

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103120236 A

(43) 申请公布日 2013. 05. 29

---

(21) 申请号 201310075442. 8

(22) 申请日 2013. 03. 11

(71) 申请人 朱世超

地址 546200 广西壮族自治区来宾市忻城县  
古学路 6 号

(72) 发明人 朱世超 尉迟丽忻

(74) 专利代理机构 广西南宁明智专利商标代理  
有限责任公司 45106

代理人 冯菁

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

桑叶茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了桑叶茶及其生产方法。桑叶茶它由冬桑叶、甘草、金银花、菊花、安赛蜜和木糖醇加软化水经过提取制成，其生产方法是将桑叶、甘草、金银花和菊花用软水进行萃取得茶汁再加入安赛蜜和木糖醇和软化水，投入调配罐，搅拌均匀得到，本发明的益效果是：由于完全实行生化技术生产，口感好，生津止渴、促进消化、帮助排便等作用且促进血红细胞的生长，具有提高人体免疫力，具有延缓衰老，美容养颜的功效，具有“天然，营养，自然”，达到桑叶综合开发与利用的目的。

1. 一种桑叶茶,其特征在于,它由以下重量百分数的原料制成:

冬桑叶	40 ~ 60 份;
甘草	10 — 35 份;
金银花	8 — 10 份;
菊花	5 — 15 份;
广西野生甜茶	5 — 10 份;
安赛蜜	0.05 — 1.0 份;
木糖醇	0.5 — 1.0 份。

2. 如权利要求 1 所述的桑叶茶的生产方法,其特征在于,生产方法的操作步骤如下:

1) 按重量百分数,取冬桑叶、甘草、金银花、菊花、广西野生甜茶于萃取罐中,加 20 倍软水进行萃取,萃取温度 95—100℃,萃取时间以 5 min ~ 10min, 取出茶渣,后用 200 目滤网过滤器过滤,即得茶汁;

2) 按重量百分数取步骤 1) 的茶汁 60%,将安赛蜜和木糖醇加软化水至 100% 配料;配料时先将安赛蜜和木糖醇用温水化开,投入调配罐,再次加入茶汁搅拌均匀即可;

3) 均质,为了使成品保持稳定状态,需均质 2 ~ 3 次,均质压力 25MPa, 料液温度控制在 70 ~ 75℃;

4) 脱气:成品灌装前需进行脱气处理,以排除空气,防止产品在储存期间氧化变质,脱气真空度为 0.087 ~ 0.093MPa;

5) 杀菌、灌装:采用高温瞬时杀菌,杀菌温度 121℃,杀菌时间 15 ~ 20s,杀菌后冷却至 60℃,用食用 PET 瓶进行中温灌装,后再进行一次喷淋冷却至常温,最后贴上标签,即为桑叶茶。

## 桑叶茶及其制备方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种饮料及制备方法,具体是一种以桑叶为主要原料的具有保健饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0003] 目前饮料品种很多。具有保健功能的桑叶茶及其生产方法还未见报导。

[0004] 桑叶的功效:疏散风热,清肺润燥,清肝明目。用于风热感冒,肺热燥咳,头晕头痛,目赤昏花。1、疏散风热:用于风热感冒及目赤肿痛,常配菊花。2、清肝明目:用于风火目疾(如急性结膜炎)。配黑芝麻名桑麻丸,用于肝阴不足,肝阳上亢引起的头晕、视物昏花。3、清肺润燥:用于肺热燥咳:本品苦寒清泄肺热,甘寒益阴,凉润肺燥,故可用于燥热伤肺、干咳少痰,轻者可配杏仁、沙参、贝母等同用,如桑杏汤;重者可配生石膏、麦冬、阿胶等同用。

[0005] 桑叶的作用:1、桑叶善于散风热而泄肺热,对外感风热、头痛、咳嗽等,常与菊花、银花、薄荷、前胡、桔梗等配合应用。桑叶不仅可用于风热引起的目赤羞明,且可清肝火,对肝火上炎的目赤肿痛,可与菊花、决明子、车前子等配合应用。至于肝阴不足,眼目昏花,桑叶还可配滋养肝肾的女贞子、枸杞子、黑芝麻等同用。2、桑叶轻清发散,能散风热,但作用较弱。临床主要用于清泄肺肝,如风热袭肺、咳嗽多痰,或燥热伤肺、干咳无痰;以及风热上攻或肝火上炎、目赤肿痛等症,为常用的药品。配牛蒡子、前胡,则散风清肺;配石膏、麦冬,则清燥润肺;配菊花、决明子,则清肝明目。3、桑叶有解痉作用。4、桑叶有抗病原微生物作用。桑叶煎剂在体外试验对金黄色葡萄球菌、乙型溶血性链球菌、白喉杆菌和大肠杆菌等均有一定抑制作用。另外,还可杀灭钩端螺旋体。5、桑叶有抗炎作用。6、桑叶有降血糖作用。其所含的蜕皮甾酮对多种方法诱导的血糖升高均有降糖作用,可促进葡萄糖转化为糖元,但不改变正常动物的血糖。7、桑叶有降低血压的作用。桑叶提取液给狗麻醉后股静脉注射,出现暂时血压降低,但不影响呼吸。8、桑叶对平滑肌有影响,其对动物动情子宫有兴奋作用,对鼠肠肌有抑制作用。9、桑叶还有降血脂、利尿作用。

[0006]

### 发明内容

[0007] 本发明的目的是提供一种具有保健功能的桑叶茶及其制备方法。

[0008] 本发明是这样实现的:

冬桑叶 :	40 ~ 60 份 ;
甘草 :	10 ~ 35 份 ;
金银花 :	8 ~ 10 份 ;
菊花 :	5 ~ 15 份 ;
广西野生甜茶	5 ~ 10 份 ;

安赛蜜 0.05 — 1.0 份；  
木糖醇 0.5 — 1.0 份。

[0009] 所述的桑叶茶的生产方法，操作步骤如下：

- 1) 按重量百分数，取冬桑叶、甘草、金银花、菊花、广西野生甜茶于萃取罐中，加 20 倍软水进行萃取，萃取温度 95—100℃，萃取时间以 5 min ~ 10min，取出茶渣，后用 200 目滤网过滤器过滤，即得茶汁；
- 2) 按重量百分数取步骤 1) 的茶汁 60%，将安赛蜜和木糖醇加软化水至 100% 配料；配料时先将安赛蜜和木糖醇用温水化开，投入调配罐，再次加入茶汁搅拌均匀即可；
- 3) 均质，为了使成品保持稳定状态，需均质 2 ~ 3 次，均质压力 25MPa，料液温度控制在 70 ~ 75℃；
- 4) 脱气：成品灌装前需进行脱气处理，以排除空气，防止产品在储存期间氧化变质，脱气真空度为 0.087 ~ 0.093MPa；
- 5) 杀菌、灌装：采用高温瞬时杀菌，杀菌温度 121℃，杀菌时间 15 ~ 20s，杀菌后冷却至 60℃，用食用 PET 瓶进行中温灌装，后再进行一次喷淋冷却至常温，最后贴上标签，即为桑叶茶。

[0010] 以上所述的桑叶，为桑科植物 Moraceae 植物桑 Morus alba L. 的新鲜叶或干燥叶，又名家桑、荆桑、桑椹树、黄桑等，全国大部分地区多有野生和种植，桑叶的功效：疏散风热，清肺润燥，平肝明目，凉血止血。主治：风热感冒或风温初起，发热头痛，汗出恶风，咳嗽胸痛；或肺燥干咳无痰；咽干口渴；风热及肝阳上扰；目赤肿痛。用于风热感冒，肺热燥咳，头晕头痛，目赤昏花。桑叶的药理作用 1、抗菌作用 鲜桑叶煎剂体外实验，对金黄色葡萄球菌、乙型溶血性链球菌、白喉杆菌和炭疽杆菌均有较强的抗菌作用，对大肠杆菌、伤寒杆菌、痢疾杆菌、绿脓杆菌也有一定的抗菌作用。煎剂还有杀钩端螺旋体的作用。 2、降血糖作用 桑叶在脱皮固酮对四氯嘧啶引起的大鼠糖尿病；或肾上腺素、胰高血糖素、抗胰岛素血清引起的小鼠高血糖症均有降血糖作用。脱皮固酮促进葡萄糖转变为糖原，但不改变正常动物的血糖水平。有人认为桑叶中所含某些氨基酸能刺激胰岛素的分泌以降低血糖。 3、其它作用 对鼠肠肌有抑制作用。对动情期子宫有兴奋作用。稀释液静脉注射可出现暂时的血压下降。脱皮激素能促进细胞生长，刺激真皮细胞分裂，产生新生的表皮并促使昆虫脱皮。对人体能促进蛋白质合成，排除体内胆固醇，降低血脂，桑叶乙醇提得的植物雌激素，喂饲小鼠可减慢生长率。10% 桑叶注射液，注射于兔股四头肌或滴入兔眼结膜内，均未发现有局部刺激作用。豚鼠过敏性实验为阴性。对羊红血球未见溶血反应。桑菊饮能提高巨噬细胞吞噬指数，使嗜酸性细胞增多。4、抑制血脂升高的作用。桑叶内含一种叫做 1- 脱氧野霉素(DNJ)，这是一种仅存在于桑叶中的一种生物碱，含量约 100mg/100g，这种生物碱是一种 α - 糖苷酶的抑制剂。桑叶中不仅含有 DNJ，而且含有丰富的 γ 氨基丁酸和植物淳，其含量是绿茶的 3-4 倍。具有降血压、血脂、抗炎减肥、美容、降血糖的作用。

[0011] 广西野生甜茶，学名为 Rubus Suatrssimus S. Lee，为多年生纯天然、原生态、无污染常绿木本植物。其叶子呈椭圆形，边缘有锯齿，味微甜。内含有的茶多酚、甜茶素、硒、锗等物质。除具备普通绿茶的功效外同时还具有防治心血管疾病、预防中风、防癌作用、预防牙齿疾病等药效，与罗汉果、合浦珍珠、广西香料等齐名为广西四大名品。甜茶叶民间应用历史悠久，长期以来除当茶叶饮用之外，还可药用，其叶具有清热润肺、祛痰止咳功效，并用

于糖尿病和高血压等病。国外报道,每天服用甜茶提取物可预防或改善炎症、喉痛、花粉过敏和感冒引起的咳嗽。甜茶化学成分主要是甜茶甙,目前国内外将甜茶甙作为甜味剂用于工业。广西甜茶的甜度很高,每公斤干茶叶的甜度相当于 15 公斤蔗糖的甜度,每公斤甜茶甙相当于 300 公斤的蔗糖甜度。甜茶甙是一种二萜葡萄糖低热量甜料,是能替代糖的高甜度而低热能且无毒的天然甜料植物。

[0012] 以上所述的甘草,别称:甜草根、红甘草、粉甘草,拉丁学名:*Glycyrrhizae* 《本草纲目》记载:“诸药中甘草为君,治七十二种乳石毒,解一千二百草木毒,调和众药有功,故有国老之号。陶宏景谓:此草最为众药之王,经方少有不用者”其气味(根)甘、平、无毒。甘草补脾益气,清热解毒,祛痰止咳,缓急止痛,调和诸药。用于脾胃虚弱,倦怠乏力,心悸气短,咳嗽痰多,脘腹、四肢挛急疼痛,痈肿疮毒,缓解药物毒性、烈性。

[0013] 以上所述的金银花,为中药材和植物的统称。别称:忍冬、金银藤、银藤、二色花藤、二宝藤、右转藤、子风藤、鸳鸯藤,英文名:Japan-ese Honeysuckle 拉丁学名:*Lonicera Japonica*;为忍冬科多年生半常绿缠绕木质藤本植物。“金银花”一名出自《本草纲目》,由于忍冬花初开为白色,后转为黄色,因此得名金银花。药材金银花为忍冬科忍冬属植物忍冬及同属植物干燥花蕾或带初开的花。金银花自古被誉为清热解毒的良药。它性甘寒气芳香,甘寒清热而不伤胃,芳香透达又可祛邪。金银花既能宣散风热,还善清解血毒,用于各种热性病,如身热、发疹、发斑、热毒疮痈、咽喉肿痛等证,均效果显著。

[0014] 以上所述的菊花,别称:寿客、金英、黄华、秋菊、陶菊,拉丁学名:*Chrysanthemum* 《本草纲目》记载,菊花,味甘微苦,性平微寒无毒,有散风清热、解毒、明目功能,入肺、脾、肝、肾四经,对头痛眩晕、疔疮肿毒和眼部疾患者有特效。用于风热感冒,头 麦秆菊痛眩晕,目赤肿痛,眼目昏花。

本发明的有益效果是:

1、本发明的桑叶茶:精选优质桑叶内含一种叫做 1- 脱氧野霉素(DNJ),这是一种仅存在于桑叶中的一种生物碱,含量约 100mg/100g,这种生物碱是一种  $\alpha$ - 糖昔酶的抑制剂。桑叶中不仅含有 DNJ,而且含有丰富的  $\gamma$  氨基丁酸和植物淳,其含量是绿茶的 3-4 倍。具有降血压、血脂、抗炎减肥、美容、降血糖的作用。

[0015] 2、本发明口感好,生津止渴、促进消化、帮助排便等作用且促进血红细胞的生长,具有提高人体免疫力,具有延缓衰老,美容养颜的功效。

## 具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明作进一步描述。

[0017] 实施例 1

1. 桑叶茶配方:按重量百分数取冬桑叶 40 公斤、甘草 10 公斤、金银花 8 公斤、菊花 5 公斤、广西野生甜茶 5 公斤、安赛蜜 0.08 公斤和木糖醇 0.6 公斤,加软化水至 100%。

2. 桑叶茶的生产方法,操作步骤如下:

1) 按重量百分数,取冬桑叶、甘草、金银花、菊花、广西野生甜茶于萃取罐中,加 20 倍软水进行萃取,萃取温度 95-100°C,萃取时间以 5 min ~ 10min,取出茶渣,后用 200 目滤网过滤器过滤,即得茶汁;

2) 按重量百分数取步骤 1) 的茶汁 60%,将安赛蜜和木糖醇加软化水至 100% 配料;配料

时先将安赛蜜和木糖醇用温水化开,投入调配罐,再次加入茶汁搅拌均匀即可;

3)均质,为了使成品保持稳定状态,需均质2~3次,均质压力25MPa,料液温度控制在70~75℃;

4)脱气:成品灌装前需进行脱气处理,以排除空气,防止产品在储存期间氧化变质,脱气真空度为0.087~0.093MPa;

5)杀菌、灌装:采用高温瞬时杀菌,杀菌温度121℃,杀菌时间15~20s,杀菌后冷却至60℃,用食用PET瓶进行中温灌装,后再进行一次喷淋冷却至常温,最后贴上标签,即为桑叶茶。

#### [0018] 实施例2

1. 桑叶茶配方:按重量百分数取冬桑叶50公斤、甘草20公斤、金银花9公斤、菊花8公斤、广西野生甜茶7公斤、安赛蜜0.05公斤和木糖醇0.5公斤,加软化水至100%。

2. 桑叶茶的生产方法,操作步骤如下:

1)按重量百分数,取冬桑叶、甘草、金银花、菊花、广西野生甜茶于萃取罐中,加20倍软水进行萃取,萃取温度95~100℃,萃取时间以5min~10min,取出茶渣,后用200目滤网过滤器过滤,即得茶汁;

2)按重量百分数取步骤1)的茶汁60%,将安赛蜜和木糖醇加软化水至100%配料;配料时先将安赛蜜和木糖醇用温水化开,投入调配罐,再次加入茶汁搅拌均匀即可;

3)均质,为了使成品保持稳定状态,需均质2~3次,均质压力25MPa,料液温度控制在70~75℃;

4)脱气:成品灌装前需进行脱气处理,以排除空气,防止产品在储存期间氧化变质,脱气真空度为0.087~0.093MPa;

5)杀菌、灌装:采用高温瞬时杀菌,杀菌温度121℃,杀菌时间15~20s,杀菌后冷却至60℃,用食用PET瓶进行中温灌装,后再进行一次喷淋冷却至常温,最后贴上标签,即为桑叶茶。

#### [0019] 实施例3

1. 桑叶茶配方:按重量百分数取冬桑叶60公斤、甘草30公斤、金银花10公斤、菊花10公斤、广西野生甜茶10公斤,安赛蜜1公斤和木糖醇1公斤,加软化水至100%。

2. 桑叶茶的生产方法,操作步骤如下:

1)按重量百分数,取冬桑叶、甘草、金银花、菊花、广西野生甜茶于萃取罐中,加20倍软水进行萃取,萃取温度95~100℃,萃取时间以5min~10min,取出茶渣,后用200目滤网过滤器过滤,即得茶汁;

2)按重量百分数取步骤1)的茶汁60%,将安赛蜜和木糖醇加软化水至100%配料;配料时先将安赛蜜和木糖醇用温水化开,投入调配罐,再次加入茶汁搅拌均匀即可;

3)均质,为了使成品保持稳定状态,需均质2~3次,均质压力25MPa,料液温度控制在70~75℃;

4)脱气:成品灌装前需进行脱气处理,以排除空气,防止产品在储存期间氧化变质,脱气真空度为0.087~0.093MPa;

5)杀菌、灌装:采用高温瞬时杀菌,杀菌温度121℃,杀菌时间15~20s,杀菌后冷却至60℃,用食用PET瓶进行中温灌装,后再进行一次喷淋冷却至常温,最后贴上标签,即为桑叶茶。