



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110384155 A

(43)申请公布日 2019.10.29

(21)申请号 201910758196.3

(22)申请日 2019.08.16

(71)申请人 安徽统庆堂花茶有限公司

地址 236800 安徽省亳州市谯城区工业园
区站前路南侧,振谯路东侧

(72)发明人 翟辉 翟小凯

(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 陈维琴

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

A61K 36/8969(2006.01)

A61P 1/00(2006.01)

A61P 39/00(2006.01)

A61P 37/04(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种人参五宝茶及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种人参五宝茶及其制备方法,包括以下步骤:(1)分别称取人参13-17g、玛咖4-6g、黄精8-12g、枸杞18-22g、桑椹子8-12g、红枣18-22g;(2)将上述各原料置于袋泡茶包装机内进行包装,每袋质量为80g;(3)将包装好的茶袋进行杀菌处理,完成后封口即可。本发明人参五宝茶营养丰富,口感甘甜,同时具有药理作用,且由天然植物搭配组成,无任何抗菌剂、防腐剂等化学添加剂,无毒副作用,天然环保,符合消费者绿色生态观念,同时制备方法简单,满足工厂流水线生产模式,适合规模化、机械化生产。

1. 一种人参五宝茶,其特征在于,包括以下重量比例原料:人参13-17g、玛咖4-6g、黄精8-12g、枸杞18-22g、桑椹子8-12g、红枣18-22g。

2. 根据权利要求1所述的人参五宝茶,其特征在于,包括以下重量比例原料:人参15g、玛咖5g、黄精10g、枸杞20g、桑椹子10g、红枣20g。

3. 根据权利要求1所述的人参五宝茶,其特征在于,所述人参为烘干至含水量为5-8%的人参切片,切片厚度为0.5-1mm。

4. 根据权利要求1所述的人参五宝茶,其特征在于,所述玛咖为烘干至含水量为5-8%的玛咖切片,切片厚度为1-2mm。

5. 根据权利要求1所述的人参五宝茶,其特征在于,所述黄精为烘干至含水量为5-8%,经熏晒获得的黄精饮片。

6. 根据权利要求1所述的人参五宝茶,其特征在于,所述枸杞、桑椹子为鲜果烘干干燥至含水量为5-8%所得。

7. 根据权利要求1所述的人参五宝茶,其特征在于,所述红枣为烘干至含水量为5-8%的红枣切片,切片厚度为2-4mm。

8. 一种如权利要求1-7任一项所述的人参五宝茶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 分别称取人参13-17g、玛咖4-6g、黄精8-12g、枸杞18-22g、桑椹子8-12g、红枣18-22g;

(2) 将上述各原料置于袋泡茶包装机内进行包装,每袋质量为80g;

(3) 将包装好的茶袋进行杀菌处理,完成后封口即可。

9. 根据权利要求8所述的人参五宝茶的制备方法,其特征在于,所述步骤3中杀菌处理为高压蒸汽灭菌法或紫外线灯杀菌法;其中高压蒸汽灭菌法为在0.15MPa压力下,于121℃进行高压蒸汽灭菌10-15min,紫外线灯杀菌法为将茶袋置于紫外线灯光源下,杀菌2-5分钟。

10. 一种如权利要求1-7任一项所述的人参五宝茶的饮用方法,其特征在于,将茶袋置于杯中,注入85℃以上热水冲泡5-10分钟后即可饮用,同一茶袋可反复冲泡2-3次,至无味为止,饮用时每次1袋,每日1-2次。

一种人参五宝茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健饮品技术领域,尤其涉及一种人参五宝茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着社会的发展,人们的生活压力越来越大,生活节奏也越来越快,生活中烟、酒、车、电脑都是必不可少接触的,明知道这些都是危害健康的杀手,但不得不接触,免不了让身边的家人担心。同时饮食结构不合理,过度的食补会增加多余的脂肪摄入,导致没跟上反而易肥胖使身体素质下降,高血压、高血脂、失眠、疲劳综合症等疾病不断增多。而长期服用药物容易产生依赖性,且对身体无益。随着人们对保健食品的重视,具有保健功能的饮品茶越来越成为人们日常饮品。

[0003] 目前,市面上销售的保健功能茶产品虽然较多,但这些产品的加工过程较为粗制,因而产品中的一些营养成分遭到破坏,同时也很难保留各原料中的固有风味、香味,令口感趋于单一;同时原料配伍上创新较少,多采用传统配方,原料种类少且功能单一,虽能达到保健效果,但依然无法满足不同阶层、年龄、性别的消费者的需求。

[0004] 与此同时,常规的瓶装或罐装茶饮对于家庭或办公来说比较方便,但也存在出门和出差不方便携带、容易受潮、泡茶时经常用手接触不卫生等问题。袋泡茶具有便于携带,易于冲泡,省时省事的优势,因此,开发出一种营养丰富,口味怡人、使用方便的袋泡养生茶饮,具有广阔的市场前景。

发明内容

[0005] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种人参五宝茶及其制备方法。

[0006] 为了实现上述的目的,本发明提供以下技术方案:

一种人参五宝茶,包括以下重量比例原料:人参13-17g、玛咖4-6g、黄精8-12g、枸杞18-22g、桑椹子8-12g、红枣18-22g。

[0007] 优选的,所述的人参五宝茶,包括以下重量比例原料:人参15g、玛咖5g、黄精10g、枸杞20g、桑椹子10g、红枣20g。

[0008] 所述人参为烘干至含水量为5-8%的人参切片,切片厚度为0.5-1mm。

[0009] 所述玛咖为烘干至含水量为5-8%的玛咖切片,切片厚度为1-2mm。

[0010] 所述黄精为烘干至含水量为5-8%,经熏晒获得的黄精饮片。

[0011] 所述枸杞、桑椹子为鲜果烘干干燥至含水量为5-8%所得。

[0012] 所述红枣为烘干至含水量为5-8%的红枣切片,切片厚度为2-4mm。

[0013] 本发明还提供了一种如上所述的人参五宝茶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 分别称取人参13-17g、玛咖4-6g、黄精8-12g、枸杞18-22g、桑椹子8-12g、红枣18-22g;

(2) 将上述各原料置于袋泡茶包装机内进行包装,每袋质量为80g;

(3) 将包装好的茶袋进行杀菌处理,完成后封口即可。

[0014] 所述步骤3中杀菌处理为高压蒸汽灭菌法或紫外线灯杀菌法;其中高压蒸汽灭菌法为在0.15MPa压力下,于121℃进行高压蒸汽灭菌10-15min,紫外线灯杀菌法为将茶袋置于紫外线灯光源下,杀菌2-5分钟。

[0015] 本发明的另一个目的在于提供一种如上所述的人参五宝茶的饮用方法,将茶袋置于杯中,注入85℃以上热水冲泡5-10分钟后即可饮用,同一茶袋可反复冲泡2-3次,至无味为止,饮用时每次1袋,每日1-2次。

[0016] 本发明中:

人参,味甘、微苦,性温、平,含多种皂甙和多糖类成分,为著名强壮滋补药,适用于调整血压、恢复心脏功能、神经衰弱及身体虚弱等症,也有祛痰、健胃、利尿、兴奋等功效,同时还能扩张皮肤毛细血管,促进皮肤血液循环,增加皮肤营养。

[0017] 玛咖,为一种十字花科植物,主要食用部位是根部,含有生物碱、芥子油苷等多种天然活性成分,对平衡人体荷尔蒙分泌有显著作用。

[0018] 黄精,味甘,性平,具有补气养阴,健脾,润肺,益肾的功效。

[0019] 枸杞,味苦、甘,具有养肝,滋肾,润肺的功效。

[0020] 桑椹子,味甘,性寒,具有滋阴补血,明目生津,润肠的功能,且其味甜的特性令其能缓解中药的苦味,增强饮品茶的适口性。

[0021] 红枣,性温、味甘,具益气补血、健脾和胃、祛风功效,能使血中含氧量增强、滋养全身细胞,促进人体造血,可有效预防贫血,使肌肤越来越红润,同时其甘甜的口感,搭配桑椹子共同达到掩盖药味的目的。

[0022] 本发明的优点是:

1、本发明人参五宝茶选用人参、玛咖、黄精、枸杞、桑椹子、红枣,材料配比合理,能互相激发出原材料的营养,不仅具有红枣、桑椹的甘甜口感,还结合了人参、黄精、枸杞、玛咖的药用功能,其有效活性成分充分的结合在一起,更容易被人体所吸收,起到养生保健、消暑降温、生津止渴、抗疲劳、美容养颜、保护皮肤、排毒降压、提高免疫力、平衡荷尔蒙的作用。

[0023] 2、本发明人参五宝茶由天然植物搭配组成,无任何抗菌剂、防腐剂等化学添加剂,无毒副作用,天然环保,符合消费者绿色生态观念,同时原料加工中不打成粉末,保持原料外形可见,方便消费者辨识,有效保障商品品质。

[0024] 3、本发明人参五宝茶制备方法简单,满足工厂流水线生产模式,适合规模化、机械化生产。

具体实施方式

[0025] 以下结合具体的实例对本发明的技术方案做进一步说明:

实施例1

一种人参五宝茶,包括以下重量比例原料:人参15g、玛咖5g、黄精10g、枸杞20g、桑椹子10g、红枣20g。

[0026] 所述人参为烘干至含水量为6%的人参切片,切片厚度为0.8mm。

[0027] 所述玛咖为烘干至含水量为6%的玛咖切片,切片厚度为1.5mm。

[0028] 所述黄精为烘干至含水量为6%,经熏晒获得的黄精饮片。

[0029] 所述枸杞、桑椹子为鲜果烘干干燥至含水量为6%所得。

[0030] 所述红枣为烘干至含水量为6%的红枣切片,切片厚度为3mm。

[0031] 所述的人参五宝茶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 分别称取人参15g、玛咖5g、黄精10g、枸杞20g、桑椹子10g、红枣20g;

(2) 将上述各原料置于袋泡茶包装机内进行包装,每袋质量为80g;

(3) 将包装好的茶袋采用高压蒸汽灭菌法进行杀菌处理,在0.15MPa压力下,于121℃进行高压蒸汽灭菌10min,完成后封口即可。

[0032] 实施例2

一种人参五宝茶,包括以下重量比例原料:人参14g、玛咖6g、黄精8g、枸杞22g、桑椹子8g、红枣22g。

[0033] 所述人参为烘干至含水量为5%的人参切片,切片厚度为0.5mm。

[0034] 所述玛咖为烘干至含水量为5%的玛咖切片,切片厚度为1mm。

[0035] 所述黄精为烘干至含水量为5%,经熏晒获得的黄精饮片。

[0036] 所述枸杞、桑椹子为鲜果烘干干燥至含水量为5%所得。

[0037] 所述红枣为烘干至含水量为5%的红枣切片,切片厚度为2mm。

[0038] 所述的人参五宝茶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 分别称取人参14g、玛咖6g、黄精8g、枸杞22g、桑椹子8g、红枣22g;

(2) 将上述各原料置于袋泡茶包装机内进行包装,每袋质量为80g;

(3) 将包装好的茶袋采用高压蒸汽灭菌法进行杀菌处理,在0.15MPa压力下,于121℃进行高压蒸汽灭菌15min,完成后封口即可。

[0039] 实施例3

一种人参五宝茶,包括以下重量比例原料:人参16g、玛咖4g、黄精12g、枸杞18g、桑椹子12g、红枣18g。

[0040] 所述人参为烘干至含水量为8%的人参切片,切片厚度为1mm。

[0041] 所述玛咖为烘干至含水量为8%的玛咖切片,切片厚度为2mm。

[0042] 所述黄精为烘干至含水量为8%,经熏晒获得的黄精饮片。

[0043] 所述枸杞、桑椹子为鲜果烘干干燥至含水量为8%所得。

[0044] 所述红枣为烘干至含水量为8%的红枣切片,切片厚度为4mm。

[0045] 所述的人参五宝茶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 分别称取人参16g、玛咖4g、黄精12g、枸杞18g、桑椹子12g、红枣18g;

(2) 将上述各原料置于袋泡茶包装机内进行包装,每袋质量为80g;

(3) 将包装好的茶袋采用紫外线灯杀菌法进行杀菌处理,将茶袋置于紫外线灯光源下,杀菌3分钟,完成后封口即可。

[0046] 典型使用例1

宋某某,男,34岁,经常工作到凌晨,并喜好烟酒提神,逐渐出现口苦、舌痛、厌食、头晕、胃痛的不良症状,后饮用本发明人参五宝茶,每日2袋,每袋80g,1周后情况好转,3周后不良情况基本消失。

[0047] 典型使用例2

王某某,男,52岁,公司老总,由于工作压力大,经常应酬和熬夜加班,饮食睡眠不规律,后经常感到腹胀,食欲不佳,面容憔悴,后饮用本发明人参五宝茶,每日1袋,每袋80g,2周后

食欲增进,腹痛消失,1个月后精神充沛,且面色红润有光泽。

[0048] 以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。