



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102763750 B

(45) 授权公告日 2013.05.08

(21) 申请号 201210284126.7

(22) 申请日 2012.08.11

(73) 专利权人 刘海燕

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山镇文  
庙路桃园小区 8 幢 1 单元 503 室

(72) 发明人 刘海燕 彭常安 汪盛明

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 1437959 A, 2003.08.27,

CN 102604771 A, 2012.07.25,

CN 1635078 A, 2005.07.06,

CN 102021101 A, 2011.04.20,

CN 1382381 A, 2002.12.04,

审查员 王文庆

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种葛根枣香茶的制造方法

(57) 摘要

本发明公开了一种葛根枣香茶的制造方法，是将葛根切片，拌以米曲按醪糟酿造生产工艺，酿制出甘绵的葛根醪液，再配以清凉味的薄荷、养生佳品的红枣，生产出具清凉、甘绵、枣香味柔的葛根枣香茶。成品葛根枣香茶具有甜润的红枣甘香，薄荷的清凉味，同时具有清热润喉、益智醒脑、健胃利胆、降血糖、改善血液循环等保健功效，开罐即饮，营养卫生，老幼皆宜，可作为人们便捷的日常代用茶。

1. 一种葛根枣香茶的制造方法,其特征在于:采用以下步骤:

A. 培菌发酵酿制葛根醪糟:取葛根干片 80-100 重量份,粳糯米 25-50 重量份,将葛根干片经机械破碎至通过 40 目网筛,分别加水浸泡 20-22 小时至吸水饱和时,沥水后混合均匀,送入蒸汽箱用蒸汽蒸熟,取出后风冷至 28-30℃时,将 0.2-0.3 重量份甜酒药曲撒入拌匀后及时下缸,在 28-30℃条件中糖化 30-32 小时,制得葛根醪糟;称取葛根醪糟 200-250 重量份,加水 4000-5000 重量份,搅拌均匀后在浸泡釜中再浸泡 0.5-1 小时,送入压滤机经压滤制得葛根醪糟液,经 20-24 小时沉淀后,取上清液,制得葛根醪糟上清液;

B. 制取薄荷汁:取中药饮片薄荷 3-5 重量份,加水 25-30 重量份,浸泡 4-5 小时,入夹层锅煮制 8-15 分钟,后送入立式分离机进行浆渣分离,制得薄荷原汁;将薄荷原汁加入 8-10 倍水稀释,制得薄荷汁;

C. 制取红枣汁:取市售的优质红枣 9-12 重量份,清洗后加水 75-100 重量份,浸泡 4-5 小时,入夹层锅煮制 25-30 分钟,后送入立式分离机进行浆渣分离,制得红枣原汁;将红枣原汁加 5-8 倍水稀释,制得红枣汁;

D. 配料、装罐:取葛根醪糟上清液 3500-3600 重量份、薄荷汁 160-200 重量份、红枣汁 320-350 重量份,倒入混合机混合均匀,再入均质机均质,后加热至 110-112℃,保温 20-30 分钟后装瓶,按常规饮料杀菌方法作杀菌处理,即得成品葛根枣香茶饮料。

## 一种葛根枣香茶的制造方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及饮料技术领域,具体地说是一种葛根枣香茶的制造方法。

### 技术背景

[0002] 葛根,多年生豆科作物葛的根茎,我国南北荒山野岭均有分布。葛根不仅含有丰富的淀粉、植物蛋白以及铁、磷、锌、硒等多种微量元素,还含有葛根异黄酮、葛根素等,具有很好降血糖、治疗冠心病、改善脑血液循环、提高学习记忆作用。由于食药价值较高,近年来,作为保健品开发,市场出现有葛粉、葛饮料等多种用葛根深加工的食品。

[0003] 薄荷具有解热、抗炎作用,常用于食品、牙膏,入茶饮,其清凉香气,可以健胃利胆、降低血压、提振精神、滋补心脏。

[0004] 红枣自古以来就是民间常用的养生佳品,红枣中含有蛋白质、脂肪、糖类、有机酸、维生素 A、维生素 C、铁、钙以及多种氨基酸等丰富的营养成份,具有补中益气、宁心安神、益智健脑、增强食欲等功效。

[0005] 由于葛根、薄荷、红枣食药价值较高,国家卫生部分别将其列为“既是食品又是药品”物品。近年来,作为保健品开发,市场出现有葛片茶、薄荷茶、红枣茶等多种以其为单一原料经清洗、干制而成的代用茶以及复配型饮料。虽口感不同,但均属配方茶类,其有一定的保健功能,但营养价值不高,因其直接干制,成分单一,外观、贮藏、适口性、综合保健功能均欠佳。

[0006] 用葛根为原料发酵制醪再配以薄荷、红枣制作出罐装方便饮用的葛根枣香茶,目前还未见其报道和上市产品。

### 发明内容

[0007] 本发明的目的是要选用具药食两用的葛根、薄荷、红枣为主要原料,通过给定的工艺,生产出一种即食保健型葛根清凉茶。

[0008] 本发明能过以下工艺得以实现:

[0009] A. 培菌发酵酿制葛根醪糟:取葛根干片 80-100 重量份,粳糯米 25-50 重量份,将葛根干片经机械破碎至通过 40 目网筛,分别加水浸泡 20-22 小时至吸水饱和时,沥水后混合均匀,送入蒸汽箱用蒸汽蒸熟,取出后风冷至 28-30℃时,将 0.2-0.3 重量份甜酒药曲撒入拌匀后及时下缸,在 28-30℃条件中糖化 30-32 小时,制得葛根醪糟;称取葛根醪糟 200-250 重量份,加水 4000-5000 重量份,搅拌均匀后在浸泡釜中再浸泡 0.5-1 小时,送入压滤机经压滤制得葛根醪糟液,经 20-24 小时沉淀后,取上清液,制得葛根醪糟上清液;

[0010] B. 制取薄荷汁:取中药饮片薄荷 3-5 重量份,加水 25-30 重量份,浸泡 4-5 小时,入夹层锅煮制 8-15 分钟,后送入立式分离机进行浆渣分离,制得薄荷原汁;将薄荷原汁加入 8-10 倍水稀释,制得薄荷汁;

[0011] C. 制取红枣汁:取市售的优质红枣 9-12 重量份,清洗后加水 75-100 重量份,浸泡 4-5 小时,入夹层锅煮制 25-30 分钟,后送入立式分离机进行浆渣分离,制得红枣原汁;将红

枣原汁加 5-8 倍水稀释,制得红枣汁;

[0012] D. 配料、装罐:取葛根醪糟上清液 3500-3600 重量份、薄荷汁 160-200 重量份、红枣汁 320-350 重量份,倒入混合机混合均匀,再入均质机均质,后加热至 110-112℃,保温 20-30 分钟后装瓶,按常规饮料杀菌方法作杀菌处理,即得成品葛根枣香茶饮料。

[0013] 本发明是将葛根切片,拌以米曲按醪糟酿造生产工艺,酿制出甘绵的葛根醪液,再配以清凉味的薄荷、养生佳品的红枣,生产出清凉、甘绵、枣香味柔的葛根枣香茶。成品葛根枣香茶具有甜润的红枣甘香,薄荷的清凉味,同时具有清热润喉、益智醒脑、健胃利胆、降血糖、改善血液循环等保健功效,开罐即饮,营养卫生,老幼皆宜,可作为人们便捷的日常代用茶。

[0014] 以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

### 具体实施方式

[0015] 实施例,一种葛根枣香茶的制造方法,采用以下步骤:

[0016] 1. 培菌发酵酿制葛根醪糟:取葛根干片 80 公斤,粳糯米 25 公斤,将葛根干片经机械破碎至通过 40 目网筛,分别加水浸泡 20 小时至吸水饱和时,沥水后混合均匀,送入蒸汽箱用蒸汽蒸熟,取出后风冷至 28℃时,将 0.2 公斤甜酒药曲撒入拌匀后及时下缸,在 30℃条件下糖化 32 小时,制得葛根醪糟;称取葛根醪糟 200 公斤,加水 4000 公斤,搅拌均匀后在浸泡釜中再浸泡 0.5 小时,送入压滤机经压滤制得葛根醪糟液,经 24 小时沉淀后,取上清液,制得葛根醪糟上清液;

[0017] 2. 制取薄荷汁:取中药饮片薄荷 3 公斤,加水 25 公斤,浸泡 4 小时,入夹层锅煮制 8 分钟,后送入立式分离机进行浆渣分离,制得薄荷原汁;将薄荷原汁加入 8 倍水稀释,制得薄荷汁;

[0018] 3. 制取红枣汁:取市售的优质红枣 9 公斤,清洗后加水 75 公斤,浸泡 4 小时,入夹层锅煮制 25 分钟,后送入立式分离机进行浆渣分离,制得红枣原汁;将红枣原汁加 5 倍水稀释,制得红枣汁;

[0019] 4. 配料、装罐:取葛根醪糟上清液 3520 公斤、薄荷汁 160 公斤、红枣汁 320 公斤,倒入混合机混合均匀,再入均质机均质,后加热至 110℃,保温 20 分钟后装瓶,在 30 分钟内按常规饮料杀菌方法作杀菌处理,即得成品葛根枣香茶饮料,成品经检验合格后入通风、干燥的库房中贮存。

[0020] 通过上述方法生产的葛根枣香茶饮料糖度为 5~6 度,酸度小于 0.03,在常温条件下可贮存一年。

[0021] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0022] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。