



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104273302 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 14

(21) 申请号 201410579292. 9

(22) 申请日 2014. 10. 24

(71) 申请人 潘美容

地址 512000 广东省韶关市新丰县东田路  
33 号

(72) 发明人 潘美容

(74) 专利代理机构 广州新诺专利商标事务所有  
限公司 44100

代理人 华辉

(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

一种秋葵养生茶及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种秋葵养生茶及其制备方法。本发明的秋葵养生茶是通过以下步骤的方法制备得到的 :a) 选取秋葵嫩荚洗净, 晾干后切成薄片 ; b) 选取新鲜山楂果实洗净, 晾干后切成薄片 ; c) 将 a)、b) 获得的秋葵和山楂薄片在烘箱中烘干备用 ; d) 选取新鲜无花果果实, 烘箱烘干后放入研磨机粉碎 ; e) 将步骤 c)、d) 获得的秋葵薄片、山楂薄片和无花果碎与枸杞干按重量份为 18:5:11 :5 的比例混合 ; f) 将步骤 e) 获得混合物混均, 用棉纸袋分装为 3g ~ 5g 的袋泡茶。本发明的秋葵养生茶具有多种功效, 开发了秋葵的潜在价值, 配比科学, 口感独特, 适合各类人群饮用。

1. 一种秋葵养生茶的制备方法,包括以下步骤:
  - a) 选取秋葵嫩荚洗净,晾干后切成薄片;
  - b) 选取新鲜山楂果实洗净,晾干后切成薄片;
  - c) 将 a)、b) 获得的秋葵和山楂薄片在烘箱中烘干备用;
  - d) 选取新鲜无花果果实,烘箱烘干后放入研磨机粉碎;
  - e) 将步骤 c)、d) 获得的秋葵薄片、山楂薄片和无花果碎与枸杞干按重量份为 18:5:11:5 的比例混合;
  - f) 将步骤 e) 获得混合物混均,用棉纸袋分装为 3g ~ 5g 的袋泡茶。
2. 根据权利要求 1 所述的秋葵养生茶的制备方法,其特征在于,所述步骤 a) 中秋葵嫩荚薄片的厚度为 3-5mm。
3. 根据权利要求 1 所述的秋葵养生茶的制备方法,其特征在于,所述步骤 b) 中山楂果实薄片的厚度为 3-5mm。
4. 根据权利要求 1 所述的秋葵养生茶的制备方法,其特征在于,所述步骤 c) 中烘干温度为 50℃。
5. 根据权利要求 1 ~ 4 任意一条所述的方法制备的秋葵养生茶。

## 一种秋葵养生茶及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健品的加工方法,尤其涉及一种秋葵养生茶及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 秋葵(Hibiscus esulentusL.)又名黄秋葵、咖啡黄葵、咖啡豆、补肾草、漏芦花、羊角豆、羊角菜、越南芝麻、洋辣椒等,原产非洲,世界各国均有分布。美国、日本、印度、东南亚国家及欧洲、非洲、中东等地栽培较多,我国很多省份都有种植。

[0003] 秋葵嫩莢营养丰富,含有铁、钙及糖类等多种营养成分,有预防贫血的效果。它分泌的黏蛋白有保护胃壁的作用,并促进胃液分泌,提高食欲,改善消化不良等症。含有维生素A,有益于视网膜健康、维护视力。对青壮年和运动员而言,秋葵可消除疲劳、迅速恢复体力。同时秋葵嫩果中含有一种黏性液质及阿拉伯聚糖、半乳聚糖、鼠李聚糖、蛋白质、草酸钙等,经常食用帮助消化、增强体力、保护肝脏、健胃整肠。秋葵含有特殊的具有药效的成分,能强肾补虚,对男性器质性疾病有辅助治疗作用,是一种适宜的营养保健蔬菜,享有“植物伟哥”之美誉。另外由于黄秋葵富含锌和硒等微量元素,能增强人体防癌抗癌。加上含有丰富的维生素C和可溶性纤维,不仅对皮肤具有保健作用,且能使皮肤美白、细嫩。另有多种研究发现秋葵含有高量的粘液,体外研究发现,粘液中含有丰富的可溶性膳食纤维,如果胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素等,可阻止肠道碳水化合物的消化,进而降低葡萄糖的吸收,推测可降低饭后血糖。

[0004] 目前,秋葵主要用于烹饪菜肴,很少有开发其他秋葵制品的报道,极大影响农民的经济利益。

[0005] 山楂中含有山萜类及黄酮类药物成分,具有显著的扩张血管及降压作用,有增强心肌、抗心律不齐、调节血脂及胆固醇含量的功能山楂具有消食、降低血压和胆固醇、软化血管及利尿等多种保健功能。

[0006] 无花果是一种桑科植物,其果实称作无花果,又称映日果、蜜果、奶浆果、树地瓜、文仙果、品仙果、阿阳、底珍、天生子、优昙钵等。果实中含有多种人体所需的物质如:氨基酸、各种糖类、水解酶、维生素、磷、钙等矿物质。在医学上,无花果的干果入药具有润肺平喘、调理肠胃、清热解毒等功能。

[0007] 枸杞是一种常用中药材,主治滋补肝肾,益精明目。用于虚劳精亏,腰膝酸痛,眩晕耳鸣,内热消渴,血虚萎黄,目昏不明。枸杞子中含有14种氨基酸,并含有甜菜碱、玉蜀黄素、酸浆果红素等特殊营养成分,使其具有不同凡响的保健功效。

[0008] 目前市面上还没有含有秋葵、山楂、无花果和枸杞的茶类产品的报道。

### 发明内容

[0009] 本发明的目的针对现有技术的不足,提高秋葵的潜在价值,开发一种含有秋葵、山楂、无花果和枸杞的茶类产品。

[0010] 本发明是通过以下技术方案实现的:

- [0011] 一种秋葵养生茶的制备方法,包括以下步骤:
- [0012] a) 选取秋葵嫩荚洗净,晾干后切成薄片;
- [0013] b) 选取新鲜山楂果实洗净,晾干后切成薄片;
- [0014] c) 将 a)、b) 获得的秋葵和山楂薄片在烘箱中烘干备用;
- [0015] d) 选取新鲜无花果果实,烘箱烘干后放入研磨机粉碎;
- [0016] e) 将步骤 c)、d) 获得的秋葵薄片、山楂薄片和无花果碎与枸杞干按重量份为 18:5:11:5 的比例混合;
- [0017] f) 将步骤 e) 获得混合物混均,用棉纸袋分装为 3g ~ 5g 的袋泡茶。
- [0018] 进一步地,所述步骤 a) 中秋葵嫩荚薄片的厚度为 3-5mm。
- [0019] 进一步地,所述步骤 b) 中山楂果实薄片的厚度为 3-5mm。
- [0020] 进一步地,所述步骤 c) 中烘干温度为 50℃。
- [0021] 一种由上述制备方法得到的秋葵养生茶。
- [0022] 本发明的秋葵养生茶,保留了秋葵的营养成分,并具有降三高、润肠通便、养颜、延年益寿的功效,可以预防贫血、保护胃壁促进胃液分泌、提高食欲、改善消化不良,有益于视网膜健康、维护视力,消除疲劳、迅速恢复体力,对男性器质性疾病有辅助治疗作用,能增强人体免疫力,防癌抗癌,长期饮用还可以使皮肤美白、细嫩。作为一种保健品,本品可以降低血糖,对糖尿病的预防和治疗有一定作用。
- [0023] 其次,本发明通过制备袋泡茶,制作方法简单,便于操作,可以长时间保存,极大的拓展了秋葵的使用价值,为农民创造了更大的经济效益。
- [0024] 再次,本发明的秋葵养生茶,含有秋葵、山楂、无花果和枸杞四种成分,配方比例科学,口感独特,适合各类人群饮用。

#### 具体实施方式:

- [0025] 下面结合具体的实施例说明本发明。
- [0026] 一种秋葵养生茶,通过以下的制备方法得到:
- [0027] a) 选取秋葵嫩荚洗净,晾干后切成 3-5mm 薄片;
- [0028] b) 选取新鲜山楂果实洗净,晾干后切成 3-5mm 薄片;
- [0029] c) 将 a)、b) 获得的秋葵和山楂薄片在烘箱中 50℃烘干备用;
- [0030] d) 选取新鲜无花果果实,烘箱烘干后放入研磨机粉碎;
- [0031] e) 将步骤 c)、d) 获得的秋葵薄片、山楂薄片和无花果碎与枸杞干按重量份为 18:5:11:5 的比例混合;
- [0032] f) 将步骤 e) 获得混合物混均,用棉纸袋分装为 3g ~ 5g 的袋泡茶。
- [0033] 本发明的秋葵养生茶具有多种功效,开发了秋葵的潜在价值,配比科学,口感独特,适合各类人群饮用。
- [0034] 以上仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,凡在本发明的精神和原则之内所做的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。