



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110584037 A

(43)申请公布日 2019.12.20

(21)申请号 201910956443.0

(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 曹志强 杨怀雷 查琳  
高峰

(51)Int.Cl.

A23L 19/00(2016.01)

A23L 19/10(2016.01)

A23L 21/25(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种食品人参膏及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种功能性食品技术领域,具体涉及一种食品人参膏及其制备方法。本发明将药食同源的人参、山药、山楂、大枣、蜂蜜的功效特点相结合,研制成一种风味独特、营养保健、方便快捷的食品。在充当食品的同时,起到保健强身的作用,达到营养保健的复合效果。本发明产品具有健脾养胃、生津止渴、滋补养生、延缓衰老、强身健体、提高免疫力、防治心脑血管疾病等功效作用。本发明科学配比,制备方法简单,即保持各原材料的独特风味、营养价值和药理保健功能,又集营养美味与健康功效于一身,达到营养保健的复合效果,易被人体消化,老少皆宜。

1. 一种食品人参膏,其特征在于,包括如下重量份数的原料:人参3-6份、山药3-6份、山楂5-15份、大枣15-35份、蜂蜜20-40份。
2. 根据权利要求1所述的一种食品人参膏,其特征在于,它包括如下重量份数的原料:人参3份、山药3份、山楂6份、大枣25份、蜂蜜25份。
3. 根据权利要求1所述的一种食品人参膏,其特征在于,它包括如下重量份数的原料:人参3份、山药4份、山楂7.5份、大枣27份、蜂蜜28份。
4. 根据权利要求1所述的一种食品人参膏,其特征在于,它包括如下重量份数的原料:人参4份、山药4份、山楂8份、大枣27.5份、蜂蜜30份。
5. 根据权利要求1所述的一种食品人参膏,其特征在于,它包括如下重量份数的原料:人参4份、山药5份、山楂7.5份、大枣28份、蜂蜜25份。
6. 根据权利要求1所述的一种食品人参膏,其特征在于,它包括如下重量份数的原料:人参5份、山药5份、山楂9份、大枣25份、蜂蜜30份。
7. 根据权利要求1所述的一种食品人参膏,其特征在于,它包括如下重量份数的原料:人参6份、山药6份、山楂10份、大枣30份、蜂蜜30份。
8. 权利要求1所述的一种食品人参膏的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:
  - (1) 人参选择5年生鲜人参,刷洗去泥土,晾干表面余水,横切成1毫米厚的片,经烘干、粉碎、过筛,制得人参粉;
  - (2) 山药经切片、烘干、粉碎、过筛,制得山药粉;
  - (3) 鲜山楂洗净后去核、去蒂,经切片、烘干、粉碎、过筛,制得山楂粉;
  - (4) 大枣洗净后去核、去蒂,经切片、烘干、粉碎、过筛,制得大枣粉;
  - (5) 蜂蜜放入容器中,置于热水浴融化,得蜂蜜浆液;
  - (6) 按重量配比,称取人参粉、山药粉、山楂粉和大枣粉,加入蜂蜜浆液,水适量;
  - (7) 将混合粉热水浴搅拌混合均匀后,进行灌装、杀菌处理,即可制得所述食品人参膏。
9. 根据权利要求8所述的一种食品人参膏的制备方法,其特征在于,过筛时,采用100-120目筛。
10. 根据权利要求9所述的一种食品人参膏的制备方法,其特征在于,过筛时,采用120目筛。
11. 根据权利要求8所述的一种食品人参膏的制备方法,其特征在于,步骤(7)中,所述混合均匀的时间为20-40min。
12. 根据权利要求11所述的一种食品人参膏的制备方法,其特征在于,步骤(7)中,所述混合均匀的时间为30min。
13. 根据权利要求8所述的一种食品人参膏的制备方法,其特征在于,干燥时的温度为45-55℃。
14. 根据权利要求13所述的一种食品人参膏的制备方法,其特征在于,干燥时的温度为50℃。
15. 权利要求1-14任一项所述的一种食品人参膏在食品领域的应用。

## 一种食品人参膏及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种功能性食品技术领域,具体涉及一种食品人参膏及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 人参一向作为名贵中药材和保健品原料使用,国内外市场上的人参产品也主要是人参滋补品和保健品,价格昂贵,难以广泛被人们接受。2012年卫生部发布公告,批准人参根和根茎(人工种植,5年及5年以下)为新资源食品。把人参添加进食品,既健康营养又安全便捷,普通百姓可在日常的食品中品尝到人参,并从中受益。随着人们生活水平的提高,人们健康养生意识也不断提高,更加注重营养与品质。我国古时候就有药食同源的说法,近些年中医养生理念深入人心。由于现代社会生活环境的污染、饮食习惯的不尽合理、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日趋严重。此外高血糖、高血脂、糖尿病、肿瘤等患病率呈上升趋势。因此,营养保健与方便快捷相结合的药食同源类产品越来越受到人们的欢迎。

[0003] 人参(*Panax ginseng* C. A. Mey)属于五加科(Araliaceae)人参属,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、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、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。自人参被国家卫生部批准为新资源食品,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] 山药(*Dioscoreae Rhizoma*)又名薯蓣、淮山药,是薯蓣科植物薯蓣的干燥根茎,味甘,性平,是一种药食两用的食物。山药具有丰富的营养价值和药用价值,富含淀粉、多糖、蛋白质、氨基酸(谷氨酸、精氨酸、酪氨酸、丙氨酸等18种)、维生素和矿物质(铁、钙、锌、磷、锰、钴、铜等),还含有皂苷、黏液质、尿囊素、胆碱等,具有补中益气、补脾养胃、固肾益精、生津益肺、止泻利湿、益心安神、聪耳明目、宁咳定喘,延缓衰老、美容养颜、助五脏、强筋骨、增强免疫力、抗肿瘤、抗氧化、降血脂、益智健脑,补虚降血糖、防治动脉硬化和冠心病、预防心脑血管疾病、治疗糖尿病等功效。山药既是慢性病患者的食疗佳肴,也是老少皆宜的功能食品,融美食、美容、健身、保健于一体,素有“天然人参”的美称,被人称之为“林野山珍”,外国人享有“中国小人参”的美誉。

[0005] 山楂,蔷薇科山楂属,落叶乔木,又名山里果、山里红。核果类水果,核质硬,果肉薄,味微酸涩,成熟果实可生用或炒焦黄用入药,是中国特有的药果兼用树种。山楂营养价值十分丰富,除含有碳水化合物、氨基酸、有机酸外,还富含维生素、矿物质及微量元素,其中维生素C含量尤为突出。山楂的有效成分有机酸和山楂黄酮等是其发挥药理作用的重要物质基础。山楂有促进消化、健脾开胃、消食化滞的作用。此外,山楂还具有养颜瘦身的作

用,是女人的减肥片,山楂含有的维生素C、胡萝卜素等物质能阻断并减少自由基的生成,能增强机体的免疫力,有防衰老、抗氧化的作用。山楂内的黄酮类化合物,是一种抗癌作用较强的药物。山楂具有抑菌作用,对志贺菌属、变形杆菌、大肠埃希菌、金黄色葡萄球菌等胃肠道有害细菌有较强的清除作用。此外,山楂中的总黄酮有扩张血管和持久降压的作用。山楂对心血管系统起到很大作用,能显著降低血清胆固醇及甘油三酯,起到降血压、降血脂的作用,可有效防治动脉粥样硬化。还具有强心、增强心肌收缩力、增加心排血量、抗心肌缺血、抗心律不齐、预防心绞痛等作用。同时也是行气散瘀、活血化痰的良药,对肉食积滞、胃脘胀满、泻痢腹痛、瘀血经闭、产后瘀阻、心腹刺痛、疝气疼痛等症有很好的疗效。

[0006] 大枣,又名红枣、干枣、枣子,起源于中国,为鼠李科枣属植物的成熟果实,自古以来就被列为“五果”之一。富含蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、B族维生素、维生素C、维生素P、核黄素、硫胺素、尼克酸等多种维生素,还含有树脂、黏液质、香豆素类衍生物、儿茶酚、鞣质、挥发油、13种氨基酸及钙、磷、铁、硒等36种微量元素和环磷酸腺苷等营养成分。其中维生素C的含量在果品中名列前茅,有“维生素王”之美称,具有美肌养颜、治疗失眠之功效。红枣所含有的环磷酸腺苷,是人体细胞能量代谢的必需成分,能够增强肌力、消除疲劳、扩张血管、增加心肌收缩力、改善心肌营养,对防治心血管系统疾病有良好的作用。中医中药理论认为,红枣具有美容养颜、补虚益气、养血安神、健脾和胃等作用,红枣对慢性肝炎、肝硬化、贫血、过敏性紫癜等病症有较好疗效,还能润心肺、止咳、补五脏、防脱发、治虚损、除肠胃癖气,安中养脾、平胃气、通九窍、助十二经等。此外还具有降血压、降胆固醇、保肝护肝、提高免疫力、防治脑供血不足、抗癌、抗氧化、抗过敏、防治心血管病,防治骨质疏松和贫血等作用,红枣是传统药食同源滋补佳品。

[0007] 蜂蜜,是蜜蜂采集植物的花蜜或分泌物,经过充分酿造而贮藏在巢脾内的甜物质,由葡萄糖和果糖等单糖组成,很容易被人体吸收。蜂蜜营养丰富,不含脂肪,是完美的保健滋补品。蜂蜜中含有单糖及少量的矿物质、维生素、蛋白质、有机酸、酶类等多种营养成分。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。临床医学证明,用蜂蜜或蜂蜜与其它药物配伍治疗各种疾病并取得良好的疗效,对于治疗胃肠道疾病、呼吸系统疾病、肝脏疾病、心脏疾病、神经系统疾病、以及感染性创伤及烧伤等效果显著。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。

[0008] 现代的人们更愿意用普通食疗法进行自我健康管理,而药食两用产品具备食材天然、安全性高和功效成分温和无刺激等诸多优点。本发明利用中药配伍原理,采用药食同源的原料人参、山药、山楂、大枣、蜂蜜,并将它们的功效特点相结合,研制成一种既营养健康又方便快捷的人参膏,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。具有健脾养胃、生津止渴、滋补养生、补血益气、延缓衰老、美容养颜、滋阴补阳、安神益智、保肝护肺、强心养心、降压降脂、调补五脏、防病抗癌、强身健体、提高免疫力、防治心脑血管疾病等功效作用,可充分保持各原材料的风味、营养价值和药理保健作用,达到营养保健的复合效果,满足不同人群的营养需求,将是未来人们备受青睐的药食同源滋补佳品。

## 发明内容

[0009] 本发明的目的是提供具有健脾养胃、生津止渴、滋补养生、补血益气、延缓衰老、美容养颜、滋阴补阳、安神益智、保肝护肺、强心养心、降压降脂、调补五脏、防病抗癌、强身健体、提高免疫力、防治心脑血管疾病等功效作用的一种食品人参膏及其制备方法。

[0010] 本发明的目的通过以下技术方案实现：

一种食品人参膏，包括如下重量份数的原料：人参3-6份、山药3-6份、山楂5-15份、大枣15-35份、蜂蜜20-40份。

[0011] 一种食品人参膏的制备方法，其特征在于：包括如下步骤：

步骤(1)：人参选择5年生鲜人参，刷洗去泥土，晾干表面余水，横切成1毫米厚的片，经烘干、粉碎、过筛，制得人参粉；

步骤(2)：山药经切片、烘干、粉碎、过筛，制得山药粉；

步骤(3)：鲜山楂洗净后去核、去蒂，经切片、烘干、粉碎、过筛，制得山楂粉；

步骤(4)：大枣洗净后去核、去蒂，经切片、烘干、粉碎、过筛，制得大枣粉；

步骤(5)：蜂蜜放入容器中，置于热水浴融化，得蜂蜜浆液；

步骤(6)：按重量配比，称取人参粉、山药粉、山楂粉和大枣粉，加入蜂蜜浆液，水适量；

步骤(7)：将混合粉热水浴搅拌混合均匀后，进行灌装、杀菌处理，即可制得所述食品人参膏。

[0012] 进一步，过筛时采用100-120目筛(优选120目)。进一步，混合均匀的时间为20-40min(优选30min)。

[0013] 进一步，干燥时的温度为45-55℃(优选50℃)。

[0014] 本发明将药食同源的人参、山药、山楂、大枣、蜂蜜的功效特点相结合，研制成一种风味独特、滋味纯真、营养保健、方便快捷的食品人参膏，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。本发明具有健脾养胃、生津止渴、滋补养生、补血益气、延缓衰老、美容养颜、滋阴补阳、安神益智、保肝护肺、强心养心、降压降脂、调补五脏、防病抗癌、强身健体、提高免疫力、防治心脑血管疾病等功效作用。本发明具有新资源食品创新理念，科学配比，制备方法简单，可充分保持各原材料的风味、营养价值和药理保健作用，集营养美味与健康功效于一身，达到营养保健的复合效果，携带方便，服用便利，易被人体消化，老少皆宜，满足不同人群的营养需求。目前尚无此种配方产品研究，本发明是一种创新型产品。

## 具体实施方式

[0015] 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。

[0016] 实施例1

本实施例，提供一种食品人参膏，它包括以下重量的原料：人参30g、山药30g、山楂60g、大枣250g、蜂蜜250g。

[0017] 本实施例，提供的所述一种食品人参膏的制备方法包括以下步骤：

步骤(1)：人参选择5年生鲜人参，刷洗去泥土，晾干表面余水，横切成1毫米厚的片，经烘干、粉碎、过筛，制得人参粉；

步骤(2)：山药经切片、烘干、粉碎、过筛，制得山药粉；

步骤(3):鲜山楂洗净后去核、去蒂,经切片、烘干、粉碎、过筛,制得山楂粉;

步骤(4):大枣洗净后去核、去蒂,经切片、烘干、粉碎、过筛,制得大枣粉;

步骤(5):蜂蜜放入容器中,置于热水浴融化,得蜂蜜浆液;

步骤(6):按重量配比,称取人参粉、山药粉、山楂粉和大枣粉,加入蜂蜜浆液,水适量;

步骤(7):将混合粉热水浴搅拌混合均匀后,进行灌装、杀菌处理,即可制得所述食品人参膏。

#### [0018] 实施例2

本实施例,提供一种食品人参膏,它包括以下重量的原料:人参30g、山药40g、山楂75g、大枣270g、蜂蜜280g。

[0019] 本实施例,提供的所述一种食品人参膏的制备方法与实施例1提供的一种食品人参膏的制备方法基本相同。

#### [0020] 实施例3

本实施例,提供一种食品人参膏,它包括以下重量的原料:人参40g、山药40g、山楂80g、大枣275g、蜂蜜300g。本实施例,提供的所述一种食品人参膏的制备方法与实施例1提供的一种食品人参膏的制备方法基本相同。

#### [0021] 实施例4

本实施例,提供一种食品人参膏,它包括以下重量的原料:人参40g、山药50g、山楂75g、大枣280g、蜂蜜250g。

[0022] 本实施例,提供的所述一种食品人参膏的制备方法与实施例1提供的一种食品人参膏的制备方法基本相同。

#### [0023] 实施例5

本实施例,提供一种食品人参膏,它包括以下重量的原料:人参50g、山药50g、山楂90g、大枣250g、蜂蜜300g。

[0024] 本实施例,提供的所述一种食品人参膏的制备方法与实施例1提供的一种食品人参膏的制备方法基本相同。

#### [0025] 实施例6

本实施例,提供一种食品人参膏,它包括以下重量的原料:人参60g、山药60g、山楂100g、大枣300g、蜂蜜300g。

[0026] 本实施例,提供的所述一种食品人参膏的制备方法与实施例1提供的一种食品人参膏的制备方法基本相同。

[0027] 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。