



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103609951 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 05

(21) 申请号 201310592735. 3

(22) 申请日 2013. 11. 22

(71) 申请人 广西梧州双钱实业有限公司

地址 543002 广西壮族自治区梧州市工业园区  
工业大道1号

(72) 发明人 许淑清 黄永文 莫桂坚

(74) 专利代理机构 梧州市万达专利事务所(普通合伙) 45108

代理人 游庆强

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种健脾祛湿的龟苓药膳粥及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种健脾祛湿的龟苓药膳粥及其制备方法,它主要是由如下重量份的原材料制成:大米 100-250 份、小米 100-250 份、山药 10-50 份、龟 5-15 份、茯苓 10-50 份、莲子 10-50 份、芡实 10-50 份、白扁豆 10-50 份、薏米 10-50 份、赤小豆 10-50 份、玉竹 5-20 份。本发明使用的中药材组方合理,具有预防和治疗湿毒、健脾、清热润燥,滋阴养颜,润肠通便等功效。本发明的制备方法简单易行,所制得的药膳粥对由脾肾阳虚导致的寒湿病症有辅助治疗的作用,且粥体嫩滑,味道鲜美,易于为人群所接受,老少皆宜,可作为日常保健品经常食用。

1. 一种健脾祛湿的龟苓药膳粥,其特征在于它主要是由如下重量份的原材料制成:大米 100-250 份、小米 100-250 份、山药 10-50 份、龟 5-15 份、茯苓 10-50 份、莲子 10-50 份、芡实 10-50 份、白扁豆 10-50 份、薏米 10-50 份、赤小豆 10-50 份、玉竹 5-20 份。

2. 根据权利要求 1 所述的健脾祛湿龟苓药膳粥的制备方法,其特征在于其步骤为:

(1) 先按配方称取大米、小米、山药、龟、茯苓、莲子、芡实、白扁豆、薏米、赤小豆、玉竹;

(2) 取上述原材料,用水充分洗干净,将原材料中的茯苓、莲子、芡实、白扁豆、赤小豆用 45-60℃ 的温水浸泡 120 分钟,连水带渣待用,将活龟宰杀后去除内脏并清洗干净,斩件待用;

(3) 将以上所有的原材料倒进锅中,按所有原材料干计的十倍量加水控制总量,煎煮至沸腾并小火保持 60 分钟,最后加入按药膳粥总量计 0.5% 的食盐调味至适口即得即煮即食型的健脾祛湿龟苓药膳粥。

3. 根据权利要求 1 所述的健脾祛湿龟苓药膳粥的制备方法,其特征在于其步骤为:

(1) 先按配方称取大米、小米、山药、龟、茯苓、莲子、芡实、白扁豆、薏米、赤小豆、玉竹;

(2) 将茯苓用水充分洗干净,活龟宰杀后去除内脏并清洗干净,然后将茯苓和龟一起加十倍量的水,熬煮至沸腾并保持沸腾 60 分钟,滤取熬煮液待用;

(3) 将上述原材料的莲子、芡实、白扁豆、赤小豆清洗干净后用 90℃ 的热水杀青 3 分钟,沥干水后,待用;

(4) 将上述原材料中的大米、小米、山药、薏米、玉竹清洗干净后,与已经杀青的莲子、芡实、白扁豆、赤小豆充分混合得混合食料,

然后按比例分装于包装罐中;

(5) 将龟和茯苓的熬煮滤液倒进配料锅中,然后加水至按所有原材料干计的 10 倍量,按上述总量加入 0.5% 的食盐,搅拌溶解后将配料液逐个注入易拉罐至差 10% 满罐,然后封口、高温灭菌、包装,即得即开即食易拉罐罐头型健脾祛湿龟苓药膳粥。

## 一种健脾祛湿的龟苓药膳粥及其制备方法

### [0001] 技术领域

本发明涉及一种药膳粥及其制备方法,特别是一种健脾祛湿的龟苓药膳粥及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 中医认为,“脾主长夏”,而长夏又多湿热,以两广地区尤为甚,湿易困脾,进而伤胃。脾脏生清降浊功能削弱,乏力、消瘦、大便不畅、小便浊黄、烦躁都直接或间接与湿热内侵、脾胃功能呆滞、消化吸收不足有关,为此民间多采用食疗的方法进行辅助治疗,在饮食中带治疗,是人们最易于接受的方法,因此,在长夏季节里,饮食应以清热祛湿、健脾和中为主。

[0003] 目前还没有组方合理、健脾祛湿的药膳粥。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种组方合理、健脾祛湿的龟苓药膳粥及其制备方法。

[0005] 本发明的健脾祛湿的龟苓药膳粥,其特征在于它主要是由如下重量份的原材料制成:大米 100-250 份、小米 100-250 份、山药 10-50 份、龟 5-15 份、茯苓 10-50 份、莲子 10-50 份、芡实 10-50 份、白扁豆 10-50 份、薏米 10-50 份、赤小豆 10-50 份、玉竹 5-20 份。

[0006] 本发明药膳粥所公开的中药组方的有效成分是由山药,龟(龟甲),茯苓,莲子,芡实,白扁豆,玉竹,薏米,赤小豆,小米为主要原料熬制而成。

[0007] 龟:为龟科动物乌龟。归肝、肾经。龟肉和龟板具有滋阴壮阳、去湿解毒、益肝润肺、益阴补血等功效。

[0008] 茯苓:茯苓性味甘淡平,入心、肺、脾经。具有渗湿利水,健脾和胃,宁心安神的功效。

[0009] 山药:山药有健脾、除湿、补气、益肺、固肾、益精的功效,山药含有可溶性纤维,能推迟胃内食物的排空,控制饭后血糖升高,还能助消化、降血糖。

[0010] 莲子:莲子性平、味甘涩,入心、脾、肾经;补脾止泻,益肾涩精,养心安神。用于脾虚久泻,遗精带下,心悸失眠。主治夜寐多梦,失眠,健忘,心烦口渴,腰痛脚弱,耳目不聪,遗精,淋浊,久痢,虚泻,妇女崩漏带下以及胃虚不欲饮食等病症。

[0011] 芡实:芡实具有固肾涩精,补脾止泄,利水渗湿的功效。治遗精,淋浊,带下,小便不禁,泄泻,痢疾,着痹。

[0012] 扁豆:扁豆味甘入脾胃经,是一味补脾而不滋腻,除湿而不燥烈的健脾化湿良药。

[0013] 薏米:薏米味甘、淡、性微寒、归脾、胃、肺经;有健脾利水、利湿除痹、清热排脓、清利湿热之功效。

[0014] 赤小豆:赤小豆具有行血补血、健脾去湿、利水消肿解毒之功效。

[0015] 玉竹:玉竹味甘,性平;归肺、胃经;具有润肺滋阴,养胃生津的作用。

[0016] 小米:小米具有和中,益肾,除热,解毒。治脾胃虚热。

[0017] 本发明的健脾祛湿的龟苓药膳粥分两种,一种是大众化的即煮即食型的健脾祛湿龟苓药膳粥,另一种是工业化生产的即开即食易拉罐罐头型健脾祛湿龟苓药膳粥。

[0018] 即煮即食型健脾祛湿龟苓药膳粥的制备方法如下:

(1) 先按配方称取大米、小米、山药、龟、茯苓、莲子、芡实、白扁豆、薏米、赤小豆、玉竹;

(2) 取上述原材料,用水充分洗干净,将原材料中的茯苓、莲子、芡实、白扁豆、赤小豆用 45-60℃ 的温水浸泡 120 分钟,连水带渣待用,将活龟宰杀后去除内脏并清洗干净,斩件待用;

(3) 将以上所有的原材料倒进锅中,按所有原材料干计的十倍量加水控制总量,煎煮至沸腾并小火保持 60 分钟,最后加入按药膳粥总量计 0.5% 的食盐调味至适口即得即煮即食型的健脾祛湿龟苓药膳粥。

[0019] 2、工业化生产的即开即食易拉罐罐头型健脾祛湿龟苓药膳粥的制备方法如下:

(1) 先按配方称取大米、小米、山药、龟、茯苓、莲子、芡实、白扁豆、薏米、赤小豆、玉竹;

(2) 将茯苓用水充分洗干净,活龟宰杀后去除内脏并清洗干净,然后将茯苓和龟一起加十倍量的水,用提取锅熬煮至沸腾并保持沸腾 60 分钟,滤取熬煮液待用;

(3) 将上述原材料的莲子、芡实、白扁豆、赤小豆清洗干净后用 90℃ 的热水杀青 3 分钟,沥干水后,待用;

(4) 将上述原材料中的大米、小米、山药、薏米、玉竹清洗干净后,与已经杀青的莲子、芡实、白扁豆、赤小豆充分混合得混合食料,

然后按比例分装于包装罐中;

(5) 将龟和茯苓的熬煮滤液倒进配料锅中,然后加水至按所有原材料干计的 10 倍量,按上述总量加入 0.5% 的食盐,搅拌溶解后将配料液逐个注入易拉罐至差 10% 满罐,然后封口、高温灭菌、包装,即得即开即食易拉罐罐头型健脾祛湿龟苓药膳粥。罐装规格可按需要设定。

[0020] 本发明使用的中药材组方合理,具有预防和治疗湿毒、健脾、清热润燥,滋阴养颜,润肠通便等功效。本发明的制备方法简单易行,所制得的药膳粥对由脾肾阳虚导致的寒湿病症有辅助治疗的作用,且粥体嫩滑,味道鲜美,易于为人群所接受,老少皆宜,可作为日常保健品经常食用。

## 具体实施方式

[0021] 实施例 1

配方:大米 100kg、小米 100 kg、山药 10 kg、龟 5kg、茯苓 10 kg、莲子 10 kg、芡实 10 kg、白扁豆 10 kg、薏米 10 kg、赤小豆 10 kg、玉竹 5 kg。

[0022] 实施例 2

配方:大米 200 kg、小米 200 kg、山药 20 kg、龟 10 kg、茯苓 20 kg、莲子 20 kg、芡实 20 kg、白扁豆 20 kg、薏米 20 kg、赤小豆 20 kg、玉竹 10kg。

[0023] 实施例 3

配方:大米 300 kg、小米 300 kg、山药 30 kg、龟 15 kg、茯苓 30 kg、莲子 30 kg、芡实 30 kg、白扁豆 30 kg、薏米 30 kg、赤小豆 30 kg、玉竹 20kg。

[0024] 实施例 4

配方：大米 250kg、小米 250 kg、山药 50 kg、龟 15kg、茯苓 50 kg、莲子 50 kg、芡实 50 kg、白扁豆 50 kg、薏米 50 kg、赤小豆 50 kg、玉竹 20 kg。

[0025] 所有实施例的配方均可按照上述方法制成即煮即食型健脾祛湿龟苓药膳粥或即开即食易拉罐罐头型健脾祛湿龟苓药膳粥。当进行工业化生产时，可按配方比例扩大生产。