



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103229875 B

(45) 授权公告日 2014. 08. 06

(21) 申请号 201310057108. X

审查员 颜小平

(22) 申请日 2013. 02. 24

(73) 专利权人 李为国

地址 450000 河南省郑州市南四环与郑绕高  
速路口

专利权人 章方林

(72) 发明人 李为国 章方林

(74) 专利代理机构 北京兆君联合知识产权代理  
事务所(普通合伙) 11333

代理人 胡敬红

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101627790 A, 2010. 01. 20,

CN 102652575 A, 2012. 09. 05,

CN 101444244 A, 2009. 06. 03,

CN 101347158 A, 2009. 01. 21,

薛勇. 几种常见的花茶. 《致富之  
友》. 2003, (第 05 期),

权利要求书1页 说明书5页 附图1页

(54) 发明名称

三花暖茶饮料及其生产方法

(57) 摘要

本发明涉及一种三花暖茶饮料及其制备方法,属于保健型功能饮料,是以亦食亦药味甘性温的玫瑰花、桂花、菊花、生姜、红枣等为原料,按原料功能设计配方,经提取、调配、杀菌和灌装等工艺制成的功能性饮料。适宜人群为体弱多寒者,适宜季节是寒气下降的秋冬季节。

1. 一种三花暖茶饮料,其功能性成分为下列原料的水提取物,所述原料及其干基重量份为:玫瑰花 5-10 份,桂花 5-15 份,菊花 5-10 份,生姜 10-30 份,陈皮 5-10 份,红枣 5-20 份。
2. 根据权利要求 1 所述的三花暖茶饮料,还含有红糖、蜂蜜、维生素 C。
3. 根据权利要求 2 所述的三花暖茶饮料,以原料干基计,其重量份为:红糖 5-30 份、蜂蜜 1-5 份、维生素 C 0.05-0.5 份。
4. 权利要求 3 所述的三花暖茶饮料的生产方法,包括如下步骤:
  - (1) 制备玫瑰花、桂花、菊花、生姜、红枣、陈皮的水提取物,
  - (2) 与红糖、蜂蜜和维生素 C 按比例调配即可。
5. 根据权利要求 4 所述的生产方法,所述步骤(1)的制备方法为:
  - 1) 按干基重量份取玫瑰花、桂花、菊花清洗;按干基重量份取姜、红枣、陈皮清洗;
  - 2) 加玫瑰花、桂花、菊花原料重 4-10 倍水浸泡 20-60 分钟;加姜、红枣、陈皮原料重 4-10 倍水浸泡 20-60 分钟;
  - 3) 将玫瑰花、桂花、菊花浸泡液加热 70℃ -90℃,保持 30-60 分钟,过滤得清液;将姜、红枣、陈皮浸泡液加热至沸,保持 30-90 分钟,过滤得清液;
  - 4) 剩余玫瑰花、桂花、菊花、姜、红枣、陈皮固渣加原料重 3-8 倍水再煮沸,保持 15-30 分钟,过滤得清液;
  - 5) 将三份清液于 2℃ -5℃ 静止 48 小时,取上清液即可。
6. 根据权利要求 5 所述的生产方法,所述浸泡温度为 60℃ -75℃。
7. 根据权利要求 5 所述的生产方法,所述过滤所用滤网为 200 目 -400 目。
8. 根据权利要求 4 所述的生产方法,所述调配后还需要灭菌,所述灭菌采用高温灭菌或超高温灭菌。

## 三花暖茶饮料及其生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及保健型功能饮料,特别是涉及一种三花暖茶饮料及其生产方法。

### 背景技术

[0002] 目前市场上的饮料主要是饮用水(纯净水、矿泉水)、碳酸饮料、果汁饮料、茶饮料和功能饮料。其中前四种已被大众消费者普遍接受,而功能饮料在饮料市场中的份额逐步增大。市场有代表性的功能饮料如“红牛、王老吉、脉动水、VC 饮料”等均具有它独特的功能性,且有良好的市场,由此可见保健饮料良好的市场前景。

[0003] 在中国有很悠长的茶文化,暖茶饮品在北方冬天也有很大的市场前景,但多为暖身,功能性不强。专利公开号:CN101524105“暖茶”申请发明专利的内容是“本发明为暖茶及其生产方法,它是用姜末、核桃仁、花生、芝麻、香油、面粉、冰糖几种原料通过蒸、炒、炸相结合,精制而成,可以用开水冲泡饮用的颗粒或粉末状加工物。方法步骤是:面粉蒸熟冷却后粉碎炒香备用,再将姜末和香油同时入锅加热六成热油后姜末捞出备用,再将核桃仁,

[0004] 花生,芝麻分别炸香,最后将炒好的面粉,炸好的姜末,核桃仁,花生,芝麻和所炸姜末等材料所用的香油一同拌匀自然冷却后加入冰糖即可。该申请提供的暖茶,本质上没有茶成分,主要是一些保健食品的组合,成品粒粒微黄,开水冲泡后的液体呈现黄褐色,浓香甜,常饮能强筋健骨,安神补脑,使人精力旺盛,增强免疫能力。本品特别适合出差坐车疲劳人群。专利公开号:CN1327772“一种五味子暖茶”申请发明专利的内容是“五味子暖茶,它由以下组分按重量份比例组成:五味子速溶粉 8—10.5 份,柠檬酸 0.3 份,五味子叶粉 5—6 份,乙基麦芽粉 0.0008 份,红茶速溶粉 4—5 份,甜菊糖 0.12 份,山梨酸钾 0.028 份,水 250 份,红茶香精 0.27 份。该申请饮料的主要原料为五味子,具有保健功能和较好的口感,是一种适合各层次人们饮用的饮品。专利公开号:CN101627790“一种银杏姜茶饮料及其制备方法”,饮料所含组份原料及重量份配比为:生姜 3-7、红糖 3-5、红枣 1-2、蜂蜜 0.5-1.5、茶叶 0.1-0.5、菊花 0.1-0.2、银杏 0.1-0.5;重量份配比水为 98-102;其制备方法的步骤包括原料组份的预处理,红枣去核、银杏叶去除苦味:生姜、红枣、茶叶、菊花、银杏混合与浸泡,加入红糖,煮沸 10-30 分钟,静止沉淀、细目过滤;滤液中加蜂蜜、均质,杀菌消毒成饮料。本申请以生姜和红糖为主原料,既具有姜茶的传统养生保健作用和风味口感,还具有独特的心脑血管保健功效;有利于调节人体免疫机制、延缓衰老的作用。

[0005] 所有这些暖茶多数采用红茶,而用花茶的产品却很少,而花茶在我国却有最广大的资源,且深受女士们的喜爱。

### 发明内容

[0006] 本发明针对上述保健品领域的缺陷,提供一种三花暖茶饮料,主要采用花茶为原料,配以其它食源,制得功能性饮料,口感适应范围广,保健范围广,易于被消费者接受。

[0007] 一种三花暖茶饮料,其主要含有以下原料的水提取物,所述原料及其干基重量份为:玫瑰花 5-10 份,桂花 5-15 份,菊花 5-10 份,生姜 10-30 份,陈皮 5-10 份,红枣 5-20 份。

- [0008] 三花暖茶饮料除以上成分外还含有红糖、蜂蜜、维生素 C。
- [0009] 所述红糖 5-30 份、蜂蜜 1-5 份、维生素 C 0.05-0.5 份。
- [0010] 以原料干基计,其重量份为:红糖 5-30 份、蜂蜜 1-5 份、维生素 C 0.05-0.5 份。
- [0011] 三花暖茶饮料的生产方法,包括如下步骤:
- [0012] (1) 制备玫瑰花、桂花、菊花、生姜、红枣、陈皮的水提取物,
- [0013] (2) 与红糖、蜂蜜和维生素 C 按比例调配即可。
- [0014] 所述步骤(1)的制备方法为:
- [0015] 1) 按干基重量份取玫瑰花、桂花、菊花清洗;按干基重量份取姜、红枣、陈皮清洗;
- [0016] 2) 加玫瑰花、桂花、菊花原料重 4-10 倍水浸泡 20-60 分钟;加姜、红枣、陈皮原料重 4-10 倍水浸泡 20-60 分钟;
- [0017] 3) 将玫瑰花、桂花、菊花浸泡液加热 70℃-90℃,保持 30-60 分钟,过滤得清液;将姜、红枣、陈皮浸泡液加热至沸,保持 30-90 分钟,过滤得清液;
- [0018] 4) 剩余玫瑰花、桂花、菊花、姜、红枣、陈皮固渣加原料重 2-4 倍水再煮沸,保持 15-30 分钟,过滤得清液;
- [0019] 5) 将三份清液于 2℃-5℃ 静止 48 小时,取上清液即可。
- [0020] 所述浸泡温度为 60℃-75℃。
- [0021] 所述过滤所用滤网为 200 目-400 目。
- [0022] 所述调配后还需要灭菌,所述灭菌采用高温灭菌或超高温灭菌。
- [0023] 本方案提出的保健型功能饮料——三花暖茶饮料,是以亦食亦药味甘性温的玫瑰花、桂花、菊花、生姜、红枣、陈皮等为原料,按原料功能设计配方,经提取、调配、杀菌和灌装等工艺制成的功能性饮料。适宜人群为体弱多寒者,适宜季节是寒气下降的秋冬季节。
- [0024] 本发明是以玫瑰花、桂花、菊花为主体,以生姜、红枣,陈皮为辅剂。充分利用味辛、甘,性微温的玫瑰花所具有的理气解郁、护肝和胃、和血散淤、消除疲劳、平衡内分泌、补血养气、调经止痛、美颜护肤等功效;结合味甘性温,有温中散寒、暖胃止痛、化痰散瘀功效的桂花;同时辅以味微辛、甘、苦,性微寒,能疏散风热,清肝明目,平肝阳,解毒之作用的菊花;辅以味辛、性微温,归肺脾胃经发汗解表,温中止呕,温肺止咳,驱寒邪、解鱼蟹毒、解药毒之作用的生姜;中医认为,陈皮性味辛、苦、温,入脾、肺经;有行气健脾、降逆止呕、调中开胃、燥湿化痰之功,适用于脾胃气滞所致的脘腹胀满、暖气、恶心、呕吐及湿阻中焦所致的纳呆倦怠、大便溏薄及痰湿壅滞之咳嗽痰多等症;结合枣类养血安神、健脾保胃等功效研制的一种保健性功能饮料。
- [0025] 同时以具有益气养血、健脾暖胃、驱风散寒、活血化瘀之功效的红糖和具有排毒养颜功效的蜂蜜为甜味剂;以维生素 C 为抗氧化剂和酸味剂;使本发明的保健性功能饮料味甜,质保期长,同时适用于更广泛人群。
- [0026] 配料营养成分简介:
- [0027] 玫瑰花是一种具有挥发性芳香蔷薇科植物,食用玫瑰花蛋白质含量 2.36%-3.01%,氨基酸含量 1.22%-1.44%。此外还含有丰富的矿物质,其中钙含量 0.071%-0.13%,镁含量 0.034%-0.043%,钾含量 0.28%-0.31%,磷含量 0.041%-0.051%,铁含量 39.3mg/kg-57.3mg/kg,锰含量 2.79mg/kg-6.81mg/kg。具有功能性和挥发性成分的主要物质为芳樟醇(linalool)、芳樟醇甲酸酯(linalyl formate)、 $\beta$ -香茅醇( $\beta$ -citronellol)、香茅醇甲

酸酯(citronellyl formate)、香茅醇乙酸酯(citronell acetate)、牻牛儿醇(geranyl)、橙花醇、牻牛儿酸甲酸酯(geranylformate)、乙酸-3-己烯酯(3-hexenyl acetate)、苯甲醇(benzylalcohol)、丁香油酚(eugenol)、甲基丁香油酯(methyl eugenol)等。玫瑰鲜花中含挥发性玫瑰油约 0.03%，其中香茅醇含量可达 60%，橙花醇含量为 5-10%。

[0028] 菊花的主要化学成分是黄酮类化合物，三萜类化合物和挥发油类物质。其药理作用主要在于拟菌，提高免疫力，抗肿瘤，抗心血管疾病，抗氧化抗衰老作用。

[0029] 桂花的主要化学成分与菊花相似，主要是具有功能性的萜烯类化合物，醇类化合物和抗氧化类化合物，具有和菊花相同的功能和作用。

[0030] 生姜的营养成分含量(100 克中):蛋白质 1.6 克、脂肪 0.8 克、碳水化合物 3.4 克、膳食纤维 1.4 克、胡萝卜素 25.1 微克、视黄醇当量 67.7 微克、核黄素 0.13 毫克、钾 (K)387 毫克、钠 (Na)9686 毫克、钙 (Ca)39 毫克、镁 (Mg)125 毫克、铁 (Fe)4.4 毫克、锰 (Mg)3.11 毫克、锌 (Zn)0.5 毫克。

[0031] 红枣的营养成分既丰富又全面，鲜枣的含糖为 10% -44%，每 100 克鲜枣发热量为 447.99 千焦，含蛋白质 1.2%、脂肪 0.2%、粗纤维 1.6%。每 100 克鲜枣果肉含钙 41mg、磷 23mg、铁 0.5mg。最重要的是鲜枣中还含有丰富的维生素，其中每 100 克鲜枣果肉含胡萝卜素 0.01mg、硫胺素 0.06mg、核黄素 0.04mg、尼克酸 0.6mg。每 100 克鲜枣果肉含维生素 C410mg，有的品种可达 800mg。并含有生理活性物质糖甙、黄酮素、皂甙等。

[0032] 陈皮的营养成分含量(100 克中):蛋白质 8 克;脂肪 1.4 克;碳水化合物 58.3 克;膳食纤维 20.7 克;维生素 A68 微克;胡萝卜素 3.3 微克;视黄醇 8.3 微克;维生素 E6.73 毫克;钾 186 毫克;钠 21 毫克;钙 82 毫克;镁 113 毫克;铁 9.3 毫克;锌 1.0 毫克;磷 85 毫克;硒 4.4 微克。主要化学成分是挥发油，含量 1.5% -2.0%;其中橙皮甙约 8.4%，陈皮素(nobiletin)约 0.15%，对羟福林 0.28% -2.54%。

[0033] 红糖不仅含有可提供热能的碳水化合物，还含有对人体生长发育不可缺少的苹果酸、核黄素、胡萝卜素、烟酸和微量元素锰、锌、铬等各种元素。据分析，每 100 克的红糖含钙 90 毫克，含铁 4 毫克，是白糖的 3 倍。

[0034] 蜂蜜中的主要成分是碳水化合物，含量 70% -80%;其中葡萄糖和果糖，约占 65% -80%;蔗糖含量不超过 8%;水分 16% -25%;蛋白质 0.5%;脂肪 1.9%;糊精和非糖物质、矿物质、有机酸等含量在 5%左右。此外，还含有少量的酵素、芳香物质和维生素等。

[0035] 维生素 C (Vitamin C, Ascorbic Acid) 又叫 L-抗坏血酸，是一种水溶性维生素。其功能主要是促进骨胶原的生物合成，利于组织创伤口的更快愈合;促进氨基酸中酪氨酸和色氨酸的代谢，延长肌体寿命;改善铁、钙和叶酸的利用;改善脂肪和类脂特别是胆固醇的代谢，预防心血管病;促进牙齿和骨骼的生长，防止牙床出血，防止关节痛、腰腿痛;增强肌体对外界环境的抗应激能力和免疫力;水溶性强抗氧化剂，主要作用在体内水溶液中;坚固结缔组织;促进胶原蛋白的合成，防止牙龈出血，治疗坏血病。

[0036] 本发明按一定比例的玫瑰花、桂花、菊花、生姜、陈皮和红枣采用一次浸泡，两次水提取方法将主要功效成份充分提取，按配方加入红糖、蜂蜜和维生素 C。红糖和蜂蜜既是功能性原料，同时又是甜味剂，通过上述配方的产品口味酸甜适中，无不良气味，适合各类所需人群。本发明还可根据产品的有效成分指标加入饮用水调整浓度。产品包装可采用软包装、听装或瓶装。

[0037] 本发明的优点：一是利用玫瑰花、菊花和桂花免疫功能；二是利用生姜生津驱寒，红枣滋补保健之效用；从中医理论角度说，该配方组合均是亦食亦药的功能性保健原料，共有的特性是味甘性温，或微寒味苦。共性是都具有驱寒解表、燥湿助热、护肝和胃、安神养血、健脾暖胃、养颜美容之功效。以上配方为伍，无论是从中医理论角度说还是从食品营养配方角度说，不但不相克相悖，而且起到功能互补的作用。三是保健范围广，产品口味酸甜适中，无不良气味，易于消费者接受；四是资源丰富、分布地域广阔，可就地取材加工。

#### 附图说明

[0038] 图 1：本发明工艺流程图

#### 具体实施方式

[0039] 下面结合实施例对本发明作进一步的详细说明。

[0040] 实施例 1：

[0041] 分别取玫瑰花 30 克，桂花 20 克，菊花 20 克和生姜 75 克，陈皮 20 克，红枣 70 克，分别清洗。

[0042] (1) 分别将玫瑰花 30 克，桂花 20 克，菊花 20 克和生姜 75 克，陈皮 20 克，红枣 70 克至于两个夹层锅内，加物料总量 7 倍水 60℃ 浸泡 60 分钟。

[0044] (2) 玫瑰花、桂花、菊花浸泡液加热至 75℃，保持 15 分钟；生姜、陈皮、红枣浸泡液加热至沸，保持 45 分钟；

[0045] (3) 300 目虑网过滤。

[0046] (4) 加玫瑰花、桂花、菊花、生姜、陈皮、红枣固渣 5 倍水，加热至沸保温 10 分钟。

[0047] (5) 300 目滤网过滤，两次滤液混合，降温至 2℃，静止冷贮 48 小时，分离出清液。

[0048] (6) 取红糖 100 克，蜂蜜 15 克，维生素 C0.5 克，溶于分离清液中，加水调至 3000mL。

[0049] (7) 135℃ /10s 杀菌。(8) 分装于 250mL 玻璃瓶中，封好盖。

[0050] (9) 于高压灭菌锅中 112℃，保持 10 分钟灭菌。

[0051] (10) 冷却后得产品。

[0052] 实施例 2：

[0053] 分别取玫瑰花 100 克，桂花 120 克，菊花 90 克和生姜 500 克，陈皮 100 克，红枣 250 克，分别清洗。

[0054] (1) 分别将玫瑰花 100 克，桂花 120 克，菊花 90 克和生姜 500 克，陈皮 100 克，红枣 250 克至于两个夹层锅内，加物料总量 6 倍水 70℃ 浸泡 60 分钟。

[0055] (2) 玫瑰花、桂花、菊花浸泡液加热至 85℃，保持 30 分钟；生姜、陈皮、红枣浸泡液加热至沸，保持 60 分钟；

[0056] (3) 300 目虑网过滤。

[0057] (4) 加玫瑰花、桂花、菊花、生姜、陈皮、红枣固渣 4 倍水，加热至沸保温 15 分钟。

[0058] (5) 300 目滤网过滤，三次滤液混合，降温至 2℃，静止冷贮 48 小时，分离出清液。

[0059] (6) 取红糖 500 克，蜂蜜 80 克，维生素 C5 克，溶于分离清液中，加水调至 20L。

[0060] (7) 112℃ /15s 杀菌。

[0061] (8) 分装于 250mL 玻璃瓶中，封好盖。

- [0062] (9) 于高压灭菌锅中 121℃, 保持 10 分钟灭菌。
- [0063] (10) 冷却后得产品。
- [0064] 实施例 3:
- [0065] 取玫瑰花 500 克, 桂花 600 克, 菊花 500 克, 生姜 1500 克, 陈皮 400 克, 红枣 1200 克, 清选后用清水冲洗干净。
- [0066] (1) 分别将玫瑰花 500 克, 桂花 600 克, 菊花 500 克和生姜 1500 克, 陈皮 400 克, 红枣 1200 克至于两个夹层锅内, 加物料总量 8 倍水 75℃ 浸泡 60 分钟。
- [0067] (2) 玫瑰花、桂花、菊花浸泡液加热至 85℃, 保持 30 分钟; 生姜、陈皮、红枣浸泡液加热至沸, 保持 90 分钟;
- [0068] (3) 300 目虑网过滤。
- [0069] (4) 加玫瑰花、桂花、菊花、生姜、陈皮、红枣固渣 5 倍水, 加热至沸保温 30 分钟。
- [0070] (5) 300 目滤网过滤, 三次滤液混合, 降温至 2℃, 静止冷贮 48 小时, 分离出清液。
- [0071] (6) 取红糖 2000 克, 蜂蜜 100 克, 维生素 C30 克, 溶于分离清液中, 加水调至 100L。
- [0072] (7) 112℃ /15s 杀菌。
- [0073] (8) 分装于 250mL 玻璃瓶中, 封好盖。
- [0074] (9) 于高压灭菌锅中 121℃, 保持 10 分钟灭菌。
- [0075] (10) 冷却后得产品。
- [0076] 临床数据:
- [0077] 本产品试用数据统计:
- [0078] 试用者 58 人, 其中女性 32 人, 男性 26, 年龄分布: 25-30 岁 5 人, 30-40 岁 18 人, 40-50 岁 35 人, 试用者体弱多病, 在秋冬季节常感四肢冷, 易感冒, 胃寒吃不下东西, 干冷易上火。试用方式: 将本发明实施例 1、2、3 所得产品随机分发给试用者, 入秋后每天早晚各一次, 每次 100ml。
- [0079] 试用效果: 其中 23 人感觉身体抵抗力有所加强, 整个秋冬季节没有感冒, 其中 20 人胃部不适不再发生, 胃口有改善, 其中 12 人感觉皮肤没有以前干燥, 不易上火。其中 3 人感觉不明显。本产品有效率达 95% 左右。
- [0080] 结论: 适宜人群为体弱多寒者, 适宜季节是寒气下降的秋冬季节。

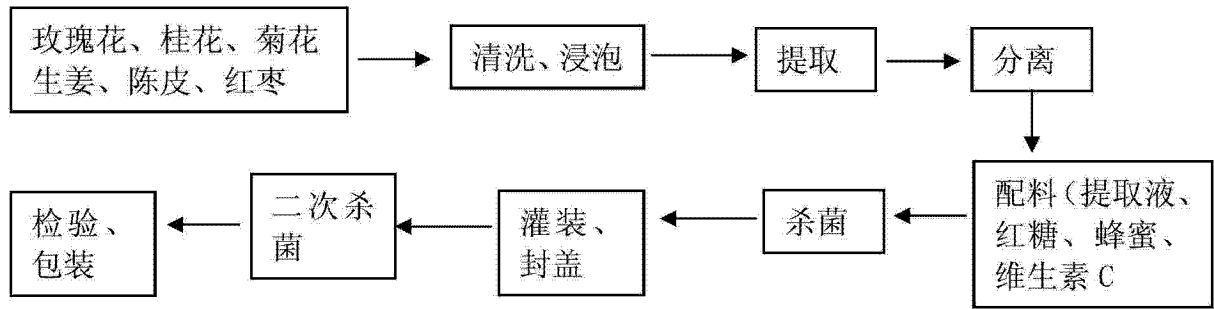


图 1