



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103652170 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310617951. 9

(22) 申请日 2013. 11. 29

(71) 申请人 当涂县科辉商贸有限公司

地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县太白镇  
新太白路南侧

(72) 发明人 董良清

(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

一种荞麦明目椰茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种荞麦明目椰茶,是由下述重量份的原料制成:荞麦仁 40-50、紫米 15-20、苦丁茶 20-25、蓝莓 30-40、密蒙花 6-8、板栗叶 1-2、桑葚 2-3、白扁豆 1-2、菊花 2-3、竹叶兰 1-2、谷精草 1-2、枸杞子 3-5、决明子 2-3、女贞子 2-3、胡秃子 3-5、麦芽糖浆 30-40、椰汁适量;本发明以荞麦仁、紫米、苦丁茶、椰汁为主要原料,添加蓝莓使其果香浓郁,添加多种中药原料使其明目功效更显著,成品椰茶香甜爽口,质量稳定,能够有效生津止渴、滋阴补肾、健脾暖肝、明目益智、抑癌防癌、延缓衰老、增强记忆力、提高人体免疫力,安全无添加,适合人们长期饮用。

1. 一种荞麦明目椰茶,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

荞麦仁 40-50、紫米 15-20、苦丁茶 20-25、蓝莓 30-40、密蒙花 6-8、板栗叶 1-2、桑葚 2-3、白扁豆 1-2、菊花 2-3、竹叶兰 1-2、谷精草 1-2、枸杞子 3-5、决明子 2-3、女贞子 2-3、胡秃子 3-5、麦芽糖浆 30-40、椰汁适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的荞麦明目椰茶制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将荞麦仁、紫米用淡盐水浸泡 6-8 小时后用清水冲洗干净,沥干后送入蒸锅,拌入苦丁茶,大火蒸熟,取出冷却,与 10-12 倍椰汁混合磨浆,再小火煮浆 60-70 分钟,冷却后过 80-100 目滤网,得到荞麦浆;

(2) 将蓝莓用含有 1-2% 小苏打的淡碱水浸泡 20-30 分钟,再去蒂洗净,与密蒙花混合,加入 3-4 倍清水打浆,煮沸 8-10 分钟,冷却后加入浆重 0.1-0.2% 的果胶酶,在 30-35℃ 下酶解 2-3 小时,灭酶后离心分离,得到酶解液;

(3) 将枸杞子、决明子、女贞子、胡秃子混合,文火翻炒 20-30 分钟,再与板栗叶、桑葚、白扁豆、菊花、竹叶兰、谷精草混合粉碎,加入 8-10 倍椰汁,煮沸后小火煎煮 50-60 分钟,过 100-120 目滤网,得到提取液;

(4) 将上述荞麦浆、酶解液、提取液与麦芽糖浆混合后均质,灭菌灌装。

## 一种荞麦明目椰茶及其制备方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种保健茶,尤其涉及一种荞麦明目椰茶及其制备方法。

### 背景技术

[0003] 现在保健茶品种繁多,普遍具有解毒止渴、明目、利尿、抗疲劳、祛痰、降脂、降血压、抗癌等功效,但大多成分单一,口感不佳;本发明以荞麦仁、紫米、椰汁为主要原料,制成一种明目暖肝的椰茶,口感独特。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种荞麦明目椰茶及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种荞麦明目椰茶,是由下述重量份的原料制成:

荞麦仁 40-50、紫米 15-20、苦丁茶 20-25、蓝莓 30-40、密蒙花 6-8、板栗叶 1-2、桑葚 2-3、白扁豆 1-2、菊花 2-3、竹叶兰 1-2、谷精草 1-2、枸杞子 3-5、决明子 2-3、女贞子 2-3、胡秃子 3-5、麦芽糖浆 30-40、椰汁适量。

[0006] 一种荞麦明目椰茶制备方法,包括以下步骤:

(1) 将荞麦仁、紫米用淡盐水浸泡 6-8 小时后用清水冲洗干净,沥干后送入蒸锅,拌入苦丁茶,大火蒸熟,取出冷却,与 10-12 倍椰汁混合磨浆,再小火煮浆 60-70 分钟,冷却后过 80-100 目滤网,得到荞麦浆;

(2) 将蓝莓用含有 1-2% 小苏打的淡碱水浸泡 20-30 分钟,再去蒂洗净,与密蒙花混合,加入 3-4 倍清水打浆,煮沸 8-10 分钟,冷却后加入浆重 0.1-0.2% 的果胶酶,在 30-35℃ 下酶解 2-3 小时,灭酶后离心分离,得到酶解液;

(3) 将枸杞子、决明子、女贞子、胡秃子混合,文火翻炒 20-30 分钟,再与板栗叶、桑葚、白扁豆、菊花、竹叶兰、谷精草混合粉碎,加入 8-10 倍椰汁,煮沸后小火煎煮 50-60 分钟,过 100-120 目滤网,得到提取液;

(4) 将上述荞麦浆、酶解液、提取液与麦芽糖浆混合后均质,灭菌灌装。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明以荞麦仁、紫米、苦丁茶、椰汁为主要原料,添加蓝莓使其果香浓郁,添加多种中药原料使其明目功效更显著,成品椰茶香甜爽口,质量稳定,能够有效生津止渴、滋阴补肾、健脾暖肝、明目益智、抑癌防癌、延缓衰老、增强记忆力、提高人体免疫力,安全无添加,适合人们长期饮用。

### 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例：

一种荞麦明目椰茶，是由下述重量(斤)的原料制成：

荞麦仁 50、紫米 20、苦丁茶 25、蓝莓 40、密蒙花 8、板栗叶 2、桑葚 3、白扁豆 2、菊花 3、竹叶兰 2、谷精草 2、枸杞子 5、决明子 3、女贞子 3、胡秃子 5、麦芽糖浆 40、椰汁适量。

[0009] 一种荞麦明目椰茶制备方法，包括以下步骤：

(1) 将荞麦仁、紫米用淡盐水浸泡 8 小时后用清水冲洗干净，沥干后送入蒸锅，拌入苦丁茶，大火蒸熟，取出冷却，与 12 倍椰汁混合磨浆，再小火煮浆 70 分钟，冷却后过 100 目滤网，得到荞麦浆；

(2) 将蓝莓用含有 1% 小苏打的淡碱水浸泡 30 分钟，再去蒂洗净，与密蒙花混合，加入 4 倍清水打浆，煮沸 10 分钟，冷却后加入浆重 0.1% 的果胶酶，在 35℃ 下酶解 2 小时，灭酶后离心分离，得到酶解液；

(3) 将枸杞子、决明子、女贞子、胡秃子混合，文火翻炒 30 分钟，再与板栗叶、桑葚、白扁豆、菊花、竹叶兰、谷精草混合粉碎，加入 10 倍椰汁，煮沸后小火煎煮 60 分钟，过 120 目滤网，得到提取液；

(4) 将上述荞麦浆、酶解液、提取液与麦芽糖浆混合后均质，灭菌灌装。