



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102860395 A

(43) 申请公布日 2013. 01. 09

(21) 申请号 201210377752. 0

(22) 申请日 2012. 09. 30

(71) 申请人 安徽珠峰生物科技有限公司

地址 236600 安徽省阜阳市太和县城关镇工业园区

(72) 发明人 朱峰 朱方敏 朱莉 郭俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 2 页 说明书 7 页

### (54) 发明名称

天然植物凉茶及其制备方法

### (57) 摘要

本发明公开了一种天然植物保健品,具体是涉及一种天然植物凉茶,同时本发明还公开了该凉茶的制备方法。原料由如下重量份组成:金银花5~15份、野菊花5~15份、胖大海5~10份、莲子3~8份、淡竹叶5~10份、鲜白茅根5~15份、罗汉果5~15份、栀子5~15份、甘草1~5份。本发明天然植物凉茶,通过复配9种营养价值高的中药,生产出天然保健功能性凉茶,凉茶口感较好。天然植物复配,能有效地去除人体的毒素,提高免疫力,秋冬防肺燥,春夏祛暑湿。同时,还具有清热解毒、凉血消暑、降火利咽、生津止渴、清除风热感冒、热血毒痢、痛肿疔疮、温病发热等功效。

1. 天然植物凉茶,其特征在于,原料由如下重量份组成:

金银花	5~15份	野菊花	5~15份
胖大海	5~10份	莲子	3~8份
淡竹叶	5~10份	鲜白茅根	5~15份
罗汉果	5~15份	栀子	5~15份
甘草	1~5份。		

2. 根据权利要求1所述的天然植物凉茶,其特征在于,原料由如下重量份组成:

金银花	8~12份	野菊花	8~12份
胖大海	7~9份	莲子	4~6份
淡竹叶	7~9份	鲜白茅根	8~10份
罗汉果	8~10份	栀子	8~12份
甘草	1~3份。		

3. 根据权利要求2所述的天然植物凉茶,其特征在于,原料由如下重量份组成:

金银花	10份	野菊花	10份
胖大海	8份	莲子	5份
淡竹叶	8份	鲜白茅根	9份
罗汉果	9份	栀子	10份
甘草	2份。		

4. 制备如权利要求1所述天然植物凉茶的方法,其特征在于,包括如下步骤:

①、原料准备

先将各原料分别进行分拣、去杂,然后按照重量份称量各原料,并混合的药材混合物;

②、提取

将药材混合物放置于提取罐中,各加入药材混合物重量10倍量的水煎煮两次,第一次2小时,第二次1小时,两次滤液合并;

③、浓缩

将合并后的滤液加热浓缩至相对密度为1.18~1.22;

④、辅料准备

将白砂糖粉碎并过筛,放置于搅拌锅中,同时加入糊精;

⑤、软材制备

将浓缩后的液体倒入搅拌锅中,搅拌充分混合制成软材;

⑥、制粒

将软材分次倒入制粒机中,用 18 目筛网制粒;

⑦、烘干、过筛及包装

将湿颗粒放入烘箱,进行烘干,控制水分在 5%以内,依据产品要求进行过筛,最后进行包装。

5. 根据权利要求 4 所述的天然植物凉茶的制备方法,其特征在于,所述白砂糖为 70 ~ 80 份,糊精为 5 ~ 15 份。

6. 根据权利要求 4 所述的天然植物凉茶的制备方法,其特征在于,所述步骤⑦中烘干温度为 40 ~ 60℃。

## 天然植物凉茶及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明公开了一种天然植物保健品,具体是涉及一种天然植物凉茶,同时本发明还公开了该凉茶的制备方法。

### 背景技术

[0002] 凉茶,可以清热解毒,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。

### 发明内容

[0003] 为了解决现有技术中存在的技术问题,本发明的目的在于提供一种抑菌抗毒、抗炎解热、调节免疫的天然植物凉茶。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

[0005] 天然植物凉茶,其特征在于,原料由如下重量份组成:

[0006]

金银花	5~15份	野菊花	5~15份
胖大海	5~10份	莲子	3~8份
淡竹叶	5~10份	鲜白茅根	5~15份
罗汉果	5~15份	栀子	5~15份
甘草	1~5份。		

[0007] 优选地,原料由如下重量份组成:

[0008]

金银花	8~12份	野菊花	8~12份
胖大海	7~9份	莲子	4~6份
淡竹叶	7~9份	鲜白茅根	8~10份

[0009]

罗汉果	8~10份	栀子	8~12份
甘草	1~3份。		

[0010] 更优选地,原料由如下重量份组成:

[0011]

金银花	10 份	野菊花	10 份
胖大海	8 份	莲子	5 份
淡竹叶	8 份	鲜白茅根	9 份
罗汉果	9 份	栀子	10 份
甘草	2 份。		

[0012] 金银花, 含有绿原酸、白果醇及  $\beta$ -谷甾醇等, 具有抗炎解毒、疏热散邪、凉血止痢、清热解毒、疏利咽喉、消暑除烦等功效。

[0013] 胖大海, 清热润肺, 利咽解毒, 润肠通便。用于肺热声哑, 干咳无痰, 咽喉干痛, 热结便秘, 头痛目赤。

[0014] 淡竹叶, 含有大量的黄酮类化合物和生物活性多糖及其他有效成分, 如酚酸类化合物、蒽醌类化合物、萜类内酯、特种氨基酸和活性肽、锰、锌、硒等微量元素。所含的功能因子主要是黄酮糖苷和香豆素类内酯。其有效成的含量和生物活性均与银杏叶具有可比性。淡竹叶提取物具有优良的抗自由基、抗氧化、抗衰老、降血脂和血胆固醇的作用。

[0015] 罗汉果, 清热润肺, 止咳, 利咽, 滑肠通便。用于肺火燥咳, 咽痛失音, 肠燥便秘。

[0016] 甘草, 含有甘草黄酮、甘草酸等, 具有补脾益气, 清热解毒, 祛痰止咳, 缓急止痛, 调和诸药等作用, 多用于脾胃虚弱, 咳嗽痰多, 脘腹、四肢挛急疼痛。

[0017] 野菊花, 功能清热解毒, 消肿。对金黄色葡萄球菌、白喉杆菌、链球菌、绿脓杆菌、痰疾杆菌、流感病毒, 均有抑制作用。

[0018] 莲子, 清心醒脾, 补脾止泻, 养心安神明目、补中养神, 健脾补胃, 止泻固精, 益肾涩精止带。滋补元气。

[0019] 白茅根, 凉血, 止血, 清热, 利尿。治热病烦渴, 吐血, 衄血, 肺热喘急, 胃热嘔逆, 淋病, 小便不利, 水肿, 黄疸。

[0020] 栀子, 泻火除烦、清热利湿、凉血解毒, 主治热病心烦、肝火目赤、头痛、湿热黄疸、淋证、血痢尿血、口舌生疮、疮疡肿毒、扭伤肿痛等。

[0021] 本发明天然植物凉茶, 通过复配 9 种营养价值高的中药, 生产出天然保健功能性凉茶, 凉茶口感较好。天然植物复配, 能有效地去除人体的毒素, 提高免疫力, 秋冬防肺燥, 春夏祛暑湿。同时, 还具有清热解毒, 凉血消暑、降火利咽、生津止渴、清除风热感冒、热血毒痢、痛肿疗疮、温病发热等功效。

[0022] 作为本发明的另一目的, 本发明还公开了该凉茶的制备方法, 包括如下步骤:

[0023] ①、原料准备

[0024] 先将各原料分别进行分拣、去杂, 然后按照重量份称量各原料, 并混合的药材混合物;

[0025] ②、提取

[0026] 将药材混合物放置于提取罐中, 各加入药材混合物重量 10 倍量的水煎煮两次, 第一次 2 小时, 第二次 1 小时, 两次滤液合并;

[0027] ③、浓缩

- [0028] 将合并后的滤液加热浓缩至相对密度为 1.18 ~ 1.22 ;
- [0029] ④、辅料准备
- [0030] 将白砂糖粉碎并过筛,放置于搅拌锅中,同时加入糊精 ;
- [0031] ⑤、软材制备
- [0032] 将浓缩后的液体倒入搅拌锅中,搅拌充分混合制成软材 ;
- [0033] ⑥、制粒
- [0034] 将软材分次倒入制粒机中,用 18 目筛网制粒 ;
- [0035] ⑦、烘干、过筛及包装
- [0036] 将湿颗粒放入烘箱,进行烘干,控制水分在 5% 以内,依据产品要求进行过筛,最后进行包装。
- [0037] 进一步,所述白砂糖为 70 ~ 80 份,糊精为 5 ~ 15 份。
- [0038] 优选地,所述步骤⑦中烘干温度为 40 ~ 60℃。
- [0039] 制备工艺较为简单,对生产设备无需复杂的生产要求,生产成本较低。

### 具体实施方式

[0040] 以下结合实施例对本发明作进一步的说明。

[0041] 实施例 1

[0042] 天然植物凉茶,原料由如下重量组成 :

[0043]

金银花	50 g	野菊花	80 g
胖大海	70 g	莲子	30 g
淡竹叶	70 g	鲜白茅根	50 g
罗汉果	80 g	栀子	150 g
甘草	10 g。		

[0044] 制备方法,包括如下步骤 :

[0045] ①、原料准备

[0046] 先将各原料分别进行分拣、去杂,然后按照重量称量各原料,并混合的药材混合物。

[0047] ②、提取

[0048] 将药材混合物放置于提取罐中,各加入药材混合物重量 10 倍量的水煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,两次滤液合并。

[0049] ③、浓缩

[0050] 将合并后的滤液加热浓缩至相对密度为 1.18。

[0051] ④、辅料准备

[0052] 将 750g 白砂糖粉碎并过筛,放置于搅拌锅中,同时加入 120g 糊精。

[0053] ⑤、软材制备

[0054] 将浓缩后的液体倒入搅拌锅中,搅拌充分混合制成软材。

[0055] ⑥、制粒

[0056] 将软材分次倒入制粒机中,用 18 目筛网制粒。

[0057] ⑦、烘干、过筛及包装

[0058] 将湿颗粒放入烘箱,进行烘干,烘干温度为 60℃,控制水分在 5% 以内,依据产品要求进行过筛,最后进行包装。

[0059] 实施例 2

[0060] 天然植物凉茶,原料由如下重量组成:

[0061]

金银花	10 g	野菊花	10 g
胖大海	8 g	莲子	6 g
淡竹叶	9 g	鲜白茅根	8 g
罗汉果	15 g	栀子	12 g
甘草	2 g。		

[0062] 制备方法,包括如下步骤:

[0063] ①、原料准备

[0064] 先将各原料分别进行分拣、去杂,然后按照重量称量各原料,并混合的药材混合物。

[0065] ②、提取

[0066] 将药材混合物放置于提取罐中,各加入药材混合物重量 10 倍量的水煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,两次滤液合并。

[0067] ③、浓缩

[0068] 将合并后的滤液加热浓缩至相对密度为 1.22。

[0069] ④、辅料准备

[0070] 将 72g 白砂糖粉碎并过筛,放置于搅拌锅中,同时加入 5g 糊精。

[0071] ⑤、软材制备

[0072] 将浓缩后的液体倒入搅拌锅中,搅拌充分混合制成软材。

[0073] ⑥、制粒

[0074] 将软材分次倒入制粒机中,用 18 目筛网制粒。

[0075] ⑦、烘干、过筛及包装

[0076] 将湿颗粒放入烘箱,进行烘干,烘干温度为 55℃,控制水分在 5% 以内,依据产品要求进行过筛,最后进行包装。

[0077] 实施例 3

[0078] 天然植物凉茶,原料由如下重量组成:

[0079]

金银花	80 g	野菊花	120 g
胖大海	90 g	莲子	40 g
淡竹叶	100 g	鲜白茅根	100 g
罗汉果	100 g	栀子	100 g
甘草	30 g。		

[0081] 制备方法,包括如下步骤:

[0082] ①、原料准备

[0083] 先将各原料分别进行分拣、去杂,然后按照重量称量各原料,并混合的药材混合物。

[0084] ②、提取

[0085] 将药材混合物放置于提取罐中,各加入药材混合物重量 10 倍量的水煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,两次滤液合并。

[0086] ③、浓缩

[0087] 将合并后的滤液加热浓缩至相对密度为 1.19。

[0088] ④、辅料准备

[0089] 将 800g 白砂糖粉碎并过筛,放置于搅拌锅中,同时加入 80g 糊精。

[0090] ⑤、软材制备

[0091] 将浓缩后的液体倒入搅拌锅中,搅拌充分混合制成软材。

[0092] ⑥、制粒

[0093] 将软材分次倒入制粒机中,用 18 目筛网制粒。

[0094] ⑦、烘干、过筛及包装

[0095] 将湿颗粒放入烘箱,进行烘干,烘干温度为 50℃,控制水分在 5% 以内,依据产品要求进行过筛,最后进行包装。

[0096] 实施例 4

[0097] 天然植物凉茶,原料由如下重量组成:

[0098]

金银花	12 g	野菊花	5 g
胖大海	5 g	莲子	5 g
淡竹叶	8 g	鲜白茅根	9 g
罗汉果	9 g	栀子	8 g
甘草	4 g。		

[0099] 制备方法,包括如下步骤:

[0100] ①、原料准备



[0101] 先将各原料分别进行分拣、去杂,然后按照重量称量各原料,并混合的药材混合物。

[0102] ②、提取

[0103] 将药材混合物放置于提取罐中,各加入药材混合物重量 10 倍量的水煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,两次滤液合并。

[0104] ③、浓缩

[0105] 将合并后的滤液加热浓缩至相对密度为 1.21。

[0106] ④、辅料准备

[0107] 将 70g 白砂糖粉碎并过筛,放置于搅拌锅中,同时加入 15g 糊精。

[0108] ⑤、软材制备

[0109] 将浓缩后的液体倒入搅拌锅中,搅拌充分混合制成软材。

[0110] ⑥、制粒

[0111] 将软材分次倒入制粒机中,用 18 目筛网制粒。

[0112] ⑦、烘干、过筛及包装

[0113] 将湿颗粒放入烘箱,进行烘干,烘干温度为 45℃,控制水分在 5% 以内,依据产品要求进行过筛,最后进行包装。

[0114] 实施例 5

[0115] 天然植物凉茶,原料由如下重量组成:

[0116]

金银花	150 g	野菊花	150 g
胖大海	100 g	莲子	80 g
淡竹叶	50 g	鲜白茅根	150 g
罗汉果	50 g	栀子	50 g
甘草	50 g。		

[0117] 制备方法,包括如下步骤:

[0118] ①、原料准备

[0119] 先将各原料分别进行分拣、去杂,然后按照重量称量各原料,并混合的药材混合物。

[0120] ②、提取

[0121] 将药材混合物放置于提取罐中,各加入药材混合物重量 10 倍量的水煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,两次滤液合并。

[0122] ③、浓缩

[0123] 将合并后的滤液加热浓缩至相对密度为 1.20。

[0124] ④、辅料准备

[0125] 将 780g 白砂糖粉碎并过筛,放置于搅拌锅中,同时加入 100g 糊精。

[0126] ⑤、软材制备

[0127] 将浓缩后的液体倒入搅拌锅中,搅拌充分混合制成软材。

[0128] ⑥、制粒

[0129] 将软材分次倒入制粒机中,用 18 目筛网制粒。

[0130] ⑦、烘干、过筛及包装

[0131] 将湿颗粒放入烘箱,进行烘干,烘干温度为 40℃,控制水分在 5% 以内,依据产品要求进行过筛,最后进行包装。

[0132] 以上内容仅仅是对本发明构思所作的举例和说明,所属本技术领域的技术人员对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代,只要不偏离发明的构思或者不超越本权利要求书所定义的范围,均应属于本发明的保护范围。