



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106819233 A

(43)申请公布日 2017.06.13

(21)申请号 201710156075.2

(22)申请日 2017.03.17

(71)申请人 遵义茗香康源茶饮发展科技有限公司

地址 563400 贵州省遵义市正安县经济开  
发区特色农产品区内

(72)发明人 郑新伟

(74)专利代理机构 重庆强大凯创专利代理事务  
所(普通合伙) 50217

代理人 蒙捷

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

A23F 3/18(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种保健茶饮料的制备方法

(57)摘要

本发明申请属于保健茶制备方法技术领域,具体公开了一种保健茶饮料的制备方法,包括(1)绿茶粉的制备、(2)萃取绿茶水、(3)制备薏仁水、(4)调配、(5)灭菌、(6)灌装制备步骤。与现有保健茶饮料相比,本保健茶饮料具有祛湿补虚、提神清心、祛脂降压、生津止渴、降火明目、健脾清热等功效,且能够抑制疾病,抗衰抗辐射。

1. 一种保健茶饮料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 绿茶粉的制备:将采摘的茶鲜叶经杀青、初干、复烘、提香得到含水量小于5%的绿茶;然后将绿茶粉碎,然后过筛,取80-120目的绿茶粉备用;

(2) 萃取绿茶水:将步骤(1)中绿茶粉采用R0水以1:45-50的茶水比在70-75℃的温度下进行浸提,将经水浸提的提取液经300目过筛得到绿茶水;

(3) 制备薏仁水:将薏仁清洗后加水浸泡2-3h滤出,按照薏仁70-80份、芡实10-12份、水700-800份配比隔水炖煮2-2.5h;然后加入半枫荷根5-8份、百合10-15份、枸杞8-10份、甘草4-6份加入炖煮0.3-0.4h,得到薏仁混合物;将薏仁混合物用网筛进行两次过滤,第一次所用网筛为20目,第二次所用网筛为300目,得到薏仁水;

(4) 调配:按照绿茶水60-70份、薏仁水30-40、糖水10-15份进行搅拌混合,制得保健茶溶液;

(5) 凝冻:将保健茶溶液的温度在1-2min内降至冰点并保持3-5min,此过程中对保健茶溶液进行搅拌;然后0℃的保健茶溶液在1min内升温至20℃;

(6) 灭菌:将步骤(5)中得到的保健茶溶液进行高温瞬时灭菌处理,灭菌温度为125-135℃,时间为4-6 s,得到保健茶饮料;

(7) 灌装:将步骤(6)中得到的保健茶饮料降温至36~40℃,进行灌装、封口。

2. 如权利要求1所述的一种保健茶饮料的制备方法,其特征在于,步骤(2)中R0水是自来水经石英砂过滤,活性炭吸附后,进入反渗透设备分离所得的水。

3. 如权利要求1所述的一种保健茶饮料的制备方法,其特征在于,步骤(2)中过筛浸提的提取液时,以及步骤(3)中两次过滤薏仁混合物时均采用振动过筛。

4. 如权利要求1所述的一种保健茶饮料的制备方法,其特征在于,步骤(3)中炖煮薏仁前加入红豆20-25份与薏仁一同炖煮。

5. 如权利要求1所述的一种保健茶饮料的制备方法,其特征在于,步骤(4)中糖水为冰糖熬制的浓度为80-85%的糖水。

## 一种保健茶饮料的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于保健茶制备方法技术领域,具体公开了一种保健茶饮料的制备方法。

### 背景技术

[0002] 保健茶(healthytea)以茶为主,配有适量中药,既有茶味,又有轻微药味,并有保健治疗作用的饮料。中国保健茶是以绿茶、红茶或乌龙茶、花草茶为主要原料,配以确有疗效的单味或复方中药制成;也有用中药煎汁喷在茶叶上干燥而成;或者药液茶液浓缩干燥而成。

[0003] 现有的保健茶饮品可具备不同功能,有降低血脂、胆固醇的功效的保健茶,也有适合肥胖病、糖尿病、高血压、冠心病等患者饮用的保健茶,但是市面上很少有祛湿不虚功能的保健茶。现代人群在生存条件改良后,肉食过量,运动量少,身体阴盛阳虚、湿邪内郁,长期这样,脾胃受损会越来越严重,绝大多数人体内或多或少都存在湿气。

[0004] 为了适应不同人群的需要,有必要开发一种适用于寒湿人群的祛湿补虚饮料,以满足脾胃虚弱人群的祛湿需要,同时制成口服饮品方便随时食用。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的在提供一种保健茶饮料的制备方法,以提供一种可祛湿补虚、提神清心、抑制疾病的保健茶。

[0006] 为了达到上述目的,本发明的基础方案为:一种保健茶饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0007] (1) 绿茶粉的制备:将采摘的茶鲜叶经杀青、初干、复烘、提香得到含水量小于5%的绿茶;然后将绿茶粉碎,然后过筛,取80-120目的绿茶粉备用;

[0008] (2) 萃取绿茶水:将步骤(1)中绿茶粉采用R0水以1:45-50的茶水比在70-75℃的温度下进行浸提,将经水浸提的提取液经300目过筛得到绿茶水;

[0009] (3) 制备薏仁水:将薏仁清洗后加水浸泡2-3h滤出,按照薏仁70-80份、芡实10-12份、水700-800份配比隔水炖煮2-2.5h;然后加入半枫荷根5-8份、百合10-15份、枸杞8-10份、甘草4-6份加入炖煮0.3-0.4h,得到薏仁混合物;将薏仁混合物用网筛进行两次过滤,第一次所用网筛为20目,第二次所用网筛为300目,得到薏仁水;

[0010] (4) 调配:按照绿茶水60-70份、薏仁水30-40、糖水10-15进行搅拌混合,制得保健茶溶液;

[0011] (5) 凝冻:将保健茶溶液的温度在1-2min内降至冰点并保持3-5min,此过程中对保健茶溶液进行搅拌;然后0℃的保健茶溶液在1min内升温至20℃;

[0012] (6) 灭菌:将步骤(5)中得到的保健茶溶液进行高温瞬时灭菌处理,灭菌温度为125-135℃,时间为4-6s,得到保健茶饮料;

[0013] (7) 灌装:将步骤(6)中得到的保健茶饮料降温至36~40℃,进行灌装、封口。

[0014] 本基础方案的有益效果在于:

[0015] 1、本保健茶饮料中绿茶、薏仁、芡实、半枫荷根、百合、枸杞、甘草各具有不同的保健功效,经过研究与实验,本保健茶饮料的用料药性兼容、且能够相互补足,养护饮用者的身体健康;长期饮用可有效抑制人体的疾病的发生,同时具有良好的祛湿补虚、提神清心的效果。

[0016] 2、本保健茶饮料中,绿茶具有提神清心、祛脂降压、抑癌抗瘤、抗衰抗辐射、解毒醒酒、生津止渴、降火明目、抑制疾病等功效;薏仁性味具有甘淡微寒,有利水消肿、健脾去湿、舒筋除痹、清热排脓等功效;芡实具有益肾固精,补脾止泻,祛湿止带、味道甜涩等功效;半枫荷根具有祛风除湿、活血通络的功效;百合具有养阴润肺,清心安神;枸杞滋肾益肝等功效;甘草具有清热解毒、祛痰止咳等功效。由于薏仁性凉,肠胃不好的人长期食用可能会导致轻微腹泻,因此在本保健茶饮料中加入了芡实用以止泻养胃;加入了百合和枸杞以养阴益肝,甘草也具有治胃养生功效,同时甘草可调和和其他材料药效的作用,使本茶饮料中的材料充分发挥其功效;为了使本保健茶饮料祛湿补虚功能更佳,本保健茶饮料中还加入了少量半枫荷根。

[0017] 3、在步骤(3)中,对本保健茶饮料的部分用料进行隔水炖煮,在隔水炖煮过程中,由于水的最高温度为100℃,因此本保健茶饮料中的用料不会在炖煮过程中被炖烂;又由于炖煮过程中,使加入原料中的水分不会流失,从而使炖煮用的水充分包含了本保健茶饮料用料的营养。

[0018] 4、本保健茶饮料用料中薏仁、芡实、半枫荷根、百合、枸杞、甘草在隔水炖煮过程中,不会过度分解,可使其炖水不会浓稠,使得制成的薏仁水不浑浊,从而使制成的保健茶饮料不会浑浊,保健茶饮料的口感不会受到影响。

[0019] 5、在步骤(3)对本保健茶饮料的部分材料进行隔水炖煮中,先将薏仁和芡实炖煮了2-2.5h,可将薏仁和芡实煮至90%的熟度,再加入半枫荷根、百合、枸杞、甘草炖煮0.3-0.4h,可将薏仁和芡实充分炖熟,同时将半枫荷根、百合、枸杞、甘草的营养炖煮到用水内。

[0020] 6、在步骤(3)对薏仁混合物用网筛进行两次过滤,第一次过滤是将原料过滤掉,仅留下煮原料的水;第二次过滤是将煮原料的水中浑浊物过滤掉,以便调配呈保健茶溶液。

[0021] 7、在步骤(4)调配本保健茶饮料时,绿茶水60-70份、薏仁水30-40、糖水10-15份进行搅拌混合,可使得本保健茶饮料保持绿茶的清爽口感,还具有较好的祛湿补虚的功效。

[0022] 8、在步骤(6)灭菌中,125-135℃可充分灭掉保健茶溶液中的不良细菌,灭菌时间为4-6s可使保健茶溶液中的营养物质不受高温损坏。

[0023] 9、在步骤(5)凝冻中,对保健茶溶液降温至冰点并保持一段时间,可使得保健茶溶液中的纯水结晶;此过程中对保健茶溶液进行搅拌,防止保健茶溶液内的混合物质结团,降低其粘度,使制得的保健茶饮料光滑性更强,更为可口;然后将保健茶饮料升温至20℃,使得保健茶溶液恢复常温。

[0024] 与现有保健茶饮料相比,本保健茶饮料具有祛湿补虚、提神清心、祛脂降压、生津止渴、降火明目、健脾清热等功效,且能够抑制疾病,抗衰抗辐射。

[0025] 优选方案一:作为基础方案的优选,步骤(2)中R0水是自来水经石英砂过滤,活性炭吸附后,进入反渗透设备分离所得的水。R0水卫生、安全可直接饮用。

[0026] 优选方案二:作为基础方案的优选,步骤(2)中过筛浸提的提取液时,以及步骤(3)中两次过滤薏仁混合物时均采用振动过筛。振动过筛可使得过筛浸提的提取液和过滤薏仁

混合物的过程加快,有效节省了制备本保健茶饮料的时间。

[0027] 优选方案三:作为基础方案的优选,步骤(3)中炖煮薏仁前加入红豆20-25份与薏仁一同炖煮。红豆有清心养神、健脾益肾功效,与百合配合使用更有固精益气、止血、强健筋骨等作用,能治肺燥、干咳,提升内脏活力,增强体力。

[0028] 优选方案四:作为基础方案的优选,步骤(4)中糖水为冰糖熬制的浓度为80-85%的糖水。冰糖有生津润肺、补中益气、清热解毒、止咳化痰、利咽降浊之功效,与本保健茶饮料中的用料能更好的配合。

## 具体实施方式

[0029] 下面通过具体实施方式对本发明作进一步详细的说明:

[0030] 实施例1

[0031] 一种保健茶饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0032] (1) 绿茶粉的制备:将采摘的茶鲜叶经杀青、初干、复烘、提香得到绿茶,绿茶的含水量为4%,;然后将绿茶经粉碎器粉碎,然后过筛,取80目的绿茶粉备用;

[0033] (2) 萃取绿茶水:将步骤(1)中绿茶粉采用R0水以1:45的茶水比在70℃的温度下进行浸提,将经水浸提的提取液经300目振动过筛得到绿茶水;所述R0水是自来水经石英砂过滤,活性炭吸附后,进入反渗透设备分离所得的水;

[0034] (3) 制备薏仁水:将薏仁清洗后加水浸泡2h滤出,按照薏仁70份、红豆20份、芡实20份、水700份配比隔水炖煮2h;然后加入半枫荷根5份、百合10份、枸杞8份、甘草4份加入炖煮0.4h,得到薏仁混合物;将薏仁混合物用网筛进行两次振动过滤,第一次所用网筛为20目,第二次所用网筛为300目,得到薏仁水;

[0035] (4) 调配:按照重量比绿茶水60份、薏仁水40、糖水10进行搅拌混合,制得保健茶溶液;其中糖水为冰糖熬制的浓度为80%的糖水;

[0036] (5) 凝冻:将保健茶溶液的温度在1min内降至冰点并保持3min,此过程中对保健茶溶液进行搅拌;然后0℃的保健茶溶液在1min内升温至20℃;

[0037] (6) 灭菌:将步骤(5)中得到的保健茶溶液进行高温瞬时灭菌处理,灭菌温度为125℃,时间为6s,得到保健茶饮料;

[0038] (7) 灌装:将步骤(6)中得到的保健茶饮料降温至36℃,进行灌装、封口。

[0039] 实施例2

[0040] 本实施例与实施例1的区别仅在于,步骤(1)中绿茶的含水量3%,取80目的绿茶粉,步骤(2)中绿茶粉采用R0水以1:47的茶水比在72℃的温度下进行浸提;步骤(3)将薏仁清洗后加水浸泡2.5h滤出,按照薏仁75份、红豆22份、芡实11份、水750份配比隔水炖煮2.2h;然后加入半枫荷根6份、百合12份、枸杞9份、甘草5份加入炖煮0.35h,得到薏仁混合物;步骤(4)中重量比绿茶水65份、薏仁水35、糖水12;步骤(5)中保健茶溶液的温度在2min内降至冰点并保持4min;步骤(6)中灭菌温度为130℃,时间为5s;步骤(7)保健茶饮料降温至38℃。

[0041] 实施例3

[0042] 本实施例与实施例1的区别仅在于,步骤(1)中绿茶的含水量2%,取120目的绿茶粉,步骤(2)中绿茶粉采用R0水以1:50的茶水比在75℃的温度下进行浸提;步骤(3)将薏仁

清洗后加水浸泡3h滤出,按照薏仁80份、红豆25份、芡实10份、水800份配比隔水炖煮2.5h;然后加入半枫荷根8份、百合15份、枸杞10份、甘草6份加入炖煮0.3h,得到薏仁混合物;步骤(4)中重量比绿茶水70份、薏仁水30、糖水15;步骤(5)中保健茶溶液的温度在2min内降至冰点并保持5min;步骤(6)中灭菌温度为135℃,时间为4s;步骤(7)保健茶饮料降温至40℃。

[0043] 对比例1

[0044] 本实施例与实施例1的区别仅在于,步骤(2)中没有加入薏仁。

[0045] 对比例2

[0046] 本实施例与实施例2的区别仅在于,步骤(2)中没有加入芡实。

[0047] 对比例3

[0048] 本实施例与实施例3的区别仅在于,步骤(2)中没有采用隔水炖煮,采用通常的小火炖煮。

[0049] 对比例4

[0050] 本实施例与实施例3的区别仅在于,不进行步骤(5)的操作。

[0051] 试验:

[0052] 分别按照实施例1、实施例2、实施例3、对比例1、对比例2、对比例3、对比例4的制备方法制得的保健茶饮料,分别对制得的保健茶饮料进行甜度、清澈度、光滑度等指标进行观察和测试,每组保健茶饮料测试20次求得平均值。选取70个人,分为7组,每组10人,分别对制得的保健茶饮料进行品尝,尝试后对香味、口感、滋味、品质,以及连续饮用30天后的祛湿感受和肠胃感受,按照按1-10分进行评分,10分为满分,根据每组问卷调查的结果超过15项为最终的记录项得出平均值,测试结果如表1所示:

[0053] 表1

[0054]

试验组 指标/参数	实施1	实施2	实施3	对比例1	对比例2	对比例3	对比例4
甜度(分)	0.8	1.1	1.3	1.1	1.2	1.5	1.3
清澈度	较清澈	清澈	一般	非常清澈	较清澈	浑浊	清澈
光滑度	光滑	较光滑	非常光滑	光滑	较光滑	非常光滑	一般
香气(分)	8.1	8.2	8.3	7.8	7.9	8.5	8.3
口感(分)	9.3	9.3	9.2	7.3	8.9	6.8	9.7
滋味(分)	9.2	9.4	9.3	8.7	9.1	8.2	9.5
品质评分(分)	9.4	9.7	9.6	8.3	8.1	7.3	9.7
祛湿感受(分)	9.5	9.7	9.9	6.3	9.7	8.3	9.8
肠胃感受(分)	9.3	9.5	9.6	9.8	7.4	8.1	9.4

[0055] 由表1可得以下结论:

[0056] 1、通过本发明实施例1、实施例2、实施例3的制备方法制得的保健茶饮料,其口感相较于对比例1、对比例2、对比例3的制备方法制得的保健茶饮料口感、滋味、香气、品质更

佳,饮用30天后祛湿感受和肠胃感受更好。

[0057] 2、通过实施例1和对比例1对比可以看出,在步骤(2)中加入薏仁后,连续饮用30天后祛湿感受更好,且香气、口感、香气、品质更佳。

[0058] 3、通过实施例2和对比例2对比可以看出,在步骤(2)中加入芡实后,对肠胃更好,连续饮用30天后,肠胃感受更佳,且香气、口感、香气、品质更佳。

[0059] 4、通过实施例3和对比例3对比可以看出,在步骤(2)中采用隔水炖煮的保健茶饮料,连续饮用30天后,祛湿感受和肠胃感受更好,且清澈度较差,口感、香气、品质更佳。

[0060] 5、通过实施例3和对比例3对比可以看出,有步骤(5)凝冻的所制成的保健茶饮料,起光滑度较好,且清澈度、口感、滋味、品质更佳;但是在连续饮用30天后,祛湿感受和肠胃感受更好有所下降。

[0061] 以上所述的仅是本发明的实施例,方案中公知的具体方法及特性等常识在此未作过多描述。应当指出,对于本领域的技术人员来说,在不脱离本发明方法的前提下,还可以作出若干变形和改进,这些也应该视为本发明的保护范围,这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。本申请要求的保护范围应当以其权利要求的内容为准,说明书中的具体实施方式等记载可以用于解释权利要求的内容。