



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 94107114.6

[51]Int.Cl<sup>6</sup>

A23G 3/00

[43]公开日 1995年12月27日

[22]申请日 94.6.16

[71]申请人 刘少腾

地址 515638广东省潮州市庵埠亭厦新区东盛路华尔森食品厂

[72]发明人 刘少腾

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 田七糖

[57]摘要

本发明创造提供一种新型保健食品糖果——田七糖（三七糖），它既具有硬糖风味，又有理血补气，强身益颜，提神醒脑，增进健康，既方便实用，又老少咸宜，填补了糖果只是甜食，热量补充的单一营养的特点。其配方是：白砂糖 50%，葡萄糖浆 45%，田七（三七）根块 4%，甘草 0.3%，精盐 0.2%，薄荷脑 10g。通过蒸煎浓缩，配料混合，真空去水，冷却，拉条造粒，包装计量，质检化验，成品入库等工艺流程而成为产品，提高了糖果的食用功能，又充分发挥“田七”（三七）的药理功效，从而增强人们对保健食品的认识，造福于人民。

(BJ)第 1456 号

# 权 利 要 求 书

---

1、一种新型保健糖果——田七糖，它既具有硬糖风味，又有理血补气，强身益颜，提神醒脑，增进健康，既方便实用又老少咸宜。

2、按权利要求1所述的田七糖，其特征在于主要工艺流程：

原料→加葡萄糖浆→加田七、甘草浓缩液→加盐→真空去水→加田七精粉→加配料混合物→冷却→拉条造粒→枕式包装。

3、按权利要求1所述的田七糖，其特征在于产品配方：白砂糖50%，葡萄糖浆45%，田七（三七）根块4%，甘草0.3%，精盐0.2%，薄荷脑10g。

4、按权利要求2所述的田七糖，其特征在于：田七、甘草浓缩液的配比为：田七：甘草=1：0.075（重量比），加热浓缩至手感有粘性。

5、按权利要求2所述的田七糖，其特征在于田七精粉配料混合物的配比为：田七（三七）精粉：田七（三七）甘草浓缩液=1：1（重量比），充分混和。

6、按权利要求书1所述的田七糖，又名三七糖。

# 说 明 书

---

## 田 七 糖

本发明创造涉及食品技术领域，特别是涉及一种新型保健糖果——田七糖。

近期来，据市场调查，目前市场上所生产、销售的糖果，主要是果味硬糖、软糖、奶糖以及个别品种植物糖，其营养成分均大同小异。中药田七（又名三七）在明代李时珍所著《本草纲目》一书中记载，它有“金不换”美誉，其理血补气，培本扶正，活气散瘀，滋补强壮及耐缺氧、降血脂血糖等作用。经调查研究发现，现有我国对“田七”的利用上极限在医疗的药物临床使用。

本发明创造的目的在于有效地将保健中药田七（三七）加入到日常生活的最普通食品中去，常食能生津、和血、强身、健脑、降压、消除疲劳、促进新陈代谢，研制出一种既具有硬糖风味，又有理血补气，强身益颜，提神醒脑，增进健康的既方便又实用，老少咸宜的新型保健糖果——田七糖，填补了糖果只是甜食，热量补充的单一营养特点。

本发明创造是这样来实现的：将田七糖所需的原材料以及保健药物“田七”（三七）、浓缩液等配料通过蒸煎浓缩，配料混合，真空去水，冷却、拉条造粒，包装计量，

成品入库，质检化验，合格出厂等规程，其工艺流程如下：

白砂糖→加水煎沸→加葡萄糖浆→加田七、甘草浓缩液→加盐→真空去水→加田七精粉→加配料混合物→冷却→拉条造粒→枕式包装→计量成品→抽样化验→合格入库。

本发明创造的田七糖的配方是：白砂糖50%，葡萄糖浆45%，田七（三七）根块4%，甘草0.3%，精盐0.2%，薄荷脑10g。

本发明创造的配方重点是①田七、甘草浓缩液，其配比为：田七：甘草=1：0.075（重量比），加热浓缩至手感有粘性。②田七（三七）配料混合物，其配比为：田七（三七）精粉：田七、甘草浓缩液=1：1（重量比）充分混和。

本发明创造与现有技术相比的优点及积极效果，是提高了糖果的食用功能，既保持糖果原有的特色，又将有益于人体身心健康的中药物加入到糖果食品中去，从而增强人们对日常保健食品的认识，使之能更有效地服务于社会和人民生活，同时，如若按现阶段社会上对“田七”的利用，只停留在中药临床治病方面就太极限了，本发明创造就是充分发挥“田七”（三七）的药理功效造福于人民、促进人类的健康和发展。