



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107811174 A

(43)申请公布日 2018.03.20

(21)申请号 201711110067.0

(22)申请日 2017.11.12

(71)申请人 威海健方医药研究所

地址 264205 山东省威海市经技区皇冠花园23号

(72)发明人 方瑛 方瑜

(51)Int.Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/70(2006.01)

A23L 2/76(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法,其特征是以樱桃、红枣、无花果、木瓜为原料,经混合、绞碎、加水磨浆、均质制得樱桃纳米级液体,再加入中药提取液混合,再经浓缩、脱气、灌装封口、灭菌、包装工艺步骤制成。本发明所采用的组方以中医理论为指导,各组分能互为补充、相得益彰,采用了比传统方法特别的制备工艺,提供一种保健效果更好,口感好、食用快捷方便的饮品,较完善的保留了鲜樱桃、红枣、无花果、木瓜等营养物质的营养成分及生物活性,特别是具有极强的美容养颜作用,又采用了离心脱气的工艺使产品活性增加,提高产品的营养保健功效,提高了原料利用度,提高了饮品口感,共奏养颜美容、扶植本源之功效。

1. 一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法,其特征是以樱桃、红枣、无花果、木瓜为原料,经混合、绞碎、加水磨浆、均质制得樱桃纳米级液体,再加入中药提取液混合,再经浓缩、脱气、灌装封口、灭菌、包装工艺步骤制成,其组分的重量百分比为:樱桃纳米级液体65-85份、中药提取液15-35份。

2. 根据权利要求2所述的一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法,其特征在于所述的均质是将樱桃、红枣、无花果、木瓜浆液进行均质处理,使其颗粒进一步细微化,通过超高压均质机使浆液在压力为100-120mpa、温度为50-65℃条件下进行均质2次,使其浆液细化到纳米级液体。

3. 根据权利要求2所述的一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法,其特征在于所述的中药提取液是以山药、当归、益母草、杏仁、玫瑰花、薏苡仁、茯苓、桑枣、山楂为原料,将其清洗后投入到多功能提取罐中煎煮2次,第一次加4-8倍量的水,加热煎煮1-3小时,第二次加3-5倍量的水,加热煎煮1-2小时,分次过滤、合并制得,其原料组分的重量份为:山药5-15份、当归5-15份、益母草5-15份、杏仁5-15份、玫瑰花5-15份、薏苡仁5-15份、茯苓5-15份、桑枣5-15份、山楂1-5份。

4. 根据权利要求2所述的一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法,所述的脱气是将上述浆液转入离心脱气真空罐中进行,真空度为70~80千帕,温度为50℃~90℃。

## 一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着生活节奏的不断加快,长期超负荷工作、思想压力过大、睡眠不足、饮食不规律、缺少运动等原因,导致女性长期处于亚健康状态,以致内分泌失调、免疫力低下等,从而出现皮肤粗糙、干燥、黯淡、缺少光泽、皱纹、色素沉积的状况。食疗美容养颜是以中国传统医学理论为基础,与现代营养学有机地结合,利用天然食物所含的营养成分和特殊成分,以“内调外养 表里通达”的手段使人健康美丽的一种美容方法,为当下美容的最佳选择。鉴于此,本发明提出研究开发一种纯天然、口感好、具有美容养颜作用的饮品制备方法。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是以中医药理论为指导,采用现代食品加工技术与现代生物技术,克服现有技术的不足,提供一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用以下技术方案:

一种具有美容养颜作用的樱桃饮品制备方法,其特征是以樱桃、红枣、无花果、木瓜为原料,经混合、绞碎、加水磨浆、均质制得樱桃纳米级液体,再加入中药提取液混合,再经浓缩、脱气、灌装封口、灭菌、包装工艺步骤制成。其组分的重量百分比为:樱桃纳米级液体65-85份、中药提取液15-35份。

[0005] 所述的樱桃纳米级液体由下述重量份的原料制得:樱桃40-60份、红枣10-30、无花果5-15份、木瓜1-5份。

[0006] 所述的樱桃、红枣、无花果、木瓜采收当年产的原料,其中樱桃、红枣去核并清洗干净。

[0007] 所述的绞碎是用组织捣碎机将其绞碎。

[0008] 所述的加水磨浆是将绞碎后的食材送入胶体磨中,加净化水至原料的3~5倍进行磨浆。

[0009] 所述的均质是将樱桃、红枣、无花果、木瓜浆液进行均质处理,使其颗粒进一步细化,通过超高压均质机使浆液在压力为100-120mpa、温度为50-65℃条件下进行均质2次,使其浆液细化到纳米级液体。

[0010] 所述的中药提取液是以山药、当归、益母草、杏仁、玫瑰花、薏苡仁、茯苓、桑枣、山楂为原料,将其清洗后投入到多功能提取罐中煎煮2次,第一次加4-8倍量的水,加热煎煮1-3小时,第二次加3-5倍量的水,加热煎煮1-2小时,分次过滤、合并制得,其原料组分的重量份为:山药5-15份、当归5-15份、益母草5-15份、杏仁5-15份、玫瑰花5-15份、薏苡仁5-15份、茯苓5-15份、桑枣5-15份、山楂1-5份。

[0011] 所述的山药、当归、益母草、杏仁、玫瑰花、薏苡仁、茯苓、桑枣、山楂在药材市场购

买。

[0012] 所述的浓缩是采用水煮方法浓缩至比重为1.1-1.3。

[0013] 所述的脱气是将上述浆液转入离心脱气真空罐中进行,真空度为70~80千帕,温度为50℃~90℃。

[0014] 本发明组分中的樱桃营养丰富,具有调中益气、健脾和胃、祛风湿、令人好颜色、美志性之功效;组分中的红枣可养血安神、滋补脾胃,同时含有丰富的维生素C和环-磷酸腺苷,可防止黑色素沉着,达到面色红润、美白祛斑的护肤功效;组分中的无花果是一种高营养、高药用的一种新型食疗保健型水果,其果实柔软味甜、营养丰富,具有健胃、清畅、治疗腹泻、消肿解毒、疗咽治痔、明目生津之功效;木瓜中木瓜酶对乳腺发育很有助益,同时可强化荷尔蒙生理代谢平衡,淡化已生成的色斑,且具有行气活血的功效,让皮肤变得光洁、柔嫩、细腻、皱纹减少、面色红润;组分中的山药具有健脾、除湿、补气、益肺、固肾的功效,其含有的纤维食用后会产生饱胀感,含有的重要营养成分薯蓣皂,是合成女性荷尔蒙的先驱物质,同时含可起到降血脂、调理肠胃、减少皮下组织的堆积的作用;组分中的当归能补血,又能行血,补中有动,行中有补,为血中之要药,它既能补血,又能活血,既可通经,又能活络,具有补气活血之功效,抗氧化、提高免疫力、解决女性由于气血两亏所引起的面部萎黄、面部色斑的功效;组分中的益母草可去瘀生新,活血调经,利尿消肿,是历代医家用来治疗妇科疾病之要药,具有活血、补血的功效,能加快血液循环,加强皮肤营养物质的供应,促进皮肤的新陈代谢,保持皮肤的光洁和滋润,能益颜美容,抗衰防老;组分中的杏仁有美容功效,能促进皮肤微循环,使皮肤红润光泽;组分中的玫瑰花可行气活血,常用于胸胁胃脘胀痛、经前乳房胀痛、损伤瘀阻疼痛以及消化不良、月经不调等症,具有清热消火、美容养颜的奇特功效;组分中的薏苡仁能利水渗湿,有助于清热排脓和治肌肉风湿;组分中的茯苓利水渗湿,健脾,宁心;组分中的桑枣含有丰富的活性蛋白、维生素A原、B1、B2、PP及C、氨基酸、苹果酸、琥珀酸、酒石酸、胡萝卜素、矿物质钙、磷、铁、铜、锌等成分,营养是苹果的5-6倍,是葡萄的4倍,具有多种功效,能显著提高人体免疫力,具有延缓衰老美容养颜的功效;组分中的山楂有助于消食健胃、行气散瘀,用于肉食积滞、胃脘胀满、泻痢腹痛、瘀血经闭、产后瘀阻、心腹刺痛、疝气疼痛、高血脂症;上述各组分协同作用,能够益气补血、养阴补肾,从而达到美容养颜的目的。

[0015] 本发明的有益效果是:

1、本发明所采用的组方以中医理论为指导,各组分能互为补充、相得益彰,采用了比传统方法特别的制备工艺,提供一种保健效果更好,口感好、食用快捷方便的饮品,同时所加有的中药提取液共同起到了美容养颜和调味作用,使其营养价值高、口感好。

[0016] 2、所采用的磨浆、均质、浓缩、脱气工艺等工艺均为现代食品与医药领域加工技术,较完善的保留了鲜樱桃、红枣、无花果、木瓜等营养物质的营养成分及生物活性。

[0017] 3、所采用均质处理工艺,获得了纳米级浆液,使其颗粒进一步细微化,提高了原料利用度,使其易于消化吸收,特别是具有极强的美容养颜作用,又采用了离心脱气的工艺使产品活性增加,提高产品的营养保健功效。

[0018] 4、本发明产品无任何化学添加剂、不含食品防腐剂,保持了天然原料的原色原味和营养功效特性,所采用的工艺易掌控,易于工业化生产,产品具有较好的经营优势和市场前景。

[0019] 5、本发明以中医理论为指导,采用营养保健组分与现代生物技术有机结合,优化了各组分原有的保健功效,同时配方中考虑到美容养颜的多重需求,利用樱桃、红枣、无花果、木瓜与山药、当归、益母草、杏仁、玫瑰花、薏苡仁、茯苓、桑枣、山楂中药提取液组分优势互补,利用其相互间的协同作用,提高了原料利用度,提高了饮品口感,共凑养颜美容、扶植本源之功效。

## 具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步说明:

### 实施例1

采收当年产的鲜樱桃、红枣、无花果、木瓜,其中樱桃、红枣去核并清洗干净,备用;

采收当年产的木瓜、玫瑰花、绿茶、生姜原料并清洗干净,备用;

采收山药、当归、益母草、杏仁、玫瑰花、薏苡仁、茯苓、桑枣、山楂,备用;

称取上述备好的樱桃45份、红枣25、无花果25份、木瓜15份,经混合送入组织捣碎机将其绞碎,再将绞碎后的食材送入胶体磨中,加净化水至原料的3倍进行磨浆,再送入均质机中进行均质处理,使其颗粒进一步细微化,通过超高压均质机使浆液在压力为120mpa、温度为65℃条件下进行均质2次,使其浆液细化到纳米级液体,制得樱桃纳米级液体,备用;

称取上述山药15份、当归12份、益母草11份、杏仁10份、玫瑰花8份、薏苡仁8份、茯苓13份、桑枣15份、山楂10份,将其清洗后投入到多功能提取罐中煎煮2次,第一次加5倍量的水,加热煎煮2小时,第二次加3倍量的水,加热煎煮1小时,分次过滤、合并制得中药提取液,备用;

称取上述制得的樱桃纳米级液体75公斤、中药提取液25公斤,经混合后采用水煮方法浓缩至比重为1.3的降解液,再转入离心脱气真空罐中进行真空度为70千帕、温度为70℃脱气处理,再经灌装封口、灭菌、包装工艺步骤制成本发明有美容养颜作用的饮品。

### [0021] 实施例2

采收当年产的鲜樱桃、红枣、无花果、木瓜,其中樱桃、红枣去核并清洗干净,备用;采收当年产的木瓜、玫瑰花、绿茶、生姜原料并清洗干净,备用;

采收山药、当归、益母草、杏仁、玫瑰花、薏苡仁、茯苓、桑枣、山楂,备用;

称取上述备好的樱桃87份、红枣51、无花果51份、木瓜31份,经混合送入组织捣碎机将其绞碎,再将绞碎后的食材送入胶体磨中,加净化水至原料的3倍进行磨浆,再送入均质机中进行均质处理,使其颗粒进一步细微化,通过超高压均质机使浆液在压力为120mpa、温度为65℃条件下进行均质2次,使其浆液细化到纳米级液体,制得樱桃纳米级液体,备用;

称取上述山药20份、当归24份、益母草22份、杏仁20份、玫瑰花16份、薏苡仁16份、茯苓26份、桑枣30份、山楂20份,将其清洗后投入到多功能提取罐中煎煮2次,第一次加4倍量的水,加热煎煮2小时,第二次加3倍量的水,加热煎煮1小时,分次过滤、合并制得中药提取液,备用;

称取上述制得的樱桃纳米级液体149公斤、中药提取液51公斤,经混合后采用水煮方法浓缩至比重为1.3的降解液,再转入离心脱气真空罐中进行真空度为70千帕、温度为70℃脱气处理,再经灌装封口、灭菌、包装工艺步骤制成本发明有美容养颜作用的饮品。

### [0022] 实施例3

采收当年产的鲜樱桃、红枣、无花果、木瓜,其中樱桃、红枣去核并清洗干净,备用;

采收当年产的木瓜、玫瑰花、绿茶、生姜原料并清洗干净,备用;

采收山药、当归、益母草、杏仁、玫瑰花、薏苡仁、茯苓、桑枣、山楂,备用;

称取上述备好的樱桃43份、红枣26、无花果26份、木瓜15份,经混合送入组织捣碎机将其绞碎,再将绞碎后的食材送入胶体磨中,加净化水至原料的3倍进行磨浆,再送入均质机中进行均质处理,使其颗粒进一步细微化,通过超高压均质机使浆液在压力为120mpa、温度为65℃条件下进行均质2次,使其浆液细化到纳米级液体,制得樱桃纳米级液体,备用;

称取上述山药16份、当归13份、益母草11份、杏仁11份、玫瑰花8份、薏苡仁8份、茯苓13份、桑枣15份、山楂10份,将其清洗后投入到多功能提取罐中煎煮2次,第一次加5倍量的水,加热煎煮2小时,第二次加3倍量的水,加热煎煮1小时,分次过滤、合并制得中药提取液,备用;

称取上述制得的樱桃纳米级液体225公斤、中药提取液75公斤,经混合后采用水煮方法浓缩至比重为1.30的降解液,再转入离心脱气真空罐中进行真空度为70千帕、温度为70℃脱气处理,再经灌装封口、灭菌、包装工艺步骤制成本发明有美容养颜作用的饮品。