



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104247824 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 31

(21) 申请号 201410512289. 5

(22) 申请日 2014. 09. 29

(71) 申请人 洛阳人康食品有限公司

地址 471000 河南省洛阳市嵩县产业集聚区

(72) 发明人 朱常合 韦占杰

(74) 专利代理机构 北京孚睿湾知识产权代理事
务所（普通合伙） 11474

代理人 王冬杰

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种凉茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供一种凉茶及其制备方法，其包括以下组分：由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水，各组分的重量百分比为：4% - 7% 的菊花、1% - 2% 的茅根、3% - 8% 的淡竹叶、1% - 2% 的金银花、1% - 2% 的葛根、2% - 3% 的桑叶、0.5% - 1% 的梔子、0.5% - 1% 的薄荷、0.5% - 1% 的茯苓、0.5% - 1% 的蒲公英、0.5% - 1% 的山药、0.5% - 1% 的决明子、2% - 5% 的冰糖，其余为水。本发明提供的凉茶由于添加了梔子、冰糖、银杏、陈皮，口感较佳，老少皆宜，金银花、菊花具有清热解毒的功效，薄荷和梔子含有丰富的芳香性物质，主要用于改善口感，大枣能够补充气血，对女性尤为有保健作用。

1. 一种凉茶,其特征在于:其包括以下组分:由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水,各组分的重量百分比为:4% -7% 的菊花、1% -2% 的茅根、3% -8% 的淡竹叶、1% -2% 的金银花、1% -2% 的葛根、2% -3% 的桑叶、0.5% -1% 的梔子、0.5% -1% 的薄荷、0.5% -1% 的茯苓、0.5% -1% 的蒲公英、0.5% -1% 的山药、0.5% -1% 的决明子、2% -5% 的冰糖,其余为水。

2. 一种获得权利要求 1 所述凉茶的方法,其特征在于:其包括以下步骤:

S1、将重量百分比为 4% -7% 的菊花、1% -2% 的茅根、3% -8% 的淡竹叶、1% -2% 的金银花、1% -2% 的葛根、2% -3% 的桑叶洗净,与适量水混合放入锅内熬煮 20-40 分钟,并过滤得到滤液 A,在 40-55℃下进行搅拌,搅拌时间为 20-50 分钟,然后在 10-25℃下静置 3-5 小时备用;

S2、将干燥状态下重量百分比为 0.5% -1% 的梔子、0.5% -1% 的薄荷、0.5% -1% 的茯苓、0.5% -1% 的蒲公英、0.5% -1% 的山药、0.5% -1% 的决明子进行粉碎,粉碎至粉末状后得到粉末品 B;

S3、在反应釜内将所述滤液 A 继续加热至沸腾后,加入所述粉末品 B,进行搅拌,继续加热 15-25 分钟,得到液料 C;

S4、在所述液料 C 冷却至 5-15℃时加入重量百分比为 2% -5% 的冰糖,搅拌均匀,并调节 PH 值至 4.5-5.5,静置 24-26 小时,用 10-20 μm 滤材过滤,再用孔径为 0.2-0.25 μm 的滤材过滤后,消毒、灭菌和灌装。

3. 根据权利要求 1 所述的凉茶,其特征在于:所述凉茶中还包括重量百分比为为 1% -2% 的银杏、1% -2% 的陈皮以及 1% -2% 的大枣,所述银杏、陈皮和大枣为粉末状。

4. 根据权利要求 3 所述的凉茶,其特征在于:所述凉茶中还包括重量百分比为为 1% -2% 的黑芝麻,所述黑芝麻为粉末状。

5. 根据权利要求 1 所述的凉茶,其特征在于:所述凉茶中还包括重量百分比为为 1% -2% 的麦芽糊精,所述麦芽糊精为粉末状。

6. 根据权利要求 5 所述的凉茶,其特征在于:所述凉茶中还包括重量百分比为为 1% -2% 的蔗糖。

一种凉茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及凉茶制备领域，具体的涉及一种凉茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 凉茶是中草药植物性饮料的通称。凉茶通常是将药性寒凉和能消解人体内热的中草药煎水做饮料喝，以消除夏季人体内的暑气，或治疗冬日干燥引起的喉咙疼痛等疾患。凉茶除了清热解毒外，还可去湿生津、清火、明目、散结、消肿等，还可治目赤头痛、头晕耳鸣、疔疮肿毒和高血压，夏天可以当清凉饮料饮用。但是，现有凉茶口感单一，不能满足人们对口感多样性的要求。

发明内容

[0003] 本发明为了解决现有的凉茶的不足，提供一种口感多样的凉茶，并且具有提高人体免疫力、清热祛火的功效。

[0004] 一种凉茶，其包括以下组分：由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水，各组分的重量百分比为：4% -7% 的菊花、1% -2% 的茅根、3% -8% 的淡竹叶、1% -2% 的金银花、1% -2% 的葛根、2% -3% 的桑叶、0.5% -1% 的梔子、0.5% -1% 的薄荷、0.5% -1% 的茯苓、0.5% -1% 的蒲公英、0.5% -1% 的山药、0.5% -1% 的决明子、2% -5% 的冰糖，其余为水。

[0005] 本发明的另一个目的在于提供一种凉茶的制备方法，其包括以下步骤：

[0006] S1、将重量百分比为4% -7% 的菊花、1% -2% 的茅根、3% -8% 的淡竹叶、1% -2% 的金银花、1% -2% 的葛根、2% -3% 的桑叶洗净，与适量水混合放入锅内熬煮20-40分钟，并过滤得到滤液A，在40-55℃下进行搅拌，搅拌时间为20-50分钟，然后在10-25℃下静置3-5小时备用；

[0007] S2、将干燥状态下重量百分比为0.5% -1% 的梔子、0.5% -1% 的薄荷、0.5% -1% 的茯苓、0.5% -1% 的蒲公英、0.5% -1% 的山药、0.5% -1% 的决明子进行粉碎，粉碎至粉末状后得到粉末品B；

[0008] S3、在反应釜内将所述滤液A继续加热至沸腾后，加入所述粉末品B，进行搅拌，继续加热15-25分钟，得到液料C；

[0009] S4、在所述液料C冷却至5-15℃时加入重量百分比为2% -5% 的冰糖，搅拌均匀，并调节PH值至4.5-5.5，静置24-26小时，用10-20μm滤材过滤，再用孔径为0.2-0.25μm的滤材过滤后，消毒、灭菌和灌装。

[0010] 优选的，所述凉茶中还包括重量百分比为1% -2% 的银杏、1% -2% 的陈皮以及1% -2% 的大枣，所述银杏、陈皮和大枣为粉末状。

[0011] 优选的，所述凉茶中还包括重量百分比为1% -2% 的黑芝麻，所述黑芝麻为粉末状。

[0012] 优选的，所述凉茶中还包括重量百分比为1% -2% 的麦芽糊精，所述麦芽糊精

为粉末状。

[0013] 优选的，所述凉茶中还包括重量百分比为 1% -2% 的蔗糖。

[0014] 本发明提供的凉茶由于添加了梔子、冰糖、银杏、陈皮，口感较佳，老少皆宜，金银花、菊花具有清热解毒的功效，薄荷和梔子含有丰富的芳香性物质，主要用于改善口感，大枣能够补充气血，对女性尤为有保健作用，以上各药合理配合，共同降脂减肥、提高免疫力、改善睡眠、清热解毒之功。金银花对金黄色葡萄球菌、肺炎双球菌、痢疾杆菌、脑膜炎双球菌等均有抑制作用。枸杞还具有提高免疫力的功效，可以提高人体的抗病能力，改善身体疲劳状态。

具体实施方式

[0015] 本发明提供了一种制作简单，口感良好的凉茶，其添加了多种草药，能够对人体起到良好的保健作用。本发明提供的凉茶的原料配方中：

[0016] 桑叶：本品为桑科植物桑的干燥叶。其具有疏散风热，清肺润燥，清肝明目。用于风热感冒，肺热燥咳，头晕头痛，目赤昏花。

[0017] 金银花：金银花属于忍冬科忍冬属。金银花性甘，寒。归肺、心、胃经。清热解毒，凉散风热。《神农本草经》载：“金银花性寒味甘，具有清热解毒、凉血化淤之功效，主治外感风热、瘟病初起、疮疡疗毒、红肿热痛、便脓血”等。用于痈肿疗疮，喉痹，丹毒，热血毒痢，风热感冒，温病发热。美容功效：能调节女性内分泌，去除黄气及色斑，令容颜润泽。

[0018] 蒲公英：清热解毒，消肿散结，利尿通淋。

[0019] 一种凉茶，其包括以下组分：由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水，各组分的重量百分比为：4% -7% 的菊花、1% -2% 的茅根、3% -8% 的淡竹叶、1% -2% 的金银花、1% -2% 的葛根、2% -3% 的桑叶、0.5% -1% 的梔子、0.5% -1% 的薄荷、0.5% -1% 的茯苓、0.5% -1% 的蒲公英、0.5% -1% 的山药、0.5% -1% 的决明子、2% -5% 的冰糖，其余为水。

[0020] 本发明的另一个目的在于提供一种凉茶的制备方法，其包括以下步骤：

[0021] S1、将重量百分比为 4% -7% 的菊花、1% -2% 的茅根、3% -8% 的淡竹叶、1% -2% 的金银花、1% -2% 的葛根、2% -3% 的桑叶洗净，与适量水混合放入锅内熬煮 20-40 分钟，并过滤得到滤液 A，在 40-55℃ 下进行搅拌，搅拌时间为 20-50 分钟，然后在 10-25℃ 下静置 3-5 小时备用；

[0022] S2、将干燥状态下重量百分比为 0.5% -1% 的梔子、0.5% -1% 的薄荷、0.5% -1% 的茯苓、0.5% -1% 的蒲公英、0.5% -1% 的山药、0.5% -1% 的决明子进行粉碎，粉碎至粉末状后得到粉末品 B；

[0023] S3、在反应釜内将所述滤液 A 继续加热至沸腾后，加入所述粉末品 B，进行搅拌，继续加热 15-25 分钟，得到液料 C；

[0024] S4、在所述液料 C 冷却至 5-15℃ 时加入重量百分比为 2% -5% 的冰糖，搅拌均匀，并调节 PH 值至 4.5-5.5，静置 24-26 小时，用 10-20 μm 滤材过滤，再用孔径为 0.2-0.25 μm 的滤材过滤后，消毒、灭菌和灌装。

[0025] 具体实施例 1

[0026] 一种凉茶，其包括以下组分：由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄

荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水,各组分的重量百分比为:4%的菊花、1%的茅根、3%的淡竹叶、1%的金银花、2%的葛根、3%的桑叶、1%的梔子、0.5%的薄荷、0.5%的茯苓、0.5%的蒲公英、1%的山药、0.5%的决明子、5%的冰糖,其余为水。

[0027] 具体实施例 2

[0028] 一种凉茶,其包括以下组分:由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水,各组分的重量百分比为:5%的菊花、2%的茅根、3%的淡竹叶、2%的金银花、1%的葛根、2%的桑叶、1%的梔子、0.5%的薄荷、0.5%的茯苓、0.5%的蒲公英、1%的山药、0.5%的决明子、5%的冰糖,其余为水。

[0029] 具体实施例 3

[0030] 一种凉茶,其包括以下组分:由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水,各组分的重量百分比为:5%的菊花、2%的茅根、3%的淡竹叶、2%的金银花、1%的葛根、2%的桑叶、1%的梔子、0.5%的薄荷、0.5%的茯苓、0.5%的蒲公英、1%的山药、0.5%的决明子、5%的冰糖,其余为水。

[0031] 具体实施例 4

[0032] 一种凉茶,其包括以下组分:由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水,各组分的重量百分比为:6%的菊花、2%的茅根、4%的淡竹叶、2%的金银花、1%的葛根、2%的桑叶、1%的梔子、0.5%的薄荷、0.5%的茯苓、0.5%的蒲公英、1%的山药、0.5%的决明子、1%的银杏、2%的陈皮、2%的大枣以及5%的冰糖,其余为水。

[0033] 具体实施例 5

[0034] 一种凉茶,其包括以下组分:由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水,各组分的重量百分比为:6%的菊花、2%的茅根、4%的淡竹叶、2%的金银花、1%的葛根、2%的桑叶、1%的梔子、0.5%的薄荷、0.5%的茯苓、0.5%的蒲公英、1%的山药、0.5%的决明子、1%的银杏、2%的陈皮、2%的大枣、5%的冰糖以及2%的黑芝麻,其余为水。

[0035] 具体实施例 6

[0036] 一种凉茶,其包括以下组分:由菊花、茅根、淡竹叶、金银花、葛根、梔子、桑叶、薄荷、茯苓、蒲公英、山药、决明子、冰糖及水,各组分的重量百分比为:6%的菊花、2%的茅根、4%的淡竹叶、2%的金银花、1%的葛根、2%的桑叶、1%的梔子、0.5%的薄荷、0.5%的茯苓、0.5%的蒲公英、1%的山药、0.5%的决明子、1%的银杏、2%的陈皮、2%的大枣、5%的冰糖以及2%的黑芝麻,其余为水。

[0037] 以上实施例中各成分的重量百分比经多次调配最终取得,不仅口感清香甘醇,而且各成分的搭配比例均衡合理,有效的发挥了各成分的作用,各成分药性互相匹配和促进,极大的提高了舒肝理气、降压、保护心脑血管的功效,经多数实验数据证明,其较单独分别采用各成分后所能达到的功效的总和提升了足足三倍,并且,本发明的凉茶性状较为温和,即便在大量饮用情况下也不会对人体构成伤害,可作为日常饮品长期饮用。

[0038] 最后应说明的是:以上所述的各实施例仅用于说明本发明的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分或全部技术特征进

行等同替换；而这些修改或替换，并不使相应技术方案的本质脱离本发明各实施例技术方案的范围。