



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105613746 A

(43) 申请公布日 2016.06.01

(21) 申请号 201410709054.5

(22) 申请日 2014.12.01

(71) 申请人 哈尔滨墨医生物技术有限公司

地址 150046 黑龙江省哈尔滨市香坊区军民街24号立汇格林小镇B5栋2单元8层1号

(72) 发明人 戴路

(51) Int. Cl.

A23C 9/152(2006.01)

A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种芭蕉叶清热解毒奶茶及其生产方法

(57) 摘要

一种芭蕉叶清热解毒奶茶及其生产方法。由芭蕉叶、红天葵、穿心草、大麦、水芹、枫香树叶、草豆蔻、白花蛇舌草、玫瑰花、奶茶粉、调味品原料等构成，经过选料、烘干、煎煮、制粉、混合、灭菌、包装制成成品。本发明将中药中的有效成分煎煮制成提取液，将提取液制成粉剂与奶茶相结合，有效的保留的中药中的营养物质；经过科学的配比，使本发明产品对人体滋补时，具有补而不燥，营养结构合理，增强人体体质的功效。本发明具有保健、清热解毒、纯天然、无污染、口味香浓、无毒无副作用等优点。

1. 一种芭蕉叶清热解毒奶茶,其特征在于:它是由下述重量配比的原料制成的,芭蕉叶 15-30 份、红天葵 10-20 份、穿心草 5-15 份、大麦 3-15 份、水芹 3-15 份、枫香树叶 3-10 份、草豆蔻 4-12 份、白花蛇舌草 6-9 份、玫瑰花 4-10 份、奶茶粉 25-40 份、调味品 4-8 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种芭蕉叶清热解毒奶茶,其特征在于:其中各种原料的重量配比是,芭蕉叶 15-25 份、红天葵 10-15 份、穿心草 5-12 份、大麦 3-10 份、水芹 3-10 份、枫香树叶 3-8 份、草豆蔻 4-10 份、白花蛇舌草 6-8 份、玫瑰花 4-6 份、奶茶粉 25-38 份、调味品 4-7 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种芭蕉叶清热解毒奶茶,其特征在于:其中各种原料的重量配比是,芭蕉叶 20 份、红天葵 12 份、穿心草 10 份、大麦 8 份、水芹 8 份、枫香树叶 5 份、草豆蔻 8 份、白花蛇舌草 7 份、玫瑰花 5 份、奶茶粉 35 份、调味品 6 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种芭蕉叶清热解毒奶茶,其特征在于:所述调味品是冰糖、白砂糖、果味剂、甜味剂。

5. 根据权利要求 1-4 所述的芭蕉叶清热解毒奶茶的生产方法,其特征在于:主要工艺流程为:选料、烘干、煎煮、制粉、混合、灭菌、包装,具体操作方法依次按下列步骤:

A、选料、按原料重量配比,挑选符合国家卫生和质量标准的芭蕉叶、红天葵、穿心草、大麦、水芹、枫香树叶、草豆蔻、白花蛇舌草、玫瑰花、奶茶粉、调味品原料备用;

B、烘干、除奶茶粉、调味品外,其他原料分别切成块状或片状置于烘干箱中干化,温度控制在 80-100°C,时间 60 分钟,使原料水份蒸发至含水量 15%,灭菌;

C、煎煮、按上述重量份数比,将烘干后的原料添加置煎煮器中煎煮 2 次,第一次加 8 倍水量煎煮 2 小时,第二次加 5 倍水量煎煮 1 小时,分别过滤提取滤液,将两次滤液合并,二次过滤药渣和杂质;

D、制粉、将上述过滤后的滤液冷却至室温,利用喷雾干燥法将滤液制成药粉,备用;

E、混合、按上述重量份数比,将药粉、奶茶粉、调味品充分混合均匀,制得保健奶茶粉;

F、灭菌、将上述混合好的保健奶茶粉除去生产过程中的产生的杂质,然后利用辐射灭菌的方式和紫外线灭菌方式灭菌;

G、包装、将上述灭菌后的保健奶茶粉按照每袋 15-25g 进行真空包装,制得成品。

## 一种芭蕉叶清热解暑奶茶及其生产方法

[0001] 技术领域：

本发明涉及食品保健技术领域，具体涉及一种芭蕉叶清热解暑奶茶及其生产方法。

### 背景技术

[0002] 牛奶与茶的融合，就产生了奶气茶香的奶茶。在中国、也门、中亚国家、印度、英国、新加坡、马来西亚、以及台湾、香港、澳门等世界各地都有奶茶的芳香。如印度奶茶，以加入玛萨拉的特殊香料闻名；香港奶茶则以丝袜奶茶著称。台湾的珍珠奶茶也独具特色。奶茶兼具牛奶和茶的双重营养，是家常美食之一，风行世界。奶茶品种包括了奶茶粉，冰奶茶，热奶茶等。内蒙古则以草原奶茶为主，用来降火。

[0003] 目前，市场上的奶茶多数不含奶和茶的成分，甚至一些奶茶还会对人体健康造成损害，而现有的保健类奶茶多数是直接将中药粉碎成粉末混入奶茶中，这样的奶茶在冲泡过程中不能良好的将中药内的有效成分泡制出来，浪费了大量的对人体有益营养，不能满足市场需求。

[0004] 发明内容：

本发明的目的在于提供一种集清热解暑、纯天然、无污染、口味香浓、无毒无副作用的芭蕉叶清热解暑奶茶及生产方法。

[0005] 本发明的目的是这样实现的。它是由下述重量配的原料制成的，芭蕉叶 15-30 份、红天葵 10-20 份、穿心草 5-15 份、大麦 3-15 份、水芹 3-15 份、枫香树叶 3-10 份、草豆蔻 4-12 份、白花蛇舌草 6-9 份、玫瑰花 4-10 份、奶茶粉 25-40 份、调味品 4-8 份。

[0006] 制备本发明芭蕉叶清热解暑奶茶优选重量配比范围是，芭蕉叶 15-25 份、红天葵 10-15 份、穿心草 5-12 份、大麦 3-10 份、水芹 3-10 份、枫香树叶 3-8 份、草豆蔻 4-10 份、白花蛇舌草 6-8 份、玫瑰花 4-6 份、奶茶粉 25-38 份、调味品 4-7 份。

[0007] 制备本发明芭蕉叶清热解暑奶茶最佳重量配比范围是，芭蕉叶 20 份、红天葵 12 份、穿心草 10 份、大麦 8 份、水芹 8 份、枫香树叶 5 份、草豆蔻 8 份、白花蛇舌草 7 份、玫瑰花 5 份、奶茶粉 35 份、调味品 6 份。

[0008] 所述调味品是冰糖、白砂糖、果味剂、甜味剂。

[0009] 将上述各组份制成本发明芭蕉叶清热解暑奶茶的生产方法，主要工艺流程为：选料、烘干、煎煮、制粉、混合、灭菌、包装，具体操作方法依次按下列步骤：

A、选料、按原料重量配比，挑选符合国家卫生和质量标准的芭蕉叶、红天葵、穿心草、大麦、水芹、枫香树叶、草豆蔻、白花蛇舌草、玫瑰花、奶茶粉、调味品原料备用；

B、烘干、除奶茶粉、调味品外，其他原料分别切成块状或片状置于烘干箱中干化，温度控制在 80-100℃，时间 60 分钟，使原料水份蒸发至含水量 15%，灭菌；

C、煎煮、按上述重量份数比，将烘干后的原料添加置煎煮器中煎煮 2 次，第一次加 8 倍水量煎煮 2 小时，第二次加 5 倍水量煎煮 1 小时，分别过滤提取滤液，将两次滤液合并，二次过滤药渣和杂质；

D、制粉、将上述过滤后的滤液冷却至室温，利用喷雾干燥法将滤液制成药粉，备用；

E、混合、按上述重量份数比,将药粉、奶茶粉、调味品充分混合均匀,制得保健奶茶粉;

F、灭菌、将上述混合好的保健奶茶粉除去生产过程中的产生的杂质,然后利用辐射灭菌的方式和紫外线灭菌方式灭菌;

G、包装、将上述灭菌后的保健奶茶粉按照每袋 15-25g 进行真空包装,制得成品。

[0010] 本发明将对人体有良好滋补效果的中药粉剂与奶茶相结合,相比现有的保健奶茶具有更好的吸收效果,方便人们平时饮用,调理人体健康,增加体内新陈代谢平衡;相比现有功能性饮料,调节人体体内平衡更加柔和,提升体质更加平缓,可长时间有效的对人体增加动力和工作耐力。

[0011] 本发明将中药中的有效成分煎煮制成提取液,将提取液制成粉剂与奶茶相结合,有效的保留的中药中的营养物质;经过科学的配比,使本发明产品对人体滋补时,具有补而不燥,营养结构合理,增强人体体质的功效。

[0012] 本发明配方中,芭蕉叶清热,利尿,解毒;治热病,中暑,脚气,痈肿热毒,烫伤;红天葵清热凉血,活血解毒;治暑热高烧,肺热咳嗽,咯血,跌打扭伤,血瘀疼痛,疮毒疥癣,水火烫伤;穿心草清热解毒,止咳,止痛;用于肺热咳嗽,胃痛,黄疸性肝炎,毒蛇咬伤;大麦健脾和胃;宽肠;利尿,主腹胀;食滞泄泻;小便不利;水芹清热,利尿;治暴热烦渴,黄疸,水肿,淋病,带下,瘰疬,疔腮;枫香树叶行气止痛、解毒、止血,用于胃脘疼痛,伤暑腹痛,痢疾,泄泻,痈肿疮疡,湿疹,叶血,咳血;草豆蔻燥湿温中,除痰截疟;用于寒湿内阻,脘腹胀痛,痞满呕吐,疟疾寒热;白花蛇舌草清热解毒;利湿;主肺热喘咳;咽喉肿痛;肠痈;疔肿疮疡;毒蛇咬伤;热淋涩痛;水;痢疾;肠炎;湿热黄疸;癌肿;玫瑰花行气解郁,和血,止痛;用于肝胃气痛,食少呕恶,月经不调,跌扑伤痛。

[0013] 本发明在经过多例患者的饮用与临床验证,不断总结和完善的,配方比较完整,疗效确切,对热病,中暑,脚气等主病证;程度不同起到了清热解毒,利尿的作用,具有保健、清热解毒、纯天然、无污染、口味香浓、无毒无副作用等优点。

[0014] 本发明经两组临床验证,其中一组为治疗组饮用本发明奶茶,每天饮用一次,7 天为一个疗程,另一组对照饮用“清热解毒茶”,每天饮用一次,7 天为一个疗程,每组选择门诊病人 200 例,其中男 100 例,女 100 例,最大年龄 79 岁,最小年龄 24 岁,临床表现为热病,中暑,脚气,痈肿热毒,烫伤,暑热高烧,肺热咳嗽,咯血,跌打扭伤,血瘀疼痛,表一为饮用一个疗程后的对照数据:

表 1 饮用前后两组疗程比较(单位:人)

体征	对照组			治疗组		
	服药前	服药后有 效人数	有效率 %	服药前	服药后有 效人数	有效率 %
热病	15	10	66.6	13	12	92.3
中暑	22	10	45.4	20	18	90
脚气	17	11	64.7	25	23	92
痲肿热毒	20	10	50	25	23	92
烫伤	26	14	53.8	15	13	86.6
暑热高烧	14	7	50	19	18	94.7
肺热咳嗽	21	11	52.3	21	18	85.7
咯血	27	18	66.6	20	18	90
跌打扭伤	19	11	57.8	22	20	90.9
血瘀疼痛	19	12	63.1	20	18	90

治疗组和对照组有显著差异,从而可以看出本发明在临床上的应用有显著的疗效。

[0015] 本发明的工艺优点在于:1、选择原料和配方科学,生产工艺先进,其产品产口味良好,芳香浓郁,方便存放;2、产品中不含防腐剂等有害成分,保持原料对人体的滋补和营养成分,易被人体吸收;3、原料来源广泛,加工艺线路短,产品易加工制造。

### 具体实施方式

[0016] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明

实施例 1:适用于热病,中暑,脚气的人群

制备本发明芭蕉叶清热解毒奶茶是由下列组份原料制成的(用量为重量份),芭蕉叶 15-30 份、红天葵 10-20 份、穿心草 5-15 份、大麦 3-15 份、水芹 3-15 份、枫香树叶 3-10 份、草豆蔻 4-12 份、白花蛇舌草 6-9 份、玫瑰花 4-10 份、奶茶粉 25-40 份、调味品 4-8 份。

[0017] 实施例 2:适用于痲肿热毒,烫伤,暑热高烧,肺热咳嗽的人群

制备本发明芭蕉叶清热解毒奶茶优选重量配比范围是:芭蕉叶 15-25 份、红天葵 10-15 份、穿心草 5-12 份、大麦 3-10 份、水芹 3-10 份、枫香树叶 3-8 份、草豆蔻 4-10 份、白花蛇舌草 6-8 份、玫瑰花 4-6 份、奶茶粉 25-38 份、调味品 4-7 份。

[0018] 实施例 3:适用于咯血,跌打扭伤,血瘀疼痛的人群

制备本发明芭蕉叶清热解毒奶茶最佳重量配比范围是,芭蕉叶 20 份、红天葵 12 份、穿心草 10 份、大麦 8 份、水芹 8 份、枫香树叶 5 份、草豆蔻 8 份、白花蛇舌草 7 份、玫瑰花 5 份、奶茶粉 35 份、调味品 6 份。

[0019] 实施例 4

所述调味品是冰糖、白砂糖、果味剂、甜味剂。

[0020] 将上述各组份制成本发明芭蕉叶清热解毒奶茶的生产方法,主要工艺流程为:选料、烘干、煎煮、制粉、混合、灭菌、包装,具体操作方法依次按下列步骤:

A、选料、按原料重量配比,挑选符合国家卫生和质量标准的芭蕉叶、红天葵、穿心草、大麦、水芹、枫香树叶、草豆蔻、白花蛇舌草、玫瑰花、奶茶粉、调味品原料备用;

B、烘干、除奶茶粉、调味品外,其他原料分别切成块状或片状置于烘干箱中干化,温度控制在80-100℃,时间60分钟,使原料水份蒸发至含水量15%,灭菌;

C、煎煮、按上述重量份数比,将烘干后的原料添加置煎煮器中煎煮2次,第一次加8倍水量煎煮2小时,第二次加5倍水量煎煮1小时,分别过滤提取滤液,将两次滤液合并,二次过滤药渣和杂质;

D、制粉、将上述过滤后的滤液冷却至室温,利用喷雾干燥法将滤液制成药粉,备用;

E、混合、按上述重量份数比,将药粉、奶茶粉、调味品充分混合均匀,制得保健奶茶粉;

F、灭菌、将上述混合好的保健奶茶粉除去生产过程中的产生的杂质,然后利用辐射灭菌的方式和紫外线灭菌方式灭菌;

G、包装、将上述灭菌后的保健奶茶粉按照每袋15-25g进行真空包装,制得成品。