



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106035875 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610527416.8

(22)申请日 2016.07.07

(71)申请人 安徽绿月茶业有限公司

地址 246680 安徽省安庆市岳西县菖蒲镇
菖蒲街

(72)发明人 宋根全

(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 方琦

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种滋补养颜的山药颗粒茶饮及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种滋补养颜的山药颗粒茶饮及其制备方法,是由铁棍山药、葛根、桂圆肉、樱桃汁、红小豆、糙米、莲藕、紫薯、花生仁、羊肚菌等原料组成。本发明有益效果为:本发明将药食两用的铁棍山药、桂圆肉与多种食材相结合,经科学配比制作而成的颗粒茶饮,不仅冲泡方便、经久耐泡、味道清新爽口,而且还有益于健脾胃、助消化、益肾气、滋补养颜,增强机体免疫能力,有益于身体健康。

1. 一种滋补养颜的山药颗粒茶饮,其特征在于,由以下重量份的原料组成:铁棍山药370-380、葛根84-85、桂圆肉20-22、樱桃汁55-56、红小豆30-32、糙米70-72、莲藕30-32、紫薯45-46、花生仁17-18、羊肚菌9-10、水适量。

2. 根据权利要求1所述的滋补养颜的山药颗粒茶饮的制备方法,其特征在于包括如下步骤:

(1)选取新鲜无霉变无虫蛀的铁棍山药洗净去皮切小块,投入到沸水中烫漂3-4分钟,水中加入山药重量份0.04-0.05%抗坏血酸护色处理防止山药发生褐变,捞出冷却后加适量水打磨成浆,添加2-3%蜂蜜、5-6%果葡糖浆混合均匀,接种植物乳杆菌发酵剂5-6%,在30-35℃条件下发酵7-8小时,灭菌后均质2-3次,旋转蒸发仪中浓缩2-3小时,得到铁棍山药浓缩发酵浆液;

(2)红小豆、糙米用清水浸泡5-6小时捞出,葛根、莲藕、紫薯洗净去皮切小块,桂圆肉、花生仁、羊肚菌洗净后加适量水煮制40-50分钟冷却,与其他剩余成分加适量水打磨成浆,得到营养辅料;

(3)将铁棍山药浓缩发酵浆液与营养辅料混合均匀,添加0.8-0.9%甘露醇、3.5-3.6%海藻酸钠作为改良剂,采用冷冻干燥与微波真空联合干燥工艺以最大限度地保留原料中的营养物质,先在冷冻干燥4-5小时后取出进行微波真空干燥,微波真空干燥时温度为30-35℃,然后进行超微粉碎处理,得到原料超微粉;

(4)原料超微粉中添加重量份0.7-0.8%魔芋胶、2-3%黄原胶、7-8%麦芽糊精、2.4-2.5%改性大豆磷脂作为粘结剂,添加浓度为40-50%的酒精搅拌均匀制成湿料,酒精添加量为手握成团,轻压即散为标准;

(5)湿料滚制成大颗粒,经微波干燥处理挥发其中的酒精及多余水分并保留其中的疏松微孔,取出冷却后过20-40目筛,灭菌后分袋密封包装即可。

一种滋补养颜的山药颗粒茶饮及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种滋补养颜的山药颗粒茶饮及其制备方法。

背景技术

[0002] 铁棍山药是一种药食两用的食材,含有丰富的营养成分如膳食纤维、黏蛋白、维生素、无机盐等,具有益气补肾、健脾养胃、润肺生津的保健功效。山药的最大特点是含有大量的黏蛋白。黏蛋白是一种多糖蛋白质的混合物,对人体具有特殊的保健作用,能防止脂肪沉积在心血管上,保持血管弹性,阻止动脉粥样硬化过早发生;可减少皮下脂肪堆积;能防止结缔组织的萎缩,预防类风湿关节炎、硬皮病等胶原病的发生。铁棍山药中还含丰富的DHEA(青春因子),是人体生命活动中非常重要得一种活动物质,是环戊烷多氢菲的一种衍生物。环戊烷多氢菲是人体内肾上腺皮质激素和性激素(雌、雄激素)的基本结构。DHEA的主要保健功效是抗衰老、增强免疫功能和改善性功能。其保健作用的机理是可根据身体的需要转化为雄性激素或雌性激素,补充由于衰老和疾病造成的激素失调,从而使人保持旺盛的精力,增强抵御疾病的能力,加速受损组织的修复,并能预防和减缓恶性肿瘤、糖尿病、动脉硬化、心脏病、肥胖、老年痴呆症等。随着科学研究的深入,人们对铁棍山药的营养成分和保健功效认识也越来越多,然而山药在烹饪过程中容易因其黏蛋白而造成过敏反应,引起不适症状,因此将铁棍山药进行深加工以满足人们对健康的追求,具有广阔的市场应用前景。如专利号CN201510214280.0公开了一种枸杞山药养生中药茶饮品及制备方法,将灭菌后的中药原料磨粉与绿茶混合,制得中药茶饮,步骤简单、冲泡方便,然而将山药等原料仅做磨粉处理,不耐久泡,同时芳香物质也容易在保存和冲泡时发散,在实际应用中有所欠缺。本发明将铁棍山药与多种天然食材相结合,制成大颗粒茶饮,不仅能够更大程度地保留山药中的营养成分,突出了山药的保健功效,在冲泡饮用时缓慢释放营养和芳香物质,可反复多次冲泡,而且可以配合多种茶包如绿茶、乌龙茶、普洱茶、花茶等作为茶包伴侣同时使用,能使茶包中的茶叶味道释放更加缓慢,滋味更加柔和,风味独特,清香可口。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种滋补养颜的山药颗粒茶饮及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种滋补养颜的山药颗粒茶饮,由以下重量份的原料组成:铁棍山药370-380、葛根84-85、桂圆肉20-22、樱桃汁55-56、红小豆30-32、糙米70-72、莲藕30-32、紫薯45-46、花生仁17-18、羊肚菌9-10、水适量。

[0005] 根据权利要求1所述的滋补养颜的山药颗粒茶饮的制备方法,包括如下步骤:

(1)选取新鲜无霉变无虫蛀的铁棍山药洗净去皮切小块,投入到沸水中烫漂3-4分钟,水中加入山药重量份0.04-0.05%抗坏血酸护色处理防止山药发生褐变,捞出冷却后加适量

水打磨成浆,添加2-3%蜂蜜、5-6%果葡糖浆混合均匀,接种植物乳杆菌发酵剂5-6%,在30-35℃条件下发酵7-8小时,灭菌后均质2-3次,旋转蒸发仪中浓缩2-3小时,得到铁棍山药浓缩发酵浆液;

(2)红小豆、糙米用清水浸泡5-6小时捞出,葛根、莲藕、紫薯洗净去皮切小块,桂圆肉、花生仁、羊肚菌洗净后加适量水煮制40-50分钟冷却,与其他剩余成分加适量水打磨成浆,得到营养辅料;

(3)将铁棍山药浓缩发酵浆液与营养辅料混合均匀,添加0.8-0.9%甘露醇、3.5-3.6%海藻酸钠作为改良剂,采用冷冻干燥与微波真空联合干燥工艺以最大限度地保留原料中的营养物质,先在冷冻干燥4-5小时后取出进行微波真空干燥,微波真空干燥时温度为30-35℃,然后进行超微粉碎处理,得到原料超微粉;

(4)原料超微粉中添加重量份0.7-0.8%魔芋胶、2-3%黄原胶、7-8%麦芽糊精、2.4-2.5%改性大豆磷脂作为粘结剂,添加浓度为40-50%的酒精搅拌均匀制成湿料,酒精添加量为手握成团,轻压即散为标准;

(5)湿料滚制成大颗粒,经微波干燥处理挥发出其中的酒精及多余水分并保留其中的疏松微孔,取出冷却后过20-40目筛,灭菌后分袋密封包装即可。

[0006] 本发明的优点是:山药是一种药食两用的健康食材,有益肾气、健脾胃、润毛发的保健功效,与多种食材有机结合经植物乳酸菌发酵、浓缩、真空冷冻干燥、制粒等工艺制成大颗粒的茶饮,能更大限度地保留山药中的营养成分,在冲泡饮用时能缓慢释放营养与芳香物质,可反复多次冲泡,提高茶饮的吸收利用率。制成的山药颗粒茶饮清香怡人、顺滑爽口,可以配合多种茶包如绿茶、乌龙茶、普洱茶、花茶等作为茶包伴侣同时使用,能使茶包中的茶叶味道释放更加缓慢,滋味更加柔和,风味独特,清香可口。本发明将药食两用的铁棍山药、桂圆肉与多种食材相结合,经科学配比制作而成的颗粒茶饮,不仅冲泡方便、经久耐泡、味道清新爽口,而且还有益于健脾胃、助消化、益肾气、滋补养颜,增强机体免疫能力,有益于身体健康。

具体实施方式

[0007] 一种滋补养颜的山药颗粒茶饮,由以下重量份的原料组成:铁棍山药370、葛根84、桂圆肉20、樱桃汁55、红小豆30、糙米70、莲藕30、紫薯45、花生仁17、羊肚菌9、水适量。

[0008] 根据权利要求1所述的滋补养颜的山药颗粒茶饮的制备方法,包括如下步骤:

(1)选取新鲜无霉变无虫蛀的铁棍山药洗净去皮切小块,投入到沸水中烫漂3分钟,水中加入山药重量份0.04%抗坏血酸护色处理防止山药发生褐变,捞出冷却后加适量水打磨成浆,添加2%蜂蜜、5%果葡糖浆混合均匀,接种植物乳杆菌发酵剂5%,在30℃条件下发酵7小时,灭菌后均质2次,旋转蒸发仪中浓缩2小时,得到铁棍山药浓缩发酵浆液;

(2)红小豆、糙米用清水浸泡5小时捞出,葛根、莲藕、紫薯洗净去皮切小块,桂圆肉、花生仁、羊肚菌洗净后加适量水煮制40分钟冷却,与其他剩余成分加适量水打磨成浆,得到营养辅料;

(3)将铁棍山药浓缩发酵浆液与营养辅料混合均匀,添加0.8%甘露醇、3.5%海藻酸钠作为改良剂,采用冷冻干燥与微波真空联合干燥工艺以最大限度地保留原料中的营养物质,先在冷冻干燥4小时后取出进行微波真空干燥,微波真空干燥时温度为30℃,然后进行超微

粉碎处理,得到原料超微粉;

(4)原料超微粉中添加重量份0.7%魔芋胶、2%黄原胶、7%麦芽糊精、2.4%改性大豆磷脂作为粘结剂,添加浓度为40%的酒精搅拌均匀制成湿料,酒精添加量为手握成团,轻压即散为标准;

(5)湿料滚制成大颗粒,经微波干燥处理挥发出其中的酒精及多余水分并保留其中的疏松微孔,取出冷却后过20目筛,灭菌后分袋密封包装即可。