



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103653143 B

(45) 授权公告日 2016.03.02

(21) 申请号 201310670291.0

(22) 申请日 2013.12.10

(73) 专利权人 河南职业技术学院

地址 450000 河南省郑州市郑东新区龙子湖
高校园区祭城路

(72) 发明人 谢昕 汤法银 樊克锋 陈燕萍
高瑛 任聪 龙娇妍 张宇
付红丹 李冰

(74) 专利代理机构 北京高航知识产权代理有限
公司 11530

代理人 赵永强

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 33/18(2016.01)

(56) 对比文件

CN 1363367 A, 2002.08.14,

CN 101147780 A, 2008.03.26,

CN 101564184 A, 2009.10.28,

CN 103005440 A, 2013.04.03,

CN 101595927 A, 2009.12.09,

CN 1386445 A, 2002.12.25,

CN 1457665 A, 2003.11.26,

CN 102139057 A, 2011.08.03,

CN 102302214 A, 2012.01.04,

CN 102258708 A, 2011.11.30,

审查员 陈斌

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

降血压、降血脂的保健饮料其制备方法

(57) 摘要

本发明属于饮料加工技术领域,具体涉及一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法。该方法包括下述的步骤:将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入纯净水,加温,冷却至常温,采用40目滤布过滤,得溶液A;将雪菊、玉米肽加入到溶液A中,加热,采用40目滤布过滤,冷却,得溶液B;在溶液B中加入甜味剂,均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。本发明的有益效果在于,长期饮用采用本发明的各种原料组合的配方所制备得到的保健饮料,具有降血压、降血脂的功效,适用于任何年龄段的人群作为日常保健饮品,调节酸性体质,预防感冒、理气健脾、降火泻火等。

1. 降血压、降血脂的保健饮料的制备方法,该方法包括下述的步骤:

(1) 准备原料:牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米肽;各原料的重量份数分别如下:

牛蒡 5 雪菊 4

罗布麻 4 决明子 2

玉米须 5 苦丁 2

山楂 3 陈皮 2

杜仲叶 2 玉米肽 0.4

玉米肽的分子量小于 1000Da ;

牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根;

山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片;

(2)将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 400 份纯净水,加温至 95℃,保持 25 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A ;

(3) 将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 70℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B ;

(4) 在溶液 B 中加入甜味剂白砂糖,白砂糖的用量为 15 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。

降血压、降血脂的保健饮料其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮料加工技术领域，具体涉及一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法。

背景技术

[0002] 功能性饮料，又称健康饮料，是指通过调整饮料中天然营养素的成分和含量比例，以适应某些特殊人群营养需要的饮品。现在市售功能饮料能在一定程度上调节人体功能，但是运动医学专家指出，由于一些功能饮料中含有咖啡因等刺激中枢神经的成分，对于儿童来讲应该慎用。而普通成年人对功能饮料虽然可以不受限制地饮用，但也要注意一些特殊情况。比如运动饮料适合在强烈运动、人体大量流汗后饮用，其中的电解质和维生素可以迅速补充人体机能。但这类饮料并不适合在没有运动的情况下饮用，因为其中所含的钠元素会增加机体负担，引起心脏负荷加大、血压升高，因此，血压高的人群应当注意选择。

[0003] 随着社会发展的加速，生活节奏的加快，人们经常因生活作息或饮食不正常等原因出现高血压、高血脂等症状，而目前市场上的饮料虽然种类繁多，但是具有清热降火的饮料却并不多，无法满足人们的需要。因此需要针对上述的现象研发一种具有降血压、降血脂功效的保健饮料。

发明内容

[0004] 为了解决上述的技术问题，本发明提供了一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法。

[0005] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法，该方法包括下述的步骤：

[0006] (1)准备原料：牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米肽；

[0007] 所述各原料的重量份数分别如下：

[0008]

牛蒡 2-10	雪菊 1-8
罗布麻 2-8	决明子 1-6
玉米须 2-8	苦丁 1-6
山楂 2-7	陈皮 1-5
杜仲叶 1-4	玉米肽 0.1-0.8,

[0009] 所述的玉米肽的分子量小于 1000Da；

[0010] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根；

[0011] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片；

[0012] (2) 将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 300-500 份纯

净水,加温至 90-100℃,保持 20-30 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A;

[0013] (3)将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 60-80℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B;

[0014] (4)在溶液 B 中加入甜味剂,所述的甜味剂的用量为 5-20 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。

[0015] 优选的,上述的各原料的重量份数分别如下:

[0016]

牛蒡 3-9	雪菊 2-8
罗布麻 3-6	决明子 1-5
玉米须 2-7	苦丁 1-5
山楂 2-6	陈皮 1-4
杜仲叶 1-3	玉米肽 0.2-0.6。

[0017] 优选的,上述的各原料的重量份数分别如下:

[0018]

牛蒡 5	雪菊 4
罗布麻 4	决明子 2
玉米须 5	苦丁 2
山楂 3	陈皮 2
杜仲叶 2	玉米肽 0.4。

[0019] 上述的步骤(2)中,将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 400 份纯净水,加温至 95℃,保持 25 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A。

[0020] 上述的步骤(3)中,将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 70℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B。

[0021] 上述的甜味剂为白砂糖、冰糖、红糖、木糖醇、甘露醇、蜂蜜、壳聚糖中的至少一种。

[0022] 上述的甜味剂为冰糖或蜂蜜。

[0023] 上述的甜味剂用量为 15 份。

[0024] 牛蒡的主要功能是疏风散热、解毒消肿,用于风热感冒、咳嗽、咽喉肿痛、便秘、风火上扰之头晕、耳鸣耳聋、目昏,外用治头面风毒赤肿、热毒牙痛、齿龈肿痛、痈疽恶疮。

[0025] 雪菊常饮有神奇的降三高作用,且具有很好的清肝明目、益肝补阴、美容养颜、润肠通便之特性,对用眼过度造成的视觉疲劳与饮酒造成的肝脏伤害等症状,有一定的缓解作用,并且睡前饮此茶不会失眠,反而具有安神之功效。

[0026] 罗布麻具有降压强心,降血脂等功效,适用于任何年龄段的人群作为日常保健饮品,调节酸性体质,预防感冒、降火泻火等。对于工作、学习、生活、感情压力大,睡眠质量不好的人群,睡前饮用安神助眠,强心抗郁。适应肥胖症,高血脂人群,长期饮用降血脂,降脂肪,是经常饮酒者的解酒护肝辅助饮品。

[0027] 决明子具有清热明目,润肠通便等功效。用于目赤涩痛,羞明多泪,头痛眩晕,目暗不明,大便秘结。归肝、肾、大肠经。有减肥之功效。治风热赤眼,青盲,雀目,高血压,肝炎,肝硬化腹水,习惯性便秘。

[0028] 玉米须性味甘淡而平,入肝、肾、膀胱经,有利尿消肿、平肝利胆的功能,主治急、慢性肾炎、水肿、急性胆囊炎、胆道结石和高血压等。现代药理研究表明,玉米须含大量硝酸钾、维生素 K、谷固醇、豆固醇和一种挥发性生物碱。有利尿、降压、降血糖、止血、利胆等作用。

[0029] 苦丁是冬青科冬青属苦丁茶种常绿乔木,俗称茶丁、富丁茶、皋卢茶,主要分布在西南地区(四川、重庆、贵州、湖南、湖北)及华南地区(江西、云南、广东、福建、海南)等地,是我国一种传统的纯天然保健饮料佳品。苦丁茶中含有苦丁皂甙、氨基酸、维生素 C、多酚类、黄酮类、咖啡碱、蛋白质等 200 多种成分。其成品茶清香有苦味、而后甘凉,具有清热消暑、明目益智、生津止渴、利尿强心、润喉止咳、降压减肥、抑癌防癌、抗衰老、活血脉等多种功效,素有“保健茶”、“美容茶”、“减肥茶”、“降压茶”、“益寿茶”等美称。袋泡苦丁茶、苦丁茶冲剂、苦丁茶含片、复合型苦丁茶等多种保健食品。

[0030] 山楂含糖类、蛋白质、脂肪、维生素 C、胡萝卜素、淀粉、苹果酸、枸橼酸、钙和铁等物质,具有降血脂、血压、强心和抗心律不齐等作用。山楂内的黄酮类化合物牡荆素,是一种抗癌作用较强的药物,山楂提取物对癌细胞体内生长、增殖和浸润转移均有一定的抑制作用。

[0031] 陈皮理气健脾,调中,燥湿,化痰。主治脾胃气滞之脘腹胀满或疼痛、消化不良。湿浊阻中之胸闷腹胀、纳呆便溏。痰湿壅肺之咳嗽气喘。用于胸脘胀满,食少吐泻,咳嗽痰多。

[0032] 杜仲叶具有补肝肾,强筋骨等功效。用于肝肾不足,头晕目眩,腰膝酸痛,筋骨痿软。

[0033] 玉米肽是从玉米中提取的蛋白质,经过定向酶切及特定小肽分离技术获得的小分子多肽物质。含有人体必须的各种氨基酸,提供氨基酸及肽能营养,具有抑制血管紧张素转换酶的作用,从而降低血压,并能抑制酒精中毒。玉米肽除了含降血压小肽外,其它的小肽具有抗疲劳、保肝、提高机体免疫力等功能。

[0034] 本发明的有益效果在于,采用本发明的各种原料组合的配方所制备得到的保健饮料,具有降血压、降血脂的功效,适用于任何年龄段的人群作为日常保健饮品,调节酸性体质,预防感冒、理气健脾、降火泻火等。

具体实施方式

[0035] 下面结合具体实施例对本发明作更进一步的说明,以便本领域的技术人员更了解本发明,但并不因此限制本发明。

[0036] 实施例 1

[0037] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,该方法包括下述的步骤:

[0038] (1)准备原料:牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米须;

[0039] 各原料的重量份数分别如下:

[0040]

牛蒡 5	雪菊 4
罗布麻 4	决明子 2
玉米须 5	苦丁 2
山楂 3	陈皮 2
杜仲叶 2	玉米肽 0.4 ,

[0041] 玉米肽的分子量小于 1000Da ;

[0042] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根 ;

[0043] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片 ;

[0044] (2) 将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 400 份纯净水, 加温至 95℃, 保持 25 分钟, 冷却至常温, 采用 40 目滤布过滤, 得溶液 A ;

[0045] (3) 将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中, 加热至 70℃, 采用 40 目滤布过滤, 冷却至常温, 得溶液 B ;

[0046] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂白砂糖, 白砂糖的用量为 15 份, 在均质机中均质, 混合均匀, 巴氏灭菌, 灌装。

[0047] 实施例 2

[0048] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法, 该方法包括下述的步骤 :

[0049] (1) 准备原料 : 牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米须 ;

[0050] 各原料的重量份数分别如下 :

[0051]

牛蒡 2	雪菊 1
罗布麻 2	决明子 1
玉米须 2	苦丁 1
山楂 2	陈皮 1
杜仲叶 1	玉米肽 0.1,

[0052] 玉米肽的分子量小于 1000Da ;

[0053] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根 ;

[0054] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片 ;

[0055] (2) 将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 300 份纯净水, 加温至 90℃, 保持 20 分钟, 冷却至常温, 采用 40 目滤布过滤, 得溶液 A ;

[0056] (3) 将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中, 加热至 60℃, 采用 40 目滤布过滤, 冷却至常温, 得溶液 B ;

[0057] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂蜂蜜, 蜂蜜的用量为 5 份, 在均质机中均质, 混合均匀, 巴氏灭菌, 灌装。

[0058] 实施例 3

[0059] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,该方法包括下述的步骤:

[0060] (1)准备原料:牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米须;

[0061] 所述的各原料的重量份数分别如下:

[0062]

牛蒡 10	雪菊 8
罗布麻 8	决明子 6
玉米须 8	苦丁 6
山楂 7	陈皮 5
杜仲叶 4	玉米肽 0.8,

[0063] 玉米肽的分子量小于 1000Da;

[0064] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根;

[0065] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片;

[0066] (2)将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 500 份纯净水,加温至 100℃,保持 30 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A;

[0067] (3)将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 80℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B;

[0068] (4)在溶液 B 中加入甜味剂木糖醇,木糖醇的用量为 20 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。

[0069] 实施例 4

[0070] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,该方法包括下述的步骤:

[0071] (1)准备原料:牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米须;

[0072] 各原料的重量份数分别如下:

[0073]

牛蒡 6	雪菊 4
罗布麻 5	决明子 4
玉米须 6	苦丁 3
山楂 6	陈皮 2
杜仲叶 2	玉米肽 0.4,

[0074] 玉米肽的分子量小于 1000Da;

[0075] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根;

[0076] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片;

[0077] (2)将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 350 份纯净水,加温至 94℃,保持 22 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A;

[0078] (3) 将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中, 加热至 65℃, 采用 40 目滤布过滤, 冷却至常温, 得溶液 B;

[0079] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂冰糖, 冰糖的用量为 16 份, 在均质机中均质, 混合均匀, 巴氏灭菌, 灌装。