



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102475199 A

(43) 申请公布日 2012. 05. 30

(21) 申请号 201010570246. 4

(22) 申请日 2010. 11. 27

(71) 申请人 叶奉奇

地址 032300 山西省孝义市铁北街万方科技
大厦 501 室

申请人 陈应交

(72) 发明人 叶奉奇 陈应交

(51) Int. Cl.

A23L 1/06 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

青梅果酱

(57) 摘要

一种青梅果酱,是目前发明的新型调味品,本品味酸、咸、甜,别具一番风味,本品是由青梅、蚕豆酱、辣椒糊、白糖配制而成,本品是最合适的调整消化器官的食品。该产品内含丙酮酸、齐醇果酸等活性物质对肝脏有保护作用,能提高肝脏的解毒功能,增强人体消除食毒、水毒、血毒的功能。

1. 疏肝益脾片,其特征在于:
 - (1) 该产品,是由柴胡、佛手等 11 味中草药配制而成。
 - (2) 该产品能保肝护肝。
2. 根据权利要求(1)所述,该产品主要技术特征在于它是由柴胡、佛手等 11 味中草药配制而成。
3. 根据权利要求(2)所述,该产品能保肝护肝,所以对乙型肝炎均具有显著治疗效果。

青梅果酱

[0001] 一种青梅果酱,是目前发明最新调味品。青梅含有多种天然优质有机酸和丰富的矿物质,具有活血、清洁肠胃、降血脂、消除疲劳、美容、调节酸碱平衡,增强人体免疫力等独特的营养保健功能。

[0002] 青梅不仅具有食用价值。还有一定的药用价值。据《本草纲目》记载,乌梅(炮制后的青梅)味酸、性温、平涩、无毒、可下气,除热、消烦,安心,止肢体痛,去青黑痣,补筋脉,止下痢。

[0003] 青梅能促进唾液分泌更多的腮腺素。腮腺素是一种内分泌素,常被称为“返老还童素”,可以促进全身组织和血管趋于年轻化,保持新陈代谢的节律,有美肌美发的功效。

[0004] 青梅中含丰富的有机酸可使人体肠道暂时呈酸性,对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等病原体有一定抑制作用,可用于预防肠道传染病。

[0005] 青梅对腹泻,便秘皆有效,具双向调节作用,是最合适的调整消化器官的活性食品。

[0006] 青梅含有的丙酮酸和齐醇果酸等活性物质对肝脏有保护作用,能提高肝脏的解毒功能,增强人体清除食毒、水毒、血毒的能力,故有“人体卫士”之称。

[0007] 青梅中的儿茶酸能促进肠蠕动和调理肠胃功能,对便秘患者(尤其是孕妇)有显著功效。

[0008] 青梅富含蛋白质、糖、果酸、钙、铁、维生素等多种营养元素,其中的维生素 B12、维生素 C 对防癌,抗癌有积极作用。

[0009] 本发明的目的就是发明一种青梅果酱来丰富人们的物质生活。

[0010] 配方原料、配方比、制备方法、配方原理

[0011] 原料、配方比:青梅 100 斤,蚕豆酱 50 斤,辣椒 50 斤,白糖 10 斤

[0012] 制备方法:先将青梅洗尽,去除果皮后放入水果打浆机中打成糊状,后将蚕豆酱、辣椒糊、白糖一起搅拌均匀称量包装即成合格产品。