



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105961702 A

(43)申请公布日 2016.09.28

(21)申请号 201610119738.9

(22)申请日 2016.03.03

(71)申请人 合肥不老传奇保健科技有限公司

地址 230000 安徽省合肥市新蚌埠路以东、
梅冲湖以南佳海工业城一期D59幢-
101号

(72)发明人 陈芳

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种镇静催眠女士茶及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种镇静催眠女士茶,是由下述重量份的原料制成:玫瑰果50-100、生菜15-30、薰衣草4-8、菩提叶8-16、昙花20-40、酸枣仁5-10、红景天2-4、绞股蓝3-6、当归头1-2、柠檬酸1-2、海藻糖20-40、椰汁适量;成品女士茶采用大量具有镇静催眠功效的天然原料,超声处理后酶解,充分释放出原料中营养元素,使茶饮料营养丰富、椰香浓郁、酸甜可口、口感醇厚,具有明显的花果清香,添加复合稳定剂使成品存放2个月后依旧无沉淀和分层现象、稳定均一,女性人士长期饮用能够镇静催眠、补血活血,有效改善血虚萎黄、月经不调、虚寒腹痛、肠燥便秘等症状。

1. 一种镇静催眠女士茶,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

玫瑰果50-100、生菜15-30、薰衣草4-8、菩提叶8-16、昙花20-40、酸枣仁5-10、红景天2-4、绞股蓝3-6、当归头1-2、柠檬酸1-2、海藻糖20-40、椰汁适量。

2. 一种如权利要求1所述的镇静催眠女士茶制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)将新鲜的玫瑰果洗净后去蒂去核、生菜和薰衣草去杂洗净、菩提叶去梗洗净、昙花只取花瓣洗净,全部混合,加入40-50倍椰汁打浆,在50-60℃下用超声波处理30-40分钟,冷却后加入料重0.1-0.2%粥化酶,在40-50℃下酶解1-2小时,灭酶后离心分离,得到酶解液;

(2)将酸枣仁、红景天、绞股蓝清洗干净后混合粉碎至60-80目,加入20-30倍蒸馏水,在温度80-85℃下回流提取2-3小时,冷却后过滤,滤液冷冻干燥后超微粉碎,得到超微粉;

(3)将生品当归头微波中火干燥后粉碎至50-60目,加入黄酒拌匀,焖润1-2分钟后小火炒至深黄、当归含水量4-6%,用振动式低温超微粉碎机在 $-10 \pm 5^\circ\text{C}$ 条件下粉碎18-20分钟,得到的当归粉与20-30倍95%乙醇混合,在超声波功率400W下超声15秒后间歇10秒,总超声脱脂时间为30-40分钟,离心分离得到脱脂当归;

(4)将上述脱脂当归与40-50倍蒸馏水混合均匀,加入料重0.1-0.2%纤维素酶,调节pH至5,在50-60℃下酶解2-2.5小时,灭酶后离心过滤,离心转速800-1000r/min,离心时间20-30分钟,清液真空减压浓缩,得到当归提取物;

(5)将上述酶解液、超微粉、当归提取物和柠檬酸、海藻糖混合均匀,加入0.1-0.2%的海藻酸钠、耐酸性CMC-Na、黄原胶1:1:1复合液作为稳定剂,在真空度0.06-0.08MPa、温度50-60℃条件下脱气,均质过后高温瞬时杀菌,在温度130-140℃下杀菌10-15秒,冷却至80-85℃后无菌灌装,冷却至室温即可。

一种镇静催眠女士茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健饮料技术领域,尤其涉及一种镇静催眠女士茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 中药当归补血以养肝体、活血以通心脉、通便以利肠腑,主要用于血虚萎黄、月经不调、虚寒腹痛、风湿痹痛、肠燥便秘等症状,现代研究表明当归主要有效成分为水溶性当归粗多糖、阿魏酸以及挥发油,而当归提取主要采用水提、碱提等方法,工艺简单落后,使得有效成分收率和纯度较低,为此本发明采用挥发油含量最低当归头进行加工提取出水溶性成分,以此提供一种专为女性人士饮用的保健茶饮料。

发明内容

[0003] 本发明是为了弥补现有技术的不足,提供一种镇静催眠女士茶及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种镇静催眠女士茶,是由下述重量份的原料制成:

玫瑰果50-100、生菜15-30、薰衣草4-8、菩提叶8-16、昙花20-40、酸枣仁5-10、红景天2-4、绞股蓝3-6、当归头1-2、柠檬酸1-2、海藻糖20-40、椰汁适量。

[0005] 一种所述的镇静催眠女士茶制备方法,包括以下步骤:

(1)将新鲜的玫瑰果洗净后去蒂去核、生菜和薰衣草去杂洗净、菩提叶去梗洗净、昙花只取花瓣洗净,全部混合,加入40-50倍椰汁打浆,在50-60℃下用超声波处理30-40分钟,冷却后加入料重0.1-0.2%粥化酶,在40-50℃下酶解1-2小时,灭酶后离心分离,得到酶解液;

(2)将酸枣仁、红景天、绞股蓝清洗干净后混合粉碎至60-80目,加入20-30倍蒸馏水,在温度80-85℃下回流提取2-3小时,冷却后过滤,滤液冷冻干燥后超微粉碎,得到超微粉;

(3)将生品当归头微波中火干燥后粉碎至50-60目,加入黄酒拌匀,焖润1-2分钟后小火炒至深黄、当归含水量4-6%,用振动式低温超微粉碎机在 $-10 \pm 5^\circ\text{C}$ 条件下粉碎18-20分钟,得到的当归粉与20-30倍95%乙醇混合,在超声波功率400W下超声15秒后间歇10秒,总超声脱脂时间为30-40分钟,离心分离得到脱脂当归;

(4)将上述脱脂当归与40-50倍蒸馏水混合均匀,加入料重0.1-0.2%纤维素酶,调节pH至5,在50-60℃下酶解2-2.5小时,灭酶后离心过滤,离心转速800-1000r/min,离心时间20-30分钟,清液真空减压浓缩,得到当归提取物;

(5)将上述酶解液、超微粉、当归提取物和柠檬酸、海藻糖混合均匀,加入0.1-0.2%的海藻酸钠、耐酸性CMC-Na、黄原胶1:1:1复合液作为稳定剂,在真空度0.06-0.08MPa、温度50-60℃条件下脱气,均质过后高温瞬时杀菌,在温度130-140℃下杀菌10-15秒,冷却至80-85℃后无菌灌装,冷却至室温即可。

[0006] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明将挥发油含量最低的当归头微波中火干燥,微波能迅速渗入当归中使其内部快速达到高温,内部温度大于表面温度使水分迅速蒸发,并且微波能迅速灭酶使当归自身呼

吸作用减弱,从而避免当归过多消耗自身多糖;将当归酒制后微量元素Cu、Fe、Mn、Zn含量增加而Pb含量降低、当归多糖含量增加而阿魏酸含量基本不变,增强了当归补血活血功效;当归低温超微粉碎后粒径减小、比表面积增大、分布更加均匀,与乙醇有更大接触面积从而加快溶出速率,同时采用超声脱脂技术使当归完全脱去挥发油成分;添加纤维素酶进行酶解能够增加当归中多糖、阿魏酸等有效成分的提取率、缩短提取时间,通过纤维素酶对细胞壁中纤维素的破坏来增加细胞壁通透性,有效成分扩散阻力减小;海藻糖甜味柔和、血糖反应平稳、低致龋性和非泻下性,能在细胞表面形成独特保护膜,有效保护蛋白质分子不变性失活,在提升茶饮料品质、保持新鲜风味的同时延长保质期,对于爱美女士能够有效保护皮肤表皮细胞膜、活化细胞、调理肌肤、抵抗衰老;成品女士茶采用大量具有镇静催眠功效的天然原料,超声处理后酶解,充分释放出原料中营养元素,使茶饮料营养丰富、椰香浓郁、酸甜可口、口感醇厚,具有明显的花果清香,添加复合稳定剂使成品存放2个月后依旧无沉淀和分层现象、稳定均一,女性人士长期饮用能够镇静催眠、补血活血,有效改善血虚萎黄、月经不调、虚寒腹痛、肠燥便秘等症状。

具体实施方式

[0007] 一种镇静催眠女士茶,是由下述重量(斤)的原料制成:

玫瑰果50、生菜15、薰衣草4、菩提叶8、昙花20、酸枣仁5、红景天2、绞股蓝3、当归头1、柠檬酸1、海藻糖20、椰汁适量。

[0008] 一种所述的镇静催眠女士茶制备方法,包括以下步骤:

(1)将新鲜的玫瑰果洗净后去蒂去核、生菜和薰衣草去杂洗净、菩提叶去梗洗净、昙花只取花瓣洗净,全部混合,加入40倍椰汁打浆,在50℃下用超声波处理30分钟,冷却后加入料重0.1%粥化酶,在40℃下酶解1小时,灭酶后离心分离,得到酶解液;

(2)将酸枣仁、红景天、绞股蓝清洗干净后混合粉碎至60目,加入20倍蒸馏水,在温度80℃下回流提取2小时,冷却后过滤,滤液冷冻干燥后超微粉碎,得到超微粉;

(3)将生品当归头微波中火干燥后粉碎至50目,加入黄酒拌匀,焖润1分钟后小火炒至深黄、当归含水量4%,用振动式低温超微粉碎机在-10℃条件下粉碎18分钟,得到的当归粉与20倍95%乙醇混合,在超声波功率400W下超声15秒后间歇10秒,总超声脱脂时间为30分钟,离心分离得到脱脂当归;

(4)将上述脱脂当归与40倍蒸馏水混合均匀,加入料重0.1%纤维素酶,调节pH至5,在50℃下酶解2小时,灭酶后离心过滤,离心转速800r/min,离心时间20分钟,清液真空减压浓缩,得到当归提取物;

(5)将上述酶解液、超微粉、当归提取物和柠檬酸、海藻糖混合均匀,加入0.1%的海藻酸钠、耐酸性CMC-Na、黄原胶1:1:1复合液作为稳定剂,在真空度0.06MPa、温度50℃条件下脱气,均质过后高温瞬时杀菌,在温度130℃下杀菌10秒,冷却至80℃后无菌灌装,冷却至室温即可。