



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104357285 A

(43) 申请公布日 2015.02.18

(21) 申请号 201410624909.4

(22) 申请日 2014.11.10

(71) 申请人 吴秀杰

地址 231200 安徽省合肥市肥西县三河镇三
河北街 169 号

(72) 发明人 吴秀杰

(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.

C12G 3/04 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种含有藻类的保健茶酒及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含有藻类的保健茶酒及其制作方法,其组成原料的重量份为:螺旋藻粉 12-15、裙带菜 8-10、龙须菜 4-6、红藻提取物 0.4-0.6、五加皮 1-3、胡芦巴 3-5、补骨脂 2-4、金樱子 1-2、泥胡菜 8-10、刺嫩芽 3-5、香椿叶 2-4、小麦胚芽粉 20-30、木薯粉 10-12、黄粱米粉 4-6、鲤鱼目 2-4、莲蓬草 1-2、福参叶 1-2、调味剂 8-10、复合营养剂 5-6;本发明制成的保健茶酒口感甘酸香醇,无任何藻类腥味,风味独特;配方含有泥胡菜和刺嫩芽成分,可以提神醒脑、开胃化食、解酒排毒,胡芦巴、补骨脂、金樱子可以活血化瘀、益肝健脾、滋阴壮阳、强筋骨,与鲤鱼目保健功能协同,提高机体免疫力,适合长期饮用。

1. 一种含有藻类的保健茶酒,其特征在于其组成原料的重量份为:

螺旋藻粉 12-15、裙带菜 8-10、龙须菜 4-6、红藻提取物 0.4-0.6、五加皮 1-3、胡芦巴 3-5、补骨脂 2-4、金樱子 1-2、泥胡菜 8-10、刺嫩芽 3-5、香椿叶 2-4、小麦胚芽粉 20-30、木薯粉 10-12、黄粱米粉 4-6、鲤鱼目 2-4、莲蓬草 1-2、福参叶 1-2、调味剂 8-10、复合营养剂 5-6;

所述的调味剂为余甘子 0.5-0.7、桑椹子 2-3、牛骨粉 4-5、乳清蛋白 0.2-0.4、安赛蜜 0.001-0.003、增稠剂 0.2-0.4、可可粉 0.4-0.6、大蒜泥 2-3、生姜粉 0.1-0.3、胡椒粉 0.3-0.5;

所述的复合营养剂的配方为:燕麦粉 20-25、魔芋精粉 7-9、玉米蛋白粉 3-5、钙骨粉 3-4、葡萄籽粉 3-5、银杏果仁 10-12、冬虫夏草 4-6、木糖醇 2-4、茯神 2-4、复合维生素 1-2、菜籽油 8-10、牛磺酸 1-2;制备方法为:按组成原料的重量份称取各原料,先将燕麦粉、魔芋精粉、玉米蛋白粉、钙骨粉和葡萄籽粉混合,放入炒锅中文火炒制至香味溢出,将冬虫夏草和茯神煎煮 10-15 分钟过滤取滤液,然后将滤液及其他剩余组成原料一并加入炒制后的混合粉中,搅拌混合均匀即可。

2. 根据权利要求 1 所述的含有藻类的保健茶酒,其特征在于其组成原料的重量份为:螺旋藻粉 14、裙带菜 9、龙须菜 5、红藻提取物 0.5、五加皮 2、胡芦巴 4、补骨脂 3、金樱子 1.5、泥胡菜 9、刺嫩芽 4、香椿叶 3、小麦胚芽粉 25、木薯粉 11、黄粱米粉 5、鲤鱼目 3、莲蓬草 1.5、福参叶 1.5、调味剂 9、复合营养剂 5.5。

3. 一种如权利要求 1 所述的含有藻类的保健茶酒的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 按组成原料的重量份称取各原料,先将螺旋藻粉、裙带菜、龙须菜、泥胡菜和刺嫩芽洗净晒干,研磨粉碎,然后与小麦胚芽粉、木薯粉和黄粱米粉混合均匀,置于转鼓炒货机进行炒制,同时控制温度 95-100°C,炒制至有香味溢出,备用;

(2) 将五加皮、胡芦巴、补骨脂、金樱子、香椿叶、莲蓬草和福参叶混合均匀,先加入 10-12 倍量的去离子水,60-70°C 温度下水提 3-4h,得水提取物,然后在滤渣中加入 6-8 倍量的 75% 乙醇,40-50°C 温度下醇提 3-4h,过滤取滤液,合并两次滤液,备用;

(3) 用 250 克盐溶于 2500 毫升水中,然后将鲤鱼目放入其中,浸泡 2-3 小时,然后文火蒸煮 30-40 分钟,冷却后备用;

(4) 合并上述所有步骤的备用料,然后向其中加入其它剩余组成原料,搅拌溶解,巴氏灭菌,均质,所述均质条件为 60-70°C、18-22Mpa;密封装罐即可。

一种含有藻类的保健茶酒及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种含有藻类的保健茶酒及其制作方法,属于茶饮料技术领域。

背景技术

[0002] 市面上的茶或茶酒种类繁多,如“午后红茶”、“菊花茶”,这些茶品因各有自身功能而存在一定的消费人群,然而,它们存在功能单一,保健效果不尽理想的缺点;在长期预防疾病与保健的过程中,以中医养生理论为指导,以中草药为原料,食用、总结出的一种含有藻类的保健茶酒。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种含有藻类的保健茶酒及其制作方法。

[0004] 为了实现上述目的本发明采用如下技术方案:

含有藻类的保健茶酒,其组成原料的重量份为:

螺旋藻粉 12-15、裙带菜 8-10、龙须菜 4-6、红藻提取物 0.4-0.6、五加皮 1-3、胡芦巴 3-5、补骨脂 2-4、金樱子 1-2、泥胡菜 8-10、刺嫩芽 3-5、香椿叶 2-4、小麦胚芽粉 20-30、木薯粉 10-12、黄粱米粉 4-6、鲤鱼目 2-4、莲蓬草 1-2、福参叶 1-2、调味剂 8-10、复合营养剂 5-6;

所述的调味剂为余甘子 0.5-0.7、桑椹子 2-3、牛骨粉 4-5、乳清蛋白 0.2-0.4、安赛蜜 0.001-0.003、增稠剂 0.2-0.4、可可粉 0.4-0.6、大蒜泥 2-3、生姜粉 0.1-0.3、胡椒粉 0.3-0.5;

所述的复合营养剂的配方为:燕麦粉 20-25、魔芋精粉 7-9、玉米蛋白粉 3-5、钙骨粉 3-4、葡萄籽粉 3-5、银杏果仁 10-12、冬虫夏草 4-6、木糖醇 2-4、茯神 2-4、复合维生素 1-2、菜籽油 8-10、牛磺酸 1-2;制备方法为:按组成原料的重量份称取各原料,先将燕麦粉、魔芋精粉、玉米蛋白粉、钙骨粉和葡萄籽粉混合,放入炒锅中文火炒制至香味溢出,将冬虫夏草和茯神煎煮 10-15 分钟过滤取滤液,然后将滤液及其他剩余组成原料一并加入炒制后的混合粉中,搅拌混合均匀即可。

[0005] 含有藻类的保健茶酒,其组成原料的重量份为:螺旋藻粉 14、裙带菜 9、龙须菜 5、红藻提取物 0.5、五加皮 2、胡芦巴 4、补骨脂 3、金樱子 1.5、泥胡菜 9、刺嫩芽 4、香椿叶 3、小麦胚芽粉 25、木薯粉 11、黄粱米粉 5、鲤鱼目 3、莲蓬草 1.5、福参叶 1.5、调味剂 9、复合营养剂 5.5。

[0006] 含有藻类的保健茶酒的制作方法,包括以下步骤:

(1) 按组成原料的重量份称取各原料,先将螺旋藻粉、裙带菜、龙须菜、泥胡菜和刺嫩芽洗净晒干,研磨粉碎,然后与小麦胚芽粉、木薯粉和黄粱米粉混合均匀,置于转鼓炒货机进行炒制,同时控制温度 95-100℃,炒制至有香味溢出,备用;

(2) 将五加皮、胡芦巴、补骨脂、金樱子、香椿叶、莲蓬草和福参叶混合均匀,先加入 10-12 倍量的去离子水,60-70℃温度下水提 3-4h,得水提取物,然后在滤渣中加入 6-8 倍量的 75% 乙醇,40-50℃温度下醇提 3-4h,过滤取滤液,合并两次滤液,备用;

(3) 用 250 克盐溶于 2500 毫升水中,然后将鲤鱼目放入其中,浸泡 2-3 小时,然后文火蒸煮 30-40 分钟,冷却后备用;

(4) 合并上述所有步骤的备用料,然后向其中加入其它剩余组成原料,搅拌溶解,巴氏灭菌,均质,所述均质条件为 60-70°C、18-22Mpa;密封装罐即可。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明制成的保健茶酒口感甘酸香醇,无任何藻类腥味,风味独特;配方含有泥胡菜和刺嫩芽成分,可以提神醒脑、开胃化食、解酒排毒,胡芦巴、补骨脂、金樱子可以活血化瘀、益肝健脾、滋阴壮阳、强筋骨,与鲤鱼目保健功能协同,提高机体免疫力,适合长期饮用。

具体实施方式

[0008] 实施例 1:含有藻类的保健茶酒,其组成原料的重量份(g)为:螺旋藻粉 14、裙带菜 9、龙须菜 5、红藻提取物 0.5、五加皮 2、胡芦巴 4、补骨脂 3、金樱子 1.5、泥胡菜 9、刺嫩芽 4、香椿叶 3、小麦胚芽粉 25、木薯粉 11、黄粱米粉 5、鲤鱼目 3、莲蓬草 1.5、福参叶 1.5、调味剂 9、复合营养剂 5.5;

所述的调味剂(g)为余甘子 0.6、桑椹子 2.5、牛骨粉 4.5、乳清蛋白 0.3、安赛蜜 0.002、增稠剂 0.3、可可粉 0.5、大蒜泥 2.5、生姜粉 0.2、胡椒粉 0.4;

所述的复合营养剂的配方(g)为:燕麦粉 22、魔芋精粉 8、玉米蛋白粉 4、钙骨粉 3.5、葡萄籽粉 4、银杏果仁 11、冬虫夏草 5、木糖醇 3、茯神 3、复合维生素 1.5、菜籽油 9、牛磺酸 1.5;制备方法为:按组成原料的重量份称取各原料,先将燕麦粉、魔芋精粉、玉米蛋白粉、钙骨粉和葡萄籽粉混合,放入炒锅中文火炒制至香味溢出,将冬虫夏草和茯神煎煮 12 分钟过滤取滤液,然后将滤液及其他剩余组成原料一并加入炒制后的混合粉中,搅拌混合均匀即可。

[0009] 含有藻类的保健茶酒的制作方法,包括以下步骤:

(1) 按组成原料的重量份称取各原料,先将螺旋藻粉、裙带菜、龙须菜、泥胡菜和刺嫩芽洗净晒干,研磨粉碎,然后与小麦胚芽粉、木薯粉和黄粱米粉混合均匀,置于转鼓炒货机进行炒制,同时控制温度 95-100°C,炒制至有香味溢出,备用;

(2) 将五加皮、胡芦巴、补骨脂、金樱子、香椿叶、莲蓬草和福参叶混合均匀,先加入 12 倍量的去离子水,65°C 温度下水提 3.5h,得水提取物,然后在滤渣中加入 8 倍量的 75% 乙醇,45°C 温度下醇提 3.5h,过滤取滤液,合并两次滤液,备用;

(3) 用 250 克盐溶于 2500 毫升水中,然后将鲤鱼目放入其中,浸泡 2-3 小时,然后文火蒸煮 35 分钟,冷却后备用;

(4) 合并上述所有步骤的备用料,然后向其中加入其它剩余组成原料,搅拌溶解,巴氏灭菌,均质,所述均质条件为 65°C、20Mpa;密封装罐即可。

[0010] 本发明制成的保健茶酒配方含有泥胡菜和刺嫩芽成分,可以提神醒脑、开胃化食、解酒排毒,胡芦巴、补骨脂、金樱子可以活血化瘀、益肝健脾、滋阴壮阳、强筋骨,与鲤鱼目保健功能协同,提高机体免疫力,适合长期饮用。