



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101904375 B

(45) 授权公告日 2012. 12. 05

(21) 申请号 201010218258. 0

(22) 申请日 2010. 07. 06

(73) 专利权人 贾应杰

地址 550001 贵州省贵阳市盐务街 35 号贵州商专

(72) 发明人 贾应杰 刘文

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限公司 52002

代理人 袁庆云

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1255306 A, 2000. 06. 07, 说明书第 1-27 页.

CN 1095952 A, 1994. 12. 07, 说明书第 1-23 页.

曹彬编著. 《面部八宝茶》. 《时尚饮品》. 农村读物出版社, 2002, (第 1 版), 第 25 页.

高溥超主编. 《47. 使你面如桃花的八

宝茶》. 《不化妆美容术》. 中央编译出版社, 2004, (第 1 版), 第 105 页.

白雪娟. 《八宝茶饮料的研制》. 《现代食品科技》. 2010, 第 26 卷 (第 6 期), 第 608, 632-634 页.

王敬尊等. 《红枣保健果茶生产技术》. 《农村新技术》. 1998, (第 11 期), 第 41-43 页.

审查员 耿胜燕

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种女性保健养生饮品

(57) 摘要

本发明公开了一种女性保健养生饮品及其制备方法。由下述重量份的原料制得：枸杞 10-30 份、红枣 10-20 份、阿胶 5-15 份、山楂干 10-20 份、桂圆 5-15 份、木瓜干 5-15 份、葛根 5-15 份、苦荞 2-8 份、普洱茶 2-8 份。将阿胶按 1：20 比例加水熬制成含 40% -50% 水分的阿胶浓浆；其他原料分别精选、洗净、烘干，搅拌均匀、破碎、灭菌，按配方比例加入阿胶浓浆中，混合均匀，加温，在 70℃ 下烘干，制得粒度小于 60 目的颗粒。本发明制得的产品为养颜美体，排毒抗衰，养生健身的纯天然饮品。

1. 一种女性保健养生饮品,由下述重量份的原料制得:
枸杞 10-30 份,红枣 10-20 份,阿胶 5-15 份、山楂干 10-20 份、桂圆 5-15 份、木瓜干 5-15 份、葛根 5-15 份、苦荞 2-8 份、普洱茶 2-8 份。
2. 如权利要求 1 所述的女性保健养生饮品,由下述重量份的原料制得:枸杞 20 份,红枣 15 份,阿胶 10 份、山楂干 15 份、桂圆 10 份、木瓜干 10 份、葛根 10 份、苦荞 5 份、普洱茶 5 份。
3. 如权利要求 1-2 所述的女性保健养生饮品的生产方法,包括下述步骤:
 - (1) 将阿胶按 1 : 20 比例加水熬制成含 40% -50% 水分的阿胶浓浆;
 - (2) 其他原料分别精选、洗净、烘干,搅拌均匀、破碎、灭菌,按配方比例加入阿胶浓浆中,混合均匀,加温,在 70°C 下烘干,制得粒度小于 60 目的颗粒。
4. 如权利要求 3 所述的的女性保健养生饮品的生产方法,包括:将上述颗粒压缩成 5 克重的圆形茶球,小袋密封包装。

一种女性保健养生饮品

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体来说涉及一种保健养生饮品。

背景技术

[0002] 枸杞有免疫调节、抗氧化、抗衰老、抗肿瘤、抗疲劳、降血脂、降血糖、降血压、补肾、保肝、明目、养颜、健脑、排毒、保护生殖系统、抗辐射损伤等十六项功能。它在祖国的传统医学和现代医学中均具有重要的地位。枸杞是传统名贵中药材和营养滋补品,也是国家卫生部规定的既是食品又是药品的物品,很多关于枸杞子毒性的动物实验证明,枸杞子是非常安全的食物,里面不含任何毒素,可以长期食用。

[0003] 阿胶有 2000 多年的药用历史,药食两用的具有补血和滋补保健作用的药品。阿胶直接作用于造血链,升高骨髓造血细胞、白细胞、红细胞和血红蛋白,促进骨髓造血功能,迅速恢复失血性贫血之红细胞,增强免疫功能。另外,阿胶还能刺激机体细胞产生谷胱甘肽酶和超氧化物歧化酶(SOD),并且能够提高(SOD)的活性,而(SOD)能够清除氧自由基、抗肿瘤、抗衰老、提高机体免疫力,这就是阿胶之所以能够抑制肿瘤生长、具有美容养颜,延缓衰老的作用的奥秘。

[0004] 葛根又称为“黄金葛”常用的传统中药,药食两用。

[0005] 《本草纲目》葛根味甘、辛、无毒。具有解热透疹,生津止渴,解毒疗疮,去痛止痢,丰胸养颜,调节内分泌的功效。

[0006] 木瓜中木瓜蛋白酶对女性的丰胸、美容、减肥等发明有明显作用。

[0007] 苦荞,《中药大辞典》中记载苦荞治噎食、痲肿,并能止血、蚀恶肉。味甘寒、可健胃益气,清热滋阴、益气生津、消烦止渴,具有清、调、补益三效合一。

[0008] 红枣富含蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、B 族维生素、维生素 C、维生素 P 以及钙、磷、铁和环磷酸腺苷等营养成分。其中维生素 C 的含量在果品中名列前茅,有维生素王之美称。

[0009] 桂圆亦称龙眼。性温味甘,益心脾,补气血;李时珍在对桂圆倍加推崇,曰“龙眼大补”。

[0010] 山楂,中医认为,山楂归脾、胃、肝经,具有消积化滞、收敛止痢、活血化淤等功效。主治饮食积滞、胸膈痞满、跌打损伤、疝气血淤、闭经痛经、月经不调等症。西医临床研究证实:山楂强心、降血脂、降血压,抗癌、抗衰老作用位居群果之首。

[0011] 普洱茶有杀死癌细胞、抗突变、防癌功能及减肥降血脂作用。普洱茶自古以来,除了解渴、品茗之外,更有消食减肥及去病的功效。

[0012] 目前市场上各种功能饮料举不胜举,但纯天然的不多,专门针对女性生理特征的功能保健饮品更是未有。

发明内容

[0013] 本发明的目的在于提供一种养颜美体,排毒抗衰,养生健身的纯天然的女性保健

养生饮品。

[0014] 本发明的一种女性保健养生饮品。由下述重量份的原料制得：

[0015] 枸杞 10-30 份, 红枣 10-20 份, 阿胶 5-15 份、山楂干 10-20 份、桂圆 5-15 份、木瓜干 5-15 份、葛根 5-15 份、苦荞 2-8 份、普洱茶 2-8 份。

[0016] 上述的女性保健养生饮品, 优选配方为: 枸杞 20 份, 红枣 15 份, 阿胶 10 份、山楂干 15 份、桂圆 10 份、木瓜干 10 份、葛根 10 份、苦荞 5 份、普洱茶 5 份。

[0017] 本发明的女性保健养生饮品的生产方法, 包括下述步骤:

[0018] (1) 将阿胶按 1 : 20 比例加水熬制成含 40% -50% 水分的阿胶浓浆;

[0019] (2) 其他原料分别精选、洗净、烘干, 搅拌均匀、破碎、灭菌, 按配方比例加入阿胶浓浆中, 混合均匀, 加温, 在 70°C 下烘干, 制得粒度小于 60 目的颗粒。

[0020] 上述的女性保健养生饮品的生产方法, 包括: 将上述颗粒压缩成 5 克重的圆形茶球, 糖果式小袋密封包装, 以满足食用卫生标准。

[0021] 本发明与现有技术相比, 具有明显的有益效果, 从以上技术方案可知, 本发明精选枸杞、红枣、山楂、桂圆、木瓜、葛根、苦荞、阿胶、普洱九种药食同源的上等原料, 配制一种药食同疗、药食同补的高品位功能性保健饮品, 集养生、防治于一茶, 养颜美体, 排毒抗衰, 养生健身。适用人群: 18 岁以上各年龄阶段的女性。纯天然原料, 不加任何糖剂、色素、香料、防腐剂及其他添加剂, 汤色红亮, 酸甜适度, 口味天然, 营养全面, 符合国内外饮料向低糖、天然、营养、保健、卫生发展的趋势。

具体实施方式

[0022] 实施例 1

[0023] 一种女性保健养生饮品的生产方法, 包括下述步骤:

[0024] (1) 称取枸杞 20 公斤, 红枣 15 公斤, 阿胶 10 公斤、山楂干 15 公斤、桂圆 10 公斤、木瓜干 10 公斤、葛根 10 公斤、苦荞 5 公斤、普洱茶 5 公斤;

[0025] (2) 将阿胶加水 200 公斤熬制成含 40% 水分的阿胶浓浆;

[0026] (3) 其他原料分别精选、洗净、烘干, 搅拌均匀、破碎、灭菌, 按配方比例加入阿胶浓浆中, 混合均匀, 加温, 在 70°C 下烘干, 制得粒度小于 60 目的颗粒。将颗粒压缩成 5 克重的圆形茶球, 糖果式小袋密封包装, 以满足食用卫生标准。

[0027] 实施例 2

[0028] 一种女性保健养生饮品的生产方法, 包括下述步骤:

[0029] (1) 枸杞 10 公斤, 红枣 20 公斤, 阿胶 5 公斤、山楂干 10 公斤、桂圆 15 公斤、木瓜干 15 公斤、葛根 5 公斤、苦荞 2 公斤、普洱茶 8 公斤。

[0030] (2) 将阿胶 1 加水 100 公斤熬制成含 45% 水分的阿胶浓浆;

[0031] (3) 其他原料分别精选、洗净、烘干, 搅拌均匀、破碎、灭菌, 按配方比例加入阿胶浓浆中, 混合均匀, 加温, 在 70°C 下烘干, 制得粒度小于 60 目的颗粒。将颗粒压缩成 5 克重的圆形茶球, 糖果式小袋密封包装, 以满足食用卫生标准。

[0032] 实施例 3

[0033] 一种女性保健养生饮品的生产方法, 包括下述步骤:

[0034] (1) 枸杞 30 公斤, 红枣 10 公斤, 阿胶 15 公斤、山楂干 20 公斤、桂圆 5 公斤、木瓜干

5 公斤、葛根 15 公斤、苦荞 8 公斤、普洱茶 2 公斤。

[0035] (2) 将阿胶加水 300 公斤熬制成含 50% 水分的阿胶浓浆；

[0036] (3) 其他原料分别精选、洗净、烘干，搅拌均匀、破碎、灭菌，按配方比例加入阿胶浓浆中，混合均匀，加温，在 70℃ 下烘干，制得粒度小于 60 目的颗粒。将颗粒压缩成 5 克重的圆形茶球，糖果式小袋密封包装，以满足食用卫生标准。

[0037] 以上所述，仅是本发明的较佳实施例而已，并非对本发明作任何形式上的限制，任何未脱离本发明技术方案内容，依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰，均仍属于本发明技术方案的范围。