



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106974055 A

(43)申请公布日 2017.07.25

(21)申请号 201710293344.X

(22)申请日 2017.04.28

(71)申请人 防城港市中医医院

地址 538021 广西壮族自治区防城港市防  
城区二桥东路8号

(72)发明人 罗小红 梁霄

(74)专利代理机构 北京中誉威圣知识产权代理  
有限公司 11279

代理人 朱志宽

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种补血复合脯及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了属于食品加工技术领域的一种补血复合脯,由以下重量份数的原料制成:南瓜20~28份,葡萄12~18份,桑葚13~20份,枸杞子10~20份,红枣6~8份,黄小米8~12份,甘蔗6~15份,党参6~9份,三七3~5份,增稠剂2~6份。本发明多种食物配料组合成复合脯,营养成分丰富,口感好,食用方便,具有很好的补血功效。

1. 一种补血复合脯,其特征在於,由以下重量份的原料制成:南瓜20~28份,葡萄12~18份,桑葚13~20份,枸杞子10~20份,红枣6~8份,黄小米8~12份,甘蔗6~15份,党参6~9份,三七3~5份,增稠剂2~6份。

2. 权利要求1所述的一种补血复合脯,按照如下步骤进行:

(1) 将南瓜、葡萄、桑葚清洗除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

(2) 将枸杞子、红枣、党参、三七放入研磨机中研磨,得到混合粉;

(3) 将黄小米淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6~10小时后磨浆,加热至90~100℃后续煮6~10分钟,得黄小米糊;

(4) 将甘蔗除杂,冲洗干净,加2~3倍水进行打浆,得到甘蔗汁;

(5) 将增稠剂加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

(6) 将上述各步骤所得混合并搅拌均匀,入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到55~65%时出锅,得到浓缩料;

(7) 将步骤(6)所得的浓缩料放入模具并摊平,烤炉内烘烤,温度控制在55~75℃,连续烤5~7小时,冷却并真空包装。

## 一种补血复合脯及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种补血复合脯及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 血液是人体生命活动的重要物质基础,它含有人体所需要的各种营养物质,对全身各脏腑组织起着营养作用。如果由于各种原因引起气血亏虚则可出现一系列的病证。主要可归纳为脏腑失于濡养、血不载气两方面引起的病症。血虚,是指体内血液不足,肢体脏腑五官百脉失于濡养而出现的全身性衰弱的证候。但要注意,中医讲的血虚和西医的贫血不是同一个概念,血虚未必贫血,贫血一定存在血虚。血虚以面色苍白或萎黄,唇甲色淡,头晕眼花,失眠健忘,心悸怔忡,舌淡脉细为主症。

[0003] 南瓜,富含植物性蛋白质,胡萝卜素,维生素,必需氨基酸,钙,锌,铁,钴,磷等,其中,钴是构成维生素B12的重要成分之一,可以帮助血液中的红血球正常运作,锌则会直接影响成熟红血球的功能;铁质则是制造血红蛋白的基本微量元素,南瓜所含有的全都是补血的优良营养素;葡萄含有丰富的钙,磷和铁以及多种维生素和氨基酸,是老年,妇女,体弱贫血者和果度疲劳者的滋补佳品;甘蔗含有多量的微量元素,包括铁,锌,钙,磷,锰等等,其中以铁的含量最高,有补血果之称;龙眼含有维生素的A、B、葡萄糖和蔗糖等,而且具丰富的铁质;红枣含有丰富的维生素,果糖和各种氨基酸,性暖,养血保血,可改善血液循环,而药理研究则发现,红枣所含的某些成分可以增加血液中红血球的含量,增强骨髓造血功能。

[0004] 果脯是中国的传统美食,是以果蔬为原料,用糖料腌制后加工成的食品,作为小吃或零食直接食用,其含有易为人体吸收利用的转化糖,此外,还含有大量的果酸、矿物质及多种维生素,具有一定的营养价值。现代人由于生活方式、饮食习惯的改变,以及环境污染的加剧,人体出现机能退化,可以通过食用保健性食品来加以改善,而目前果脯的生产方法较为传统,营养成分和口味比较单一,可以将多种食物配料组合成复合脯,增加其营养成分,使其具有相应功能。

### 发明内容

[0005] 本发明针对现有技术的不足,提出了一种补血复合脯及其制备方法。

[0006] 一种补血复合脯,由以下重量份的原料制成:南瓜20~28份,葡萄12~18份,桑葚13~20份,枸杞子10~20份,红枣6~8份,黄小米8~12份,甘蔗6~15份,党参6~9份,三七3~5份,增稠剂2~6份。

[0007] 上述的一种补血复合脯,按照如下步骤进行:

[0008] (1) 将南瓜、葡萄、桑葚清洗除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

[0009] (2) 将枸杞子、红枣、党参、三七放入研磨机中研磨,得到混合粉;

[0010] (3) 将黄小米淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6~10小时后磨浆,加热至90~100℃后续煮6~10分钟,得黄小米糊;

[0011] (4) 将甘蔗除杂,冲洗干净,加2~3倍水进行打浆,得到甘蔗汁;

- [0012] (5) 将增稠剂加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;
- [0013] (6) 将上述各步骤所得混合并搅拌均匀,入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到55~65%时出锅,得到浓缩料;
- [0014] (7) 将步骤(6)所得的浓缩料放入模具并摊平,烤炉内烘烤,温度控制在55~75℃,连续烤5~7小时,冷却并真空包装。
- [0015] 有益效果:本发明多种食物配料组合成复合脯,营养成分丰富,口感好,食用方便,具有很好的补血功效。

### 具体实施方式

[0016] 下面通过具体实施例对本发明做进一步说明。

#### [0017] 实施例1

[0018] 一种补血复合脯,由以下重量份的原料制成:南瓜20份,葡萄16份,桑葚20份,枸杞子15份,红枣6份,黄小米8份,甘蔗6份,党参6份,三七3份,增稠剂2份。

[0019] 按照如下步骤进行:

[0020] (1) 将南瓜、葡萄、桑葚清洗除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

[0021] (2) 将枸杞子、红枣、党参、三七放入研磨机中研磨,得到混合粉;

[0022] (3) 将黄小米淘洗干净后,水温20℃浸泡10小时后磨浆,加热至90℃后续煮6分钟,得黄小米糊;

[0023] (4) 将甘蔗除杂,冲洗干净,加2倍水进行打浆,得到甘蔗汁;

[0024] (5) 将增稠剂加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0025] (6) 将上述各步骤所得混合并搅拌均匀,入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到60%时出锅,得到浓缩料;

[0026] (7) 将步骤(6)所得的浓缩料放入模具并摊平,烤炉内烘烤,温度控制在55℃,连续烤7小时,冷却并真空包装。

[0027] 选取血虚患者100例,年龄30-40岁,服用该复合脯,每天一次,一次100克,服用2个月后,痊愈患者为82例,改善患者9例。

#### [0028] 实施例2

[0029] 一种补血复合脯,由以下重量份的原料制成:南瓜28份,葡萄15份,桑葚13份,枸杞子10份,红枣8份,黄小米8份,甘蔗6份,党参6份,三七3份,增稠剂2份。

[0030] 按照如下步骤进行:

[0031] (1) 将南瓜、葡萄、桑葚清洗除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

[0032] (2) 将枸杞子、红枣、党参、三七放入研磨机中研磨,得到混合粉;

[0033] (3) 将黄小米淘洗干净后,水温20℃浸泡10小时后磨浆,加热至90℃后续煮6分钟,得黄小米糊;

[0034] (4) 将甘蔗除杂,冲洗干净,加2倍水进行打浆,得到甘蔗汁;

[0035] (5) 将增稠剂加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0036] (6) 将上述各步骤所得混合并搅拌均匀,入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到60%时出锅,得到浓缩料;

[0037] (7) 将步骤(6)所得的浓缩料放入模具并摊平,烤炉内烘烤,温度控制在55℃,连续

烤7小时,冷却并真空包装。

[0038] 选取血虚患者100例,年龄30-40岁,服用该复合脯,每天一次,一次100克,服用2个月后,痊愈患者为87例,改善患者8例。

[0039] 实施例3

[0040] 一种补血复合脯,由以下重量份的原料制成:南瓜23份,葡萄16份,桑葚13份,枸杞子10份,红枣8份,黄小米8份,甘蔗6份,党参9份,三七5份,增稠剂2份。

[0041] 按照如下步骤进行:

[0042] (1) 将南瓜、葡萄、桑葚清洗除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

[0043] (2) 将枸杞子、红枣、党参、三七放入研磨机中研磨,得到混合粉;

[0044] (3) 将黄小米淘洗干净后,水温20℃浸泡10小时后磨浆,加热至90℃后续煮6分钟,得黄小米糊;

[0045] (4) 将甘蔗除杂,冲洗干净,加2倍水进行打浆,得到甘蔗汁;

[0046] (5) 将增稠剂加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0047] (6) 将上述各步骤所得混合并搅拌均匀,入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到60%时出锅,得到浓缩料;

[0048] (7) 将步骤(6)所得的浓缩料放入模具并摊平,烤炉内烘烤,温度控制在55℃,连续烤7小时,冷却并真空包装。

[0049] 选取血虚患者100例,年龄30-40岁,服用该复合脯,每天一次,一次100克,服用2个月后,痊愈患者为92例,改善患者5例。