



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105192191 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 30

---

(21) 申请号 201410253716. 2

(22) 申请日 2014. 06. 09

(71) 申请人 广西佳德投资有限公司

地址 530023 广西壮族自治区南宁市清秀区  
枫林路凤岭山雨城 32 栋 2508

(72) 发明人 杨海利 韦永烈

(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

一种百香果茶制品

(57) 摘要

一种百香果茶制品。具体包括：该茶制品是由百香果果实、百香果枝条、百香果树叶组成，接着分别将上述原料进行烘干并粉碎后再混合均匀，然后按量分装于由过滤纸制成的包装袋中得成品茶。本发明配方简单，制备工艺简单，制备出来的茶饮料不但适口性好，而且组方中的几种原料其功效相辅相成，所以制备出来的茶饮料能够强身健体、提高免疫力、延缓衰老、养颜美容，是一种上等的保健养生茶。同时还将原来废弃百香果的果皮、枝叶充分利用起来，废物再利用。制备而成的百香果茶成本低，保健效果好，适用人群极为广泛，市场前景非常好。

1. 一种百香果茶制品，其特征在于：该茶制品是由百香果果实、百香果枝条、百香果树叶组成，接着分别将上述原料进行烘干并粉碎后再混合均匀，然后按量分装于由过滤纸制成的包装袋中得成品茶；

所述的百香果果实采集及处理方法如下：

(1) 原料果采集：采集新鲜、无变质、8～9 成熟的百香果果实为原料；

(2) 原料果处理：把百香果果实割切成为若干瓣，然后将果皮和果浆进行分开；

(3) 果浆处理：用与果浆同等量的面粉和果浆混合起来并搅拌均匀而得果浆混合物料；

(4) 烘干：将果皮和果浆混合物料分别烘干至物料含水量低于 10%；

(5) 粉碎：将含水量低于 10% 的果皮和果浆混合物料再分别碎粉至能过 100～120 目；

(6) 混合：将果皮粉碎物和果浆混合物料粉碎物混合起来得到果实全部粉碎物；

所述的百香果枝条采集及处理方法如下：

(1) 枝条采集：采集树龄在 2 年以上、新鲜、无病害的百香果枝条为原料；

(2) 枝条处理：将枝条通过晒或烘干至物料含水量低于 10%；

(3) 粉碎：将含水量低于 10% 的百香果枝条碎粉至能过 100～120 目；

所述的百香果叶采集及处理方法如下：

(1) 树叶采集：采集树龄在 2 年以上、新鲜、无病害的百香果树叶为原料；

(2) 树叶处理：将树叶通过晒或烘干至物料含水量低于 10%；

(3) 粉碎：将含水量低于 10% 的百香果树叶碎粉至能过 100～120 目；

所述的成品茶制备方法如下：

(1) 原料组成及配比：百香果果实全部粉碎物 78%、百香果枝条粉碎物 12%、百香果树叶粉碎物 10%；

(2) 混合：将上述百香果果实全部粉碎物、百香果枝条粉碎物、百香果树叶粉碎物混合起来并搅拌均匀得成品茶原料；

(3) 包装：用过滤纸制成包装袋，然后将成品茶原料按量分装于包装袋中，最后将包装袋袋口封紧而得成品茶。

## 一种百香果茶制品

### 技术领域

[0001] 本发明属于一种新型茶制品的制备技术领域,具体涉及到一种百香果茶制品。

### 背景技术

[0002] 百香果,俗称“巴西果”,原产于巴西,属西番莲科。百香果中含有菠萝、香蕉、草莓、苹果、酸梅、芒果等165种水果香味,其果实中含有超过132种以上的芳香物质,果汁营养丰富,气味芳香,是举世闻名的香料水果,有“果汁之王”的美誉;百香果亦有“热情之果”的雅称,它是一种多年生热带藤本攀附果树,果实甜酸可口,风味浓郁,芳香怡人;它起源于南美洲的亚马逊河热带雨林,被西班牙的探险家、修道士认为是“圣经”中提到的人类始祖“亚当、夏娃”所吃的“神秘果”,故英文称为“Passion Fruit”,意为“恋情、激情、热情之果”。

[0003] 据科学预测,其果实含有人体所需17种氨基酸、多种维生素和类胡萝卜素,其中包括非常丰富的天然维他命C,每100克果汁中就含有维他命C为34.6毫克,还富含维命A、B1、B2等,另外还含有丰富的钙、磷、铁和多种氨基酸等物质及微量元素。可溶性固形物占5% -16%,总酸量为3.8% -4%,甜酸适中。营养价值很高,用它为原料,加工制成果汁、果露、果酱、果冻,风味独特。果皮可作饲料和提取果胶,根、茎、叶均可入药,有消炎止痛、活血强身、滋阴补肾、降脂降压、提神醒酒、消除疲劳、排毒养颜、增强免疫力等神奇保健作用。

[0004] 其作用机理如下:

[0005] (1) 深度清理机理:超纤维能够深入肠胃的最细微部份,通过其活性基因吸收体内有害物质将其彻底排出,并可改善肠道内的菌群构成,起到保护肠胃不吸收有害物质的屏障作用。百香果可抑制有害微生物在消化道的生长,二者结合对排除体内毒素、整肠健胃、改善机体的营养吸收功能具有显著作用,对结肠炎、肠胃炎、痔疮有特殊消除作用;

[0006] (2) 排毒养颜机理:净化机体,避免有害物质在体内沉积,进而达到改善皮肤、美化容颜的作用;

[0007] (3) 塑造体态机理:食用百香果可以增加胃部饱腹感,减少余热量的摄入,还可以吸附胆固醇和胆汁之类有机分子,抑制人体对脂肪的吸收。因此,长期食用有利于改善人体营养吸收结构,降低体内脂肪,塑造健康优美体态;

[0008] (4) 促进代谢:超纤维能够促进排泄,缓解便秘症状,清除黏附滞留在肠道的刺激物质,避免刺激肠道和被人体再吸收,从而减少结肠癌的患病率,超纤维还具有抗肿瘤活性。百香果中的VC参与胆固醇代谢,能降低胆固醇,净化血液。另外,百香果中富含的VC、胡萝卜素、SOD酶能够清除体内自由基,起养颜抗衰老作用。

[0009] 百香果全身是宝,百香果汁酸甜可口,百香果的果皮及果肉中均含有丰富的果胶、茶多酚、B族、C族维生素、葡萄糖、有机酸及六十多种芳香成分,百富含高级蛋白、高级脂肪,而百香果的根、茎、叶均可入药,有消炎止痛,活血强身,降脂降压等疗效。

[0010] 目前,百香果果除了当做水果生食,还可以加工制成果汁、果酱、果酒等。而百香果的枝叶多是当柴火来焚烧。

## 发明内容

[0011] 本发明的目的就是提供全新的一种百香果茶制品。具体包括：该茶制品是由百香果果实、百香果枝条、百香果树叶组成，接着分别将上述原料进行烘干并粉碎后再混合均匀，然后按量分装于由过滤纸制成的包装袋中得成品茶。本发明配方简单，制备工艺简单，制备出来的茶饮料不但适口性好，而且组方中的几种原料其功效相辅相成，所以制备出来的茶饮料能够强身健体、提高免疫力、延缓衰老、养颜美容，是一种上等的保健养生茶。同时还将原来废弃百香果的果皮、枝叶充分利用起来，废物再利用。制备而成的百香果茶成本低，保健效果好，适用人群极为广泛，市场前景非常好。

[0012] 本发明是通过以下技术方案来实现的：

[0013] 一种百香果茶制品，技术方案中在于：该茶制品是由百香果果实、百香果枝条、百香果树叶组成，接着分别将上述原料进行烘干并粉碎后再混合均匀，然后按量分装于由过滤纸制成的包装袋中得成品茶。

[0014] 1、百香果果实采集及处理方法如下：

[0015] (1) 原料果采集：采集新鲜、无变质、8～9成熟的百香果果实为原料；

[0016] (2) 原料果处理：把百香果果实割切成为若干瓣，然后将果皮和果浆进行分开；

[0017] (3) 果浆处理：用与果浆同等量的面粉和果浆混合起来并搅拌均匀而得果浆混合物料；

[0018] (4) 烘干：将果皮和果浆混合物料分别烘干至物料含水量低于10%；

[0019] (5) 粉碎：将含水量低于10%的果皮和果浆混合物料再分别碎粉至能过100～120目；

[0020] (6) 混合：将果皮粉碎物和果浆混合物料粉碎物混合起来得到果实全部粉碎物。

[0021] 2、百香果枝条采集及处理方法如下：

[0022] (1) 枝条采集：采集树龄在2年以上、新鲜、无病害的百香果枝条为原料；

[0023] (2) 枝条处理：将枝条通过晒或烘干至物料含水量低于10%；

[0024] (3) 粉碎：将含水量低于10%的百香果枝条碎粉至能过100～120目。

[0025] 3、百香果叶采集及处理方法如下：

[0026] (1) 树叶采集：采集树龄在2年以上、新鲜、无病害的百香果树叶为原料；

[0027] (2) 树叶处理：将树叶通过晒或烘干至物料含水量低于10%；

[0028] (3) 粉碎：将含水量低于10%的百香果树叶碎粉至能过100～120目。

[0029] 4、成品茶制备方法如下：

[0030] (1) 原料组成及配比：百香果果实全部粉碎物78%、百香果枝条粉碎物12%、百香果树叶粉碎物10%；

[0031] (2) 混合：将上述百香果果实全部粉碎物、百香果枝条粉碎物、百香果树叶粉碎物混合起来并搅拌均匀得成品茶原料；

[0032] (3) 包装：用过滤纸制成包装袋，然后将成品茶原料按量分装于包装袋中，最后将包装袋袋口封紧而得成品茶。

[0033] 本发明既有如下优点：

[0034] 1、本发明所提出的百香果茶制品配方简单，加工工艺简单，容易实施。

[0035] 2、百香果全身是宝，百香果汁酸甜可口，百香果的果皮及果肉中均含有丰富的果

胶、茶多酚、B族、C族维生素、葡萄糖、有机酸及六十多种芳香成分，百富含高级蛋白、高级脂肪，而百香果的根、茎、叶均可入药，有消炎止痛，活血强身，降脂降压等疗效。通过实施本发明，将百香果的果皮、果浆、籽、枝叶组合起来，几种原料的功效相辅相成，所以制备出来的茶饮料能够强身健体、提高免疫力、延缓衰老、养颜美容，是一种上等的保健养生茶。

[0036] 3、通过实施本发明，制备而成的百香果茶成本低，保健效果好，适用人群极为广泛，市场前景非常好。

[0037] 4、通过实施本发明，充分利用原来废弃的百香果果皮、枝叶等原料，变废为宝，还改变了目前市场上百香果深加工产品稀少的现状，解决了百香果的产后出路，并带动百香果相关产业的发展，形成新的经济增长点，具有巨大的经济效益和社会效益。

## 具体实施方式

[0038] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0039] 一种百香果茶制品，具体实施方式如下：

[0040] 1、百香果果实采集及处理方法如下：

[0041] (1) 原料果采集：采集新鲜、无变质、8～9成熟的百香果果实为原料；

[0042] (2) 原料果处理：把百香果果实割切成为若干瓣，然后将果皮和果浆进行分开；

[0043] (3) 果浆处理：用与果浆同等量的面粉和果浆混合起来并搅拌均匀而得果浆混合物料；

[0044] (4) 烘干：将果皮和果浆混合物料分别烘干至物料含水量低于10%；

[0045] (5) 粉碎：将含水量低于10%的果皮和果浆混合物料再分别碎粉至能过100～120目；

[0046] (6) 混合：将果皮粉碎物和果浆混合物料粉碎物混合起来得到果实全部粉碎物。

[0047] 2、百香果枝条采集及处理方法如下：

[0048] (1) 枝条采集：采集树龄在2年以上、新鲜、无病害的百香果枝条为原料；

[0049] (2) 枝条处理：将枝条通过晒或烘干至物料含水量低于10%；

[0050] (3) 粉碎：将含水量低于10%的百香果枝条碎粉至能过100～120目。

[0051] 3、百香果叶采集及处理方法如下：

[0052] (1) 树叶采集：采集树龄在2年以上、新鲜、无病害的百香果树叶为原料；

[0053] (2) 树叶处理：将树叶通过晒或烘干至物料含水量低于10%；

[0054] (3) 粉碎：将含水量低于10%的百香果树叶碎粉至能过100～120目。

[0055] 4、成品茶制备方法如下：

[0056] (1) 原料组成及配比：百香果果实全部粉碎物78%、百香果枝条粉碎物12%、百香果树叶粉碎物10%；

[0057] (2) 混合：将上述百香果果实全部粉碎物、百香果枝条粉碎物、百香果树叶粉碎物混合起来并搅拌均匀得成品茶原料；

[0058] (3) 包装：用过滤纸制成包装袋，然后将成品茶原料按量分装于包装袋中，最后将包装袋袋口封紧而得成品茶。