



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109393475 A

(43)申请公布日 2019.03.01

(21)申请号 201710704554.3

(22)申请日 2017.08.16

(71)申请人 庄宸

地址 200000 上海市黄浦区金家坊47弄13
号

(72)发明人 不公告发明人

(51)Int.Cl.

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/12(2016.01)

A23L 33/125(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种茉莉花保健食品及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种茉莉花食品及其制备方法。

1. 一种茉莉花保健食品,其特征在于,所述保健食品的原料组分及重量配比为,茉莉花100-150份、橄榄油10-20份、紫苏叶5-8份、大枣1-5份、枸杞粉3-6份、茯苓粉2-4份、木糖醇5-10份、田七3-5份、黄连10-15份、人参1-5份、三七5-10份、陈皮1-7份、郁金1-5份、石斛1-5份、栀子1-5份、菊花5-10份、薄荷1-5份、蒲公英5-10份、葛根5-10份、柠檬1-5份。

2. 根据权利要求1所述的茉莉花保健食品,其特征在于,所述保健食品的原料组分及重量配比为,茉莉花100份、橄榄油10份、紫苏叶5份、大枣1份、枸杞粉3份、茯苓粉2份、木糖醇5份、田七3份、黄连10份、人参1份、三七5份、陈皮1份、郁金1份、石斛1份、栀子1份、菊花5份、薄荷1份、蒲公英5份、葛根5份、柠檬1份。

3. 根据权利要求1所述的茉莉花保健食品,其特征在于,所述保健食品的原料组分及重量配比为,茉莉花150份、橄榄油20份、紫苏叶8份、大枣5份、枸杞粉6份、茯苓粉4份、木糖醇10份、田七5份、黄连15份、人参5份、三七10份、陈皮7份、郁金5份、石斛5份、栀子5份、菊花10份、薄荷5份、蒲公英10份、葛根10份、柠檬5份。

4. 一种权利要求1所述茉莉花保健食品的制备方法,其特征在于,其包括以下步骤:

步骤(1) 按重量配比称取各原料,粉碎,过筛;

步骤(2) 粉碎后的原料加1-5倍水煎煮提取两次,每次提取3-6h,合并两次提取液,过滤,浓缩得浓缩液;

步骤(3) 将步骤(2)所得浓缩液在50-60℃烘干后粉碎成细粉,按重量份比为(5-8):300加水溶解,过滤得滤液;

步骤(4) 滤液中加入乙醇进行醇沉,边加边搅拌,然后静置过夜,取上清液,对沉淀物重复醇沉2次,合并上清液;

步骤(5) 上清液静置,滤过,得澄清溶液,分装。

5. 根据权利要求4所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(1)中各原料粉碎成200目的颗粒;所述步骤(3)中浓缩液在烘干后粉碎成90-100目的细粉。

6. 根据权利要求5所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(4)中所采用的乙醇为80-90%的乙醇;乙醇的使用量为:添加至滤液中乙醇浓度为70-80%。

一种茉莉花保健食品及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健品技术领域,主要涉及一种茉莉花保健食品及其制备方法。

背景技术

[0002] 茉莉为木犀科素馨属植物,原产于印度,现在我国江苏、广东、四川、福建、云南等地大量栽培。据《本草纲目》记载,茉莉花,辛、甘、凉、理气、和中,煎服治下痢腹痛,煎水洗治眼结膜炎;茉莉根,苦、凉、有毒,麻醉、镇痛、止痛,捣烂酒炒包敷患处治跌打损伤、筋骨疼痛,研末熟鸡蛋黄调匀塞龋孔内治龋齿,磨水服治失眠。据《中医大辞典》记载,茉莉叶,辛、凉,清热解表、理气,煎服治外感发热、腹胀腹泻。除药用外,茉莉目前的主要用途:是用于窰制茉莉花茶,使茶增香;二是提取茉莉香精油用于食品、轻化工产品调香与增香。

发明内容

[0003] 针对现有技术中的不足,本发明的目的在于提供一种茉莉花保健食品及其制备方法。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采取的技术方案是:

[0005] 一种茉莉花保健食品,所述保健食品的原料组分及重量配比为,茉莉花100-150份、橄榄油10-20份、紫苏叶5-8份、大枣1-5份、枸杞粉3-6份、茯苓粉2-4份、木糖醇5-10份、田七3-5份、黄连10-15份、人参1-5份、三七5-10份、陈皮1-7份、郁金1-5份、石斛1-5份、栀子1-5份、菊花5-10份、薄荷1-5份、蒲公英5-10份、葛根5-10份、柠檬1-5份。

[0006] 所述保健食品的原料组分及重量配比为,茉莉花100份、橄榄油10份、紫苏叶5份、大枣1份、枸杞粉3份、茯苓粉2份、木糖醇5份、田七3份、黄连10份、人参1份、三七5份、陈皮1份、郁金1份、石斛1份、栀子1份、菊花5份、薄荷1份、蒲公英5份、葛根5份、柠檬1份。

[0007] 所述保健食品的原料组分及重量配比为,茉莉花150份、橄榄油20份、紫苏叶8份、大枣5份、枸杞粉6份、茯苓粉4份、木糖醇10份、田七5份、黄连15份、人参5份、三七10份、陈皮7份、郁金5份、石斛5份、栀子5份、菊花10份、薄荷5份、蒲公英10份、葛根10份、柠檬5份。

[0008] 一种所述茉莉花保健食品的制备方法,其包括以下步骤:

[0009] 步骤(1)按重量配比称取各原料,粉碎,过筛;

[0010] 步骤(2)粉碎后的原料加1-5倍水煎煮提取两次,每次提取3-6h,合并两次提取液,过滤,浓缩得浓缩液;

[0011] 步骤(3)将步骤(2)所得浓缩液在50-60℃烘干后粉碎成细粉,按重量份比为(5-8):300加水溶解,过滤得滤液;

[0012] 步骤(4)滤液中加入乙醇进行醇沉,边加边搅拌,然后静置过夜,取上清液,对沉淀物重复醇沉2次,合并上清液;

[0013] 步骤(5)上清液静置,滤过,得澄清溶液,分装。

[0014] 所述步骤(1)中各原料粉碎成200目的颗粒;所述步骤(3)中浓缩液在烘干后粉碎成90-100目的细粉。

[0015] 所述步骤(4)中所采用的乙醇为80-90%的乙醇;乙醇的使用量为:添加至滤液中乙醇浓度为70-80%。

具体实施方式

[0016] 实施例1

[0017] 所述保健食品的原料组分及重量配比为,茉莉花100份、橄榄油10份、紫苏叶5份、大枣1份、枸杞粉3份、茯苓粉2份、木糖醇5份、田七3份、黄连10份、人参1份、三七5份、陈皮1份、郁金1份、石斛1份、栀子1份、菊花5份、薄荷1份、蒲公英5份、葛根5份、柠檬1份。

[0018] 实施例2

[0019] 所述保健食品的原料组分及重量配比为,茉莉花150份、橄榄油20份、紫苏叶8份、大枣5份、枸杞粉6份、茯苓粉4份、木糖醇10份、田七5份、黄连15份、人参5份、三七10份、陈皮7份、郁金5份、石斛5份、栀子5份、菊花10份、薄荷5份、蒲公英10份、葛根10份、柠檬5份。

[0020] 最后应说明的是:显然,上述实施例仅仅是为清楚地说明本申请所作的举例,而并非对实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举。而由此所引申出的显而易见的变化或变动仍处于本申请型的保护范围之内。