脉固脱、调补五脏、生津止渴、安神益智等作用。人参还具有增强记忆力、延缓衰老、调节中枢神经系统、提高免疫力、降低血糖、抗氧化、改善心血管系统功能、抗应激、壮阳和抗肿瘤等多种作用,更被东方医学界誉为“扶正固本,滋阴补生”之极品。2012年人参被国家卫生部批准为新资源食品,自此以人参为原材料的人参食品开始被研究与开发,人参的综合利用价值也得到了大大的提高。

[0004] 牛肉含有丰富的蛋白质和氨基酸,是一种高蛋白食品,每100g牛肉中含有蛋白质20.1g(比猪肉约多3.3%,比羊肉约多10%),含有脂肪10.2g,还含有钙7mg、磷170mg、铁0.9mg,以及维生素B₁ 0.07mg、维生素B₁₂ 0.15mg、烟酸6mg和少量的维生素A,此外牛肉中还含有尼克酸、铁、镁、钠、锌、锰等多种矿物质和维生素等成分。牛肉中的铁含量是新鲜菠菜的14倍,维生素B₁₂是鸡胸肉的7倍。牛肉中的脂肪与同量的鸡肉、鸭肉、蛋等相比较含量甚少,而且牛肉中一半的脂肪为单元不饱和脂肪酸,和橄榄油中的脂肪酸一样。由于牛肉中脂肪和胆固醇含量都比其它肉类食品低,且蛋白质含量较高,味道鲜美,风味独特,营养价值高,营养成分易于被人体消化吸收,因而历来深受人们的喜爱。1998年以来许多学者相继发现牛肉、牛奶、羊肉、羊奶等瘤胃动物的肉中含有共轭亚油酸(Conjugated Linoleic Acid, CLA),该成分具有抗肿瘤、抗糖尿病、抑制肥胖等多种生理功能。牛肉味甘性温,具有安中益气,补脾胃、壮腰腿、消渴及止唾之功能,向来被认为是食疗佳品,享有“肉中骄子”的美称。

[0005] 随着现代人的饮食生活习惯变化以及饮食精致化、西方化、食品加工业发达化等,人参和牛肉不再局限于单一食用及加工,因此将人参与牛肉的功效特点相结合,研制成多种既营养保健又方便快捷的人参牛肉功能性食品,既可以充当食品,起到补充能力的作用,又含有功能性组分,起到调节身体、有助健康的作用,利于人体的吸收和利用。本发明创新点为植物性药食两用的人参和动物性食品牛肉间的组方技术,目前尚无此种配方产品问世。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种具有强健筋骨、提高免疫力、缓解疲劳、补血益气、健脾养胃、补肾壮阳等功效,并对提高男性肾功能有良好效果的一种人参与牛肉的组方技术及其产品的制备方法。

[0007] 本发明的目的通过以下技术方案实现:

一种人参与牛肉配伍技术,可将人参直接粉碎或人参经提取后的人参提取物和牛肉配伍,制成多种功能性食品。配伍比例为人参:牛肉为1:20-1:60。按照卫健委规定,人参每日食用不得超过3g。

[0008] 例1,人参直接粉碎得人参粉,与经与桂皮等调味料煮制、烘干、粉碎制得的牛肉粉混合,再添加木糖醇等辅料制成人参牛肉压片糖果。

[0009] 例2,人参经提取后得人参提取物,与经煮制、烘干、粉碎制得的牛肉粉混合,再添加桂皮提取物、木糖醇等辅料制成人参牛肉压片糖果。

[0010] 例3,人参直接粉碎得人参粉,与牛肉一起并添加山楂、桂皮、食盐等辅料,经煮制、浓缩、烘烤制成人参牛肉干。

[0011] 例4,牛肉与山楂、桂皮、食盐等辅料,经煮制、浓缩等工艺后,撒上人参粉,烘烤制成人参牛肉条(粒)。

[0012] 本发明所得产品均具有醇香牛肉味,营养丰富,香气浓郁,口感好,脂肪低,胆固醇低,热能低,不易引发龋齿、肥胖,适合糖尿病患者食用,可以补中益气、调补五脏、滋养脾肾、化痰息风、止渴止涎、补铁补血、抗氧化、抗肿瘤。适宜于中气下陷、气短体虚、筋骨酸软和贫血久病及面黄目眩之人食用。对强健筋骨、提高免疫力、缓解疲劳、补血益气、健脾养胃、补肾壮阳等具有一定的功效作用。本发明具有新资源食品创新理念,科学配比,制备方法简单,集营养美味与健康功效于一身,解决了日常人参煎煮熬制和牛肉烹饪制作以及二者食用方法和人群的限制。本发明所得产品均具有携带方便,服用便利,易被人体消化,老少皆宜的特点,是一款适合各种年龄段人群享用的休闲美食。

具体实施方式

[0013] 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。

[0014] 实施例1

本实施例,提供一种人参牛肉压片糖果,它包括以下重量份的原料:人参50g、牛肉1000g、桂皮15g、木糖醇185.1g、羧甲基纤维素钠42.02g、硬脂酸镁0.46g。

[0015] 本实施例,提供的所述一种人参牛肉压片糖果的制备方法包括以下步骤:

步骤(1):将牛肉去脂、去筋、清洗后,切块进行匀浆。预煮20min,冷藏去除表面油脂,二次匀浆后,与桂皮等调味料同煮至熟肉汤,蒸干水分,烘干、粉碎、过筛,得牛肉粉;

步骤(2):人参经烘干、粉碎、过筛制得人参粉;

步骤(3):其余辅料均经过粉碎、过筛得粉状物;

步骤(4):按重量配比,称取人参粉、混合牛肉粉和木糖醇等辅料进行预混合,得到预混粉;

步骤(5):往所述预混粉中加入粘合剂,制成软材;

步骤(6):将所述软材进行过筛、干燥、整粒,制得干颗粒;

步骤(7):将所述干颗粒与润滑剂混合均匀后,进行压片处理,即可制得所述人参牛肉压片糖果。

[0016] 木糖醇具有愉快清凉的甜味,甜度和热值与蔗糖相近。木糖醇不致龋且有防龋齿的作用。代谢不受胰岛素调节,在人体内代谢完全,糖尿病人可食用。填充剂是粉末直接压片的关键因素,直接影响压片的硬度。本发明糖果配方体系中采用木糖醇作为填充剂可以有效提高体系的硬度,在增加压片糖果的甜度,提高压片糖果的整体风味。

[0017] 其中,所述粘合剂为羧甲基纤维素钠。羧甲基纤维素钠易溶于水,溶液透明,具有很好的粘合、增稠作用。

[0018] 其中,所述润滑剂为硬脂酸镁。硬脂酸镁具有良好的润滑作用,既能提高颗粒的流动性,又可以防止粘冲现象的出现。

[0019] 一种人参牛肉压片糖果,其特征在于:压片糖果的片重为0.3-0.5g。

[0020] 实施例2

本实施例,提供一种人参牛肉压片糖果,它包括以下重量份的原料:人参60g、牛肉1800g、桂皮25g、木糖醇333.18g、羧甲基纤维素钠72.64g、硬脂酸镁0.80g。

[0021] 本实施例,提供的所述一种人参牛肉压片糖果的制备方法包括以下步骤:

步骤(1):将牛肉去脂、去筋、清洗后,切块进行匀浆。预煮20min,冷藏去除表面油脂,二次匀浆后,与桂皮等调味料同煮至熟肉汤,蒸干水分,烘干、粉碎、过筛,得牛肉粉;

步骤(2):人参经烘干、粉碎、过筛制得人参粉;

步骤(3):其余辅料均经过粉碎、过筛得粉状物;

步骤(4):按重量配比,称取人参粉、混合牛肉粉和木糖醇等辅料进行预混合,得到预混粉;

步骤(5):往所述预混粉中加入粘合剂,制成软材;

步骤(6):将所述软材进行过筛、干燥、整粒,制得干颗粒;

步骤(7):将所述干颗粒与润滑剂混合均匀后,进行压片处理,即可制得所述人参牛肉压片糖果。

[0022] 木糖醇具有愉快清凉的甜味,甜度和热值与蔗糖相近。木糖醇不致龋且有防龋齿的作用。代谢不受胰岛素调节,在人体内代谢完全,糖尿病人可食用。填充剂是粉末直接压片的关键因素,直接影响压片的硬度。本发明糖果配方体系中采用木糖醇作为填充剂可以有效提高体系的硬度,在增加压片糖果的甜度,提高压片糖果的整体风味。

[0023] 其中,所述粘合剂为羧甲基纤维素钠。羧甲基纤维素钠易溶于水,溶液透明,具有很好的粘合、增稠作用。

[0024] 其中,所述润滑剂为硬脂酸镁。硬脂酸镁具有良好的润滑作用,既能提高颗粒的流动性,又可以防止粘冲现象的出现。

[0025] 一种人参牛肉压片糖果,其特征在于:压片糖果的片重为0.3-0.5g。

[0026] 实施例3

本实施例,提供一种人参牛肉压片糖果,它包括以下重量份的原料:人参70g、牛肉2800g、桂皮74.07g、木糖醇518.28g、羧甲基纤维素钠107.13g、硬脂酸镁1.15g。

[0027] 本实施例,提供的所述一种人参牛肉压片糖果的制备方法包括以下步骤:

步骤(1):将牛肉去脂、去筋、清洗后,切块进行匀浆。预煮20min,冷藏去除表面油脂,二

次匀浆后,煮至熟肉汤,蒸干水分,烘干、粉碎、过筛,得牛肉粉;

步骤(2):人参经提取得提取物,经烘干、粉碎、过筛制得人参提取物粉;

步骤(3):桂皮经提取得提取物,经烘干、粉碎、过筛制得桂皮提取物粉;

步骤(4):其余辅料均经过粉碎、过筛得粉状物;

步骤(5):按重量配比,称取人参提取物粉、牛肉粉、桂皮提取物粉和木糖醇等辅料进行预混合,得到预混粉;

步骤(6):往所述预混粉中加入粘合剂,制成软材;

步骤(7):将所述软材进行过筛、干燥、整粒,制得干颗粒;

步骤(8):将所述干颗粒与润滑剂混合均匀后,进行压片处理,即可制得所述人参牛肉压片糖果。

[0028] 木糖醇具有愉快清凉的甜味,甜度和热值与蔗糖相近。木糖醇不致龋且有防龋齿的作用。代谢不受胰岛素调节,在人体内代谢完全,糖尿病人可食用。填充剂是粉末直接压片的关键因素,直接影响压片的硬度。本发明糖果配方体系中采用木糖醇作为填充剂可以有效提高体系的硬度,在增加压片糖果的甜度,提高压片糖果的整体风味。

[0029] 其中,所述粘合剂为羧甲基纤维素钠。羧甲基纤维素钠易溶于水,溶液透明,具有很好的粘合、增稠作用。

[0030] 其中,所述润滑剂为硬脂酸镁。硬脂酸镁具有良好的润滑作用,既能提高颗粒的流动性,又可以防止粘冲现象的出现。

[0031] 一种人参牛肉压片糖果,其特征在于:压片糖果的片重为0.3-0.5g。

[0032] 实施例4

本实施例,提供一种人参牛肉干,它包括以下重量份的原料:人参50g、牛肉1000g、桂皮18g、山楂50g、食盐22g。

[0033] 本实施例,提供的所述一种人参牛肉干的制备方法包括以下步骤:

步骤(1):将牛肉去脂、去筋、清洗后,切成约1cm见方,4cm米长的长方体。预煮20min,冷藏后去除表面油脂;

步骤(2):人参经烘干、粉碎、过筛制得人参粉;

步骤(3):在牛肉中加入人参粉,以及山楂、桂皮、食盐等调味料;

步骤(4):牛肉经煮制、浓缩、烘烤制成人参牛肉干。

[0034] 实施例5

本实施例,提供一种人参牛肉粒,它包括以下重量份的原料:人参60g、牛肉1800g、桂皮36g、山楂100g、食盐30g。

[0035] 本实施例,提供的所述一种人参牛肉粒的制备方法包括以下步骤:

步骤(1):将牛肉去脂、去筋、清洗后,切成约1cm正方体。预煮20min,冷藏后去除表面油脂;

步骤(2):人参经烘干、粉碎、过筛制得人参粉;

步骤(3):在牛肉中加入山楂、桂皮、食盐等调味料;

步骤(4):牛肉经煮制、浓缩至表面粘稠状,撒上人参粉,烘烤制成人参牛肉粒。

[0036] 实施例6

本实施例,提供一种人参牛肉条,它包括以下重量份的原料:人参70g、牛肉2800g、桂皮

50g、山楂160g、食盐45g。

[0037] 本实施例,提供的所述一种人参牛肉条的制备方法包括以下步骤:

步骤(1):将牛肉去脂、去筋、清洗后,切成约1cm见方,4cm米长的长方体。预煮20min,冷藏后去除表面油脂;

步骤(2):人参经烘干、粉碎、过筛制得人参粉;

步骤(3):在牛肉中加入山楂、桂皮、食盐等调味料;

步骤(4):牛肉经煮制、浓缩至表面粘稠状,撒上人参粉,烘烤制成人参牛肉条。

[0038] 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。