



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103976090 A

(43) 申请公布日 2014.08.13

(21) 申请号 201410243614.2

(22) 申请日 2014.06.04

(71) 申请人 理想科技集团有限公司

地址 650000 云南省昆明市西山区兴苑路
599号

(72) 发明人 焦家良 焦少良 李行

(51) Int. Cl.

A23F 3/16 (2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种通便消食茶珍及其制备方法

(57) 摘要

一种通便消食茶珍按重量份计,包括红茶提取茶粉 40~60 份、普洱茶熟茶提取茶粉 20~30 份、低聚果糖 1~5%、聚葡萄糖 1~5%。一种通便消食茶珍的制备方法,该方法包括提取茶粉的步骤、混合的步骤以及包装的步骤,本发明的合理比例的本发明的通便消食茶珍不添加任何防腐剂,而是使用茶提取物中所含茶多酚作为防腐剂。本发明低聚果糖与聚葡萄糖不但能改善产品的口感,还能改善肠道菌群的益生菌群种类及生长,从而起到润肠通便的功效。本发明中茶粉与低聚果糖及聚葡萄糖糖结合后,能大大改善茶粉的口感和溶解速度,增强暖胃消食,润肠通便的功效。

1. 一种通便消食茶珍,其特征在于,按重量份计,包括红茶提取茶粉 40~60 份、普洱茶熟茶提取茶粉 20~30 份、低聚果糖 1~5 份、聚葡萄糖 1~5 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种通便消食茶珍,其特征在于,所述红茶提取茶粉和普洱茶熟茶提取茶粉是由红茶、普洱茶(熟茶)经过纯化水加热提取、真空浓缩、喷雾干燥所制得。

3. 根据权利要求 1 所述的一种通便消食茶珍,其特征在于,所述红茶为云南大叶种红茶。

4. 根据权利要求 1 所述的一种通便消食茶珍,其特征在于,所述普洱茶熟茶为保存良好、经过 3-5 年发酵、无霉变的普洱熟饼茶。

5. 一种通便消食茶珍的制备方法,该方法包括如下步骤:

将红茶粉碎后加入 10-15 倍体积的纯化水,在 80-95℃下煮提 3-5 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液;

将红茶提取液加入真空浓缩罐在 75-80℃下浓缩至 1/15 体积,取出后在 75-80℃下喷雾干燥得红茶提取粉;

将普洱茶熟茶粉碎后加入 15-20 倍体积的纯化水,在 95-100℃下煮提 3-5 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液;

将普洱茶熟茶提取液加入真空浓缩罐在 85-90℃下浓缩至 1/20 体积,取出后在 85-90℃下喷雾干燥得普洱茶熟茶提取粉;

(5)将红茶提取茶粉 40~60 份、普洱茶熟茶提取茶粉 20~30 份、低聚果糖 1~5 份、聚葡萄糖 1~5 份混合;

(6)分装至铝箔包装袋内,辐照消毒后得成品。

一种通便消食茶珍及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶制品及其制备方法，具体涉及一种通便消食茶珍及其制备方法。

背景技术

[0002] 现代生活的快节奏，造成白领亚健康。消化不良、高血脂、便秘困扰着上班族。

[0003] 《中国消化不良的诊治指南》指出，当前中国消化不良的患病率越来越高。随着生活节奏的日益加快，年轻人中的胃病患者越来越多。然而，在各种各样的胃病中，一种名为功能性消化不良的胃病已经上升至年轻人胃病中的第一位。功能性消化不良虽然不会引起胃部病变，但长期的腹痛、腹胀却会严重干扰正常的工作和生活。专家介绍，患上功能性消化不良的人最多。这种病的症状主要是腹胀、腹痛、恶心、呕吐和反酸等，发病的诱因主要是胃动力失常、胃感知过敏。此外，这种胃病还与现代生活节奏快压力大精神因素有关，很多长期处于焦虑状态的年轻人都容易患病。近年来，该病的发病年龄大大提早了，发病人群多数集中在 25 ~ 35 岁的年轻人中间，尤其是从事销售、金融、媒体等工作的年轻白领。调查发现，在消化内科的门诊中，功能性消化不良的病人数占了 30%~50%。而当中约有 8 成都是年轻人。

[0004] 便秘也已经成为白领一大隐忧。其中，生活无规律，熬夜，饮食不正常，电脑前长坐不起，工作压力太大，精神焦虑苦闷是祸首。上海交通大学营养学院对 2007 年上海市白领饮食习惯调查研究表明，约有 58% 的人曾经遭遇过便秘困扰，曾经因为便秘、消化不良、腹部饱胀，影响工作效率。从宁波各大医院掌握的情况看，甬城白领遭遇过便秘困扰的比例不低于 50%。

[0005] 《中国居民膳食指南》指出茶与健康具有密切关系，中国是茶的故乡，是世界茶文化的发源地。饮茶在我国有着悠久的历史。经常适量饮茶，对人体健康有益。茶叶中含有多种对人体有益的化学成分。例如茶多酚、咖啡碱、茶多糖等。茶多酚、儿茶素等活性物质可以使血管保持弹性，还能消除动脉血管痉挛，防止血管破裂。有研究表明，长期饮茶可能对预防心血管病和某些肿瘤有一定益处。

[0006] 唐代药学家陈藏器在《本草拾遗》中认为：“诸药为各病之药，茶为万病之药。”明代李时珍在《本草纲目》认为，茶可以“去人脂，使人瘦”。

[0007] 现代科学实验表明，茶中的儿茶素能降低血浆中总胆固醇、游离胆固醇、低密度脂蛋白胆固醇，以及三酸甘油酯之量，同时可以增加高密度脂蛋白胆固醇。对人体的实验表明

则有抑制血小板凝集、降低动脉硬化发生率。喝天然的茶对身体健康有很大的帮助，茶水作

为四季饮品，除具备解渴、利尿及防暑降温功效外，常饮能预防冠心病、解除烟酒的毒副作用，达到抗癌及减肥健美等功效。茶含有丰富的维生素 C、E、维生素 A 以及钾、磷等微量元素，具有消除疲劳，降低血液中的胆固醇、血脂等功效。

[0008] 目前,再加工茶品种上百种,主要为:绿茶袋泡茶、红茶袋泡茶、英国早餐茶(由斯里兰卡红茶与滇红拼配而成)、格雷伯爵茶(特指在红茶中加入佛手柑油的一种调味茶)、茉莉花茶袋泡茶、铁观音袋泡茶。开发的各类茶保健品包括杏皮茶、茶可乐、八宝茶、茶汁蛋糕、茶汽水、茶酒、啤酒花茶汽水、茶汁糖果、茶果冻、茶果脯、茶豆腐、茶汁面包、茶汁冷饮品、奶茶、柠檬茶、茶蜜饮、姜茶速溶饮。

[0009] 在现有茶饮料中,尚欠缺一种红茶与茯砖黑茶混合制备,专门为白领消费者消食化脂解便秘,采取环保绿色的提纯结晶颗粒茶饮料。

发明内容

[0010] 为解决上述及问题,本方提供一种通便消食茶珍,能够消食化脂解便秘。其技术方案为:

一种通便消食茶珍按重量份计,包括红茶提取茶粉 40~60 份、普洱茶熟茶提取茶粉 20~30 份、低聚果糖 1~5%、聚葡萄糖 1~5%。

[0011] 进一步,所述红茶提取茶粉和普洱茶熟茶提取茶粉是由红茶、普洱茶(熟茶)经过纯化水加热提取、真空浓缩、喷雾干燥所制得。

[0012] 进一步,所述红茶为云南大叶种红茶。

[0013] 进一步,所述普洱茶熟茶为保存良好、经过 3-5 年发酵、无霉变的普洱熟饼茶。

[0014] 一种通便消食茶珍的制备方法,该方法包括如下步骤:

(1) 将红茶粉碎后加入 10-15 倍体积的纯化水,在 80-95℃ 下煮提 3-5 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液;

(2) 将红茶提取液加入真空浓缩罐在 75-80℃ 下浓缩至 1/15 体积,取出后在 75-80℃ 下喷雾干燥得红茶提取粉;

(3) 将普洱茶熟茶粉碎后加入 15-20 倍体积的纯化水,在 95-100℃ 下煮提 3-5 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液;

(4) 将普洱茶熟茶提取液加入真空浓缩罐在 85-90℃ 下浓缩至 1/20 体积,取出后在 85-90℃ 下喷雾干燥得普洱茶熟茶提取粉;

(5) 将红茶提取茶粉 40~60 份、普洱茶熟茶提取茶粉 20~30 份、低聚果糖 1~5 份、聚葡萄糖 1~5 份混合;

(6) 分装至铝箔包装袋内,辐照消毒后得成品。

[0015] 普洱茶的 PH 值偏碱性,会对肠胃造成刺激,且有苦涩味。普洱茶与红茶的合理比例结合能改善普洱茶本身所具有的苦涩味,使气味变得更加香浓,能大大改善汤色,同时能调节普洱茶的 PH 值,降低茶汤 PH,不造成肠胃刺激。红茶、普洱茶中加工工艺不同、发酵的方法、时间不同,其内含有的物质也不同。经将普洱茶和红茶经过适当比例的混合,使其中所含有的助消化的物质处于合理的水平,其中的不同芳香族化合物、茶皂素能促进脂肪的代谢,其中的维生素 C、维生素 B1、咖啡因能促进胃液的分泌从而达到促进消化的作用。本发明合理比例的本发明的通便消食茶珍不添加任何防腐剂,而是使用茶提取物中所含茶多酚作为防腐剂。

[0016] 本发明低聚果糖与聚葡萄糖不但能改善产品的口感,还能改善肠道菌群的益生菌群种类及生长,从而起到润肠通便的功效。

[0017] 本发明中茶粉与低聚果糖及聚葡萄糖结合后,能大大改善茶粉的口感和溶解速度,增强暖胃消食,润肠通便的功效。

[0018]

具体实施方式

[0019] 实施例 1

按照如下方式制备本发明的通便消食茶珍:

(1) 将红茶粉碎后加入 10 倍体积的纯化水,在 80℃下煮提 3 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液。

[0020] (2) 将红茶提取液加入真空浓缩罐在 75℃下浓缩至 1/15 体积,取出后在 75℃下喷雾干燥得红茶提取粉。

[0021] (3) 将普洱茶熟茶粉碎后加入 15 倍体积的纯化水,在 95℃下煮提 3 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液。

[0022] (4) 将普洱茶熟茶提取液加入真空浓缩罐在 85℃下浓缩至 1/20 体积,取出后在 85℃下喷雾干燥得普洱茶熟茶提取粉。

[0023] (5) 将红茶提取茶粉 40 千克、普洱茶熟茶提取茶粉 20 千克、低聚果糖 1 千克、聚葡萄糖 1 千克。

[0024] (6) 分装至铝箔包装袋内,辐照消毒后得成品。

[0025] 实施例 2

按照如下方式制备本发明的通便消食茶珍:

(1) 将红茶粉碎后加入 12 倍体积的纯化水,在 90℃下煮提 4 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液。

[0026] (2) 将红茶提取液加入真空浓缩罐在 78℃下浓缩至 1/15 体积,取出后在 78℃下喷雾干燥得红茶提取粉。

[0027] (3) 将普洱茶熟茶粉碎后加入 18 倍体积的纯化水,在 98℃下煮提 4 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液。

[0028] (4) 将普洱茶熟茶提取液加入真空浓缩罐在 88℃下浓缩至 1/20 体积,取出后在 88℃下喷雾干燥得普洱茶熟茶提取粉。

[0029] (5) 将红茶提取茶粉 50 千克、普洱茶熟茶提取茶粉 25 千克、低聚果糖 3 千克、聚葡萄糖 3 千克。

[0030] (6) 分装至铝箔包装袋内,辐照消毒后得成品。

[0031] 实施例 3

按照如下方式制备本发明的通便消食茶珍:

(1) 将红茶粉碎后加入 15 倍体积的纯化水,在 95℃下煮提 5 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液。

[0032] (2) 将红茶提取液加入真空浓缩罐在 80℃下浓缩至 1/15 体积,取出后在 80℃下喷雾干燥得红茶提取粉。

[0033] (3) 将普洱茶熟茶粉碎后加入 20 倍体积的纯化水,在 100℃下煮提 5 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液。

[0034] (4) 将普洱茶熟茶提取液加入真空浓缩罐在 90℃ 下浓缩至 1/20 体积,取出后在 90℃ 下喷雾干燥得普洱茶熟茶提取粉。

[0035] (5) 将红茶提取茶粉 60 千克、普洱茶熟茶提取茶粉 30 千克、低聚果糖 5 千克、聚葡萄糖 5 千克。

[0036] (6) 分装至铝箔包装袋内,辐照消毒后得成品。

[0037] 在人群中寻找肠胃不适 42 人进行问卷调查,每人按照自己平时喝茶的习惯喝本发明的通便消食茶珍,连续喝茶样 15D 后发现:

肠胃不适缓解程度	人数(人)
肠胃明显变好	23
肠胃无任何不适	17
肠胃稍有不适	2
肠胃仍然不适	0

在人群中寻找便秘者 42 人进行问卷调查,每人按照自己平时喝茶的习惯喝本发明的通便消食茶珍,连续喝茶样 15D 后发现:

便秘缓解程度	人数(人)
缓解良好	16
有缓解	20
稍有缓解	6
无任何缓解	0

从上述两个人群调查中可以看出:本产品具有明显的暖胃养胃及润肠通便的功效。

[0038] 实施例 4

按照如下步骤制作一种茶珍,所使用的普洱茶为生茶,该方法包括如下步骤:

(1) 将红茶粉碎后加入 15 倍体积的纯化水,在 95℃ 下煮提 5 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液。

[0039] (2) 将红茶提取液加入真空浓缩罐在 80℃ 下浓缩至 1/15 体积,取出后在 80℃ 下喷雾干燥得红茶提取粉。

[0040] (3) 将普洱茶生茶粉碎后加入 20 倍体积的纯化水,在 100℃ 下煮提 5 小时,静置后过滤,取提取液,重复 3 次,合并提取液。

[0041] (4) 将普洱茶生茶提取液加入真空浓缩罐在 90℃ 下浓缩至 1/20 体积,取出后在 90℃ 下喷雾干燥得普洱茶熟茶提取粉。

[0042] (5) 将红茶提取茶粉 60 千克、普洱茶生茶提取茶粉 30 千克、低聚果糖 5 千克、聚葡萄糖 5 千克。

[0043] (6) 分装至铝箔包装袋内,辐照消毒后得成品。

[0044] 在人群中寻找喝茶肠胃不适 42 人进行问卷调查,每人按照自己平时喝茶的习惯进行喝茶,连续喝茶样 15D 后发现:

肠胃不适缓解程度	人数(人)
肠胃明显变好	20
肠胃无任何不适	17
肠胃稍有不适	5
肠胃仍然不适	0

在人群中寻找便秘者 42 人进行问卷调查,每人按照自己平时喝茶的习惯进行喝茶,连续喝茶样 15D 后发现:

便秘缓解程度	人数(人)
缓解良好	16
有缓解	17
稍有缓解	9
无任何缓解	0

从上述两个人群调查中可以看出：含普洱熟茶茶样的养胃通便功效稍大于普洱生茶的养胃通便功效，不过从总体上来看，不管是普洱熟茶或普洱生茶茶样都具有明显的养胃通便功效。

[0045] 将红茶提取茶粉 0.6 千克、普洱茶熟茶提取茶粉 0.3 千克、低聚果糖 0.05 千克、聚葡萄糖 0.05 千克混合均匀，制备成 1 号样本；将红茶提取茶粉 0.6 千克、普洱茶熟茶提取茶粉 0.3 千克混合均匀，制备成 2 号样本。取 1 号样本和 2 号样本各 0.05 千克，各放入一个烧杯中，各加入 200ml 沸水，搅拌，观察两份样本的溶解情况。经多次实验发现，1 号样本经过 1-2 分钟，溶解完毕，杯底具有少量沉积，溶液略显浑浊；2 号样本经过 5-5.5 分钟，溶解完毕，杯底的沉积与 1 号样本没有明显区别，溶液的浑浊度与 1 号样本没有明显区别。在人群中随机寻找 42 名人士饮用该两份样本冲泡的溶液，并进行问卷调查，有 25 人认为 1 号样本的口感优于 2 号样本，有 10 人认为两份样本的口感没有差别，有 7 人认为 2 号样本的口感优于 1 号样本的口感。