

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

A23F 3/34

A23L 2/38 A61K 35/78

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 99101595.9

[43]公开日 2000年9月20日

[11]公开号 CN 1266628A

[22]申请日 1999.3.13 [21]申请号 99101595.9
 [71]申请人 孟庆海
 地址 810003 青海省西宁市祁连路西84-1号
 [72]发明人 孟庆海

[74]专利代理机构 青海省专利服务中心
 代理人 焦锋锐

权利要求书1页 说明书2页 附图页数0页

[54]发明名称 一种雪莲茶及其制造方法

[57]摘要

一种雪莲茶及其制造方法,其特点在于其组份为(重量百分比):雪莲花 15—40,红茶 10—30,冬虫夏草 5—20,枸杞 5—15,桂圆 5—10,红枣 5—10,黄芪 2—10,党参 5—10,肉苁蓉 2—10,手党参 1—10。其制造方法为将组份中的原料洗净,晾干,粉碎后用水浸泡 5—10 小时,再用水煎煮 1—2 次,每次 5—20 小时,过滤,将煮液浓缩,减干,干燥而成。

ISSN 1008-4274

权 利 要 求 书

1、一种雪莲茶，其特征在于其组份为(重量百分比)：雪莲花15—40，红茶10—30，冬虫夏草5—20，枸杞5—15，桂圆5—10，红枣5—10，黄芪2—10，党参5—10，肉苁蓉2—10，手掌参1—10。

2、一种雪莲茶的制造方法，其特征在于将雪莲花、红茶、冬虫夏草、枸杞、桂圆、红枣、黄芪、党参、肉苁蓉、手掌参洗净，凉干，粉碎后用水浸泡5—10小时，再用水煎煮1—2次，每次5—20小时，过滤，将煮液浓缩，减干，干燥而成。

3、如权利要求1所述的一种雪莲茶，其特征在于在所述的组方中还可以加入40%以下的蔗糖。

4、如权利要求2所述的一种雪莲茶的制造方法，其特征在于在所述的减干程序之前，将蔗糖粉与浓缩液混合，然后减干，干燥而成产品。

5、如权利要求2或4所述的一种雪莲茶的制造方法，其特征在于在所述的干燥程序之后，对成品用放射线钴60进行照射灭菌，而后包装出厂，照射剂量为6 KGY。

说明书

一种雪莲茶及其制造方法

本发明涉及一种以雪莲、冬虫夏草为主要成份的保健饮料及其制造方法。雪莲、冬虫夏草是生长在青藏高原上的名贵药品，其对人体的有益作用人所共知，然而对它们的使用却相当原始，一般采用直接泡酒、泡茶、或炖鸡、鸭等的方法加以利用。这些方法对有效成份的提取率很低，造成极大浪费，其工业化开发程度非常低。同时，亦无人对其进行合理配伍，从而形成有特定疗效的保健饮品。

本发明的目的是要提供一种用于滋阴壮阳，调经止血，利肺、除寒、强心安神、补虚劳、癆嗽止血等的保健饮品。同时，提供一种提取率高，浪费小，工艺简洁，方法科学的工业化生产方法。

本发明的技术方案是：该雪莲茶的组份为（重量百分比）：雪莲花15—40，红茶10—30，冬虫夏草5—20，枸杞5—15，桂元5—10，红枣5—10，黄芪2—10，党参5—10，肉苁蓉2—10，手掌参1—10。

该雪莲茶的制造方法为：其特点在于将雪莲花、红茶、冬虫夏草、枸杞、桂元、红枣、黄芪、党参、肉苁蓉、手掌参洗净，凉干，粉碎成细粉，用水浸泡5—10小时，然后隔水大火煎煮至沸，再温火煎煮1—2次，每次5—20小时，过滤，煮液上高温浓缩机进行浓缩处理，然后减干，再放入整粒机进行整粒，放入干燥室进行脱水干燥而成产品。

上述雪莲茶的另一特点是在所述的组方中还可以加入40%以下的蔗糖。

上述雪莲茶的制造方法的另一特点是在所述的减干程序之前，还可以将蔗糖粉与浓缩液混合，然后减干，干燥而成产品。

上述雪莲茶的制造方法的另一特点是在所述的干燥程序之后，对成品用放射钴线 60 进行照射灭菌，而后包装出厂，照射剂量为6 KGY。

本发明的优点及效果是：该雪莲茶从配伍讲，以雪莲花、冬虫夏草为主，辅以性平味甘无毒的枸杞、补肾的肉苁蓉、顺气的黄芪，加入红枣、桂元等，具有滋补肝肾、益精明目、生津止渴之作用，既能增强补肾壮阳之力，又能养阴生津，而达到阴生阳长之目的。佐以号称保健茶的红茶，使得精气互生，中和调补，从而从整体上改善人体的健康状况。特别是对于病后久虚不复，体弱，老年人，妇女病等尤其适用。本品具有归肺肾、肝经、补虚劳、益精气、止咳化痰、益气壮阳，滋阴补肾、强心安神，调养血脂、除寒、祛风温、

调经止血和抗癌之功效。用于痰饮喘嗽、虚喘、癆嗽、咯血、自汗盗汗、阳痿遗精、腰膝酸痛、贫血、病后久虚不复、妇女崩带、月经不调，和风湿关节炎、内出血等。其生产方法突破了传统使用方法，实现了工业化的科学生产。该方法工艺简洁，且提取率高，浪费小，生产出的产品速溶，易吸收，使用极为方便，亦方便于运输和销售。

实施例1：雪莲花20%、红茶20%、冬虫夏草10%、枸杞15%、桂圆10%、红枣10%、黄芪5%、党参5%、肉苁蓉3%、手掌参2%。

实施例2：雪莲花30%、红茶25%、冬虫夏草5%、枸杞5%、桂圆10%、红枣10%、黄芪5%、党参5%、肉苁蓉2%、手掌参3%。

实施例3：雪莲花15%、红茶15%、冬虫夏草15%、枸杞10%、桂圆5%、红枣5%、黄芪5%、党参10%、肉苁蓉10%、手掌参10%。

实施例4：将雪莲花、红茶、冬虫夏草、枸杞、桂圆、红枣、黄芪、党参、肉苁蓉、手掌参洗净，凉干，粉碎成细粉，用水浸泡5—10小时，再用水煎煮2次，每次5小时，过滤，浓缩，减干，上整粒机整粒，进干燥室干燥1—3小时，用钴60射线对产品照射灭菌，照射剂量为6KGY，装袋。

实施例5：将上述组份中的原料洗净，凉干，粉碎成细粉，用水（灭菌）浸泡5—10小时，浸泡时要求在无菌室内，浸泡容器为不锈钢器皿且不得接触带油性或其它金属器皿，浸泡时要求封口，再用水煎煮一次，煮20小时，过滤，滤液上高温浓缩机进行浓缩，浓缩密度为粘液状，与蔗糖细粉合并混均后减干，放入整粒机进行整粒，再进干燥室干燥，温度80℃左右，时间1—3小时，然后取出包装而成。