

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710180503.1

[51] Int. Cl.

A23L 2/38 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2008年4月9日

[11] 公开号 CN 101156706A

[22] 申请日 2007.11.21

[21] 申请号 200710180503.1

[71] 申请人 宋 杨

地址 450000 河南省郑州市杜岭中街 60 号

[72] 发明人 宋 杨 尚 铮

[74] 专利代理机构 郑州异开专利事务所

代理人 韩 华

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

保健饮品

[57] 摘要

本发明公开了一种保健饮品，它包括主料山楂 3-30 份、麦芽 3-60 份、陈皮 1-30 份和辅料白糖 40-160 份、柠檬酸 0.2-5 份、水 1000-1500 份按照下述方法制备而成：按上述重量份取山楂、麦芽、陈皮和水，将三味主料放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精过滤、高温杀菌后得到成品。本发明选取山楂、麦芽、陈皮三味中药，经加工制备成饮品，口感清凉，酸甜可口，既有饮料的解渴功能，又具有消食开胃的药用功效；三味药效进行互补，可以消肉食、面食，利气开胃，在保证口感的前提下，充分发挥上述三味药的药效，且原料取材方便，成本低廉，成品价格可为广大消费者所能承受，满足普通了消费者饮用。

1、一种保健饮品，其特征在于：它包括主料山楂、麦芽、陈皮和辅料白糖、柠檬酸、水按照下述重量份配比和方法制备而成：

原料配比：

山楂 3-30 份，麦芽 3-60 份，陈皮 1-30 份，白糖 40-160 份，柠檬酸 0.2-5 份，水 1000-1500 份；

制备方法：

按上述重量份取山楂、麦芽、陈皮和水，将三味主料放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精过滤、高温杀菌后得到成品。

2、根据权利要求 1 所述的保健饮品，其特征在于：所述原料的重量份配比为：山楂 3 份，麦芽 3 份，陈皮 1 份，白糖 40 份，柠檬酸 0.2 份，水 1000 份。

3、根据权利要求 1 所述的保健饮品，其特征在于：所述原料的重量份配比为：山楂 6 份，麦芽 10 份，陈皮 6 份，白糖 60 份，柠檬酸 1 份，水 1100 份。

4、根据权利要求 1 所述的保健饮品，其特征在于：所述原料的重量份配比为：山楂 10 份，麦芽 20 份，陈皮 10 份，白糖 80 份，柠檬酸 2 份，水 1200 份。

5、根据权利要求 1 所述的保健饮品，其特征在于：所述原料的重量份配比为：山楂 15 份，麦芽 30 份，陈皮 15 份，白糖 100 份，柠檬酸 3 份，水 1200 份。

6、根据权利要求 1 所述的保健饮品，其特征在于：所述原料的重量份配比为：山楂 20 份，麦芽 40 份，陈皮 20 份，白糖 120 份，柠檬酸 3 份，水 1300 份。

7、根据权利要求 1 所述的保健饮品，其特征在于：所述原料的重量份配比为：山楂 25 份，麦芽 50 份，陈皮 25 份，白糖 140 份，柠檬酸 4 份，水 1400 份。

8、根据权利要求 1 所述的保健饮品，其特征在于：所述原料的重量份配比为：山楂 30 份，麦芽 60 份，陈皮 30 份，白糖 160 份，柠檬酸 5 份，水 1500 份。

保健饮品

技术领域

本发明涉及一种保健品，尤其是涉及一种中药保健饮品。

背景技术

随着生活水平的不断提高，人们愈来愈注重身体的保健，故此消暑、清热、提神健脑等多种保健饮料应运而生，得到了广大消费者的认可。虽然人们对于山楂、陈皮的消食功能认识已经已久，市场上也有许多利用山楂、陈皮为原料的食品，如山楂片、山楂糕、山楂果酱、山楂果脯、山楂果酒等，陈皮也有加工成小食品的，但是利用其为主要原料制成的集药食兼用功能于一体的保健饮料仍是人们的需求。

发明内容

本发明的目的在于提供一种清凉可口、消食开胃的保健饮品。

为实现上述目的，本发明可采取下述技术方案：

本发明所述的保健饮品，它包括主料山楂、麦芽、陈皮和辅料白糖、柠檬酸、水按照下述重量份和方法制备而成：

原料配比：

山楂 3-30 份，麦芽 3-60 份，陈皮 1-30 份，白糖 40-160 份，柠檬酸 0.2-5 份，水 1000-1500 份；

制备方法：

按上述重量份取山楂、麦芽、陈皮和水，将三味主料放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精过滤、高温杀菌后得到成品。

所述原料的重量份配比为：山楂 3 份，麦芽 3 份，陈皮 1 份，白糖 40 份，柠檬酸 0.2 份，水 1000 份。

所述原料的重量份配比可为：山楂 6 份，麦芽 10 份，陈皮 6 份，白糖 60 份，柠檬酸 1 份，水 1100 份。

所述原料的重量份配比可为：山楂 10 份，麦芽 20 份，陈皮 10 份，白糖 80 份，柠檬酸 2 份，水 1200 份。

所述原料的重量份配比可为：山楂 15 份，麦芽 30 份，陈皮 15 份，白糖 100 份，柠檬酸 3 份，水 1200 份。

所述原料的重量份配比可为：山楂 20 份，麦芽 40 份，陈皮 20 份，白糖 120 份，柠檬酸 3 份，水 1300 份。

所述原料的重量份配比可为：山楂 25 份，麦芽 50 份，陈皮 25 份，白糖 140 份，柠檬酸 4 份，水 1400 份。

所述原料的重量份配比也可为：山楂 30 份，麦芽 60 份，陈皮 30 份，白糖 160 份，柠檬酸 5 份，水 1500 份。

在原料配比的选择上，可以根据消费人群的不同，在上述重量份范围内调配。

中医认为，山楂可消食化滞、收敛止痢、活血化瘀，陈皮可通气健脾、燥湿化痰、解腻留香、降逆止呕，麦芽可行气消食、健脾开胃。本发明的优点在于选取山楂、麦芽、陈皮三味中药，经加工制备成饮品，饮用方便，老少皆宜，口感清凉，酸甜可口，既有饮料的解渴功能，又具有消食开胃的药用功效；该保健饮品将此三味药的药效进行互补，不仅可以消肉食、面食，还可利气开胃，在保证口感的前提下，充分发挥了上述三味药的药效，且制作该饮品原料取材方便，成本低廉，成品价格可为广大消费者所能承受，可满足普通消费者饮用。

具体实施方式

实施例 1：

本发明所述的保健饮品，它包括主料山楂 3 份、麦芽 3 份、陈皮 1 份和辅料白糖 40 份、柠檬酸 0.2 份、水 1000 份按照下述方法制备而成：

取山楂、麦芽、陈皮放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，用 200 目铜筛粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精密过滤器的过滤膜再次过滤、高温杀菌后得到成品，灌装入瓶即可。

实施例 2：

本发明所述的保健饮品，它包括主料山楂 6 份、麦芽 10 份、陈皮 6 份和辅料白糖 60 份、柠檬酸 1 份、水 1100 份按照下述方法制备而成：

取山楂、麦芽、陈皮放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，用 200 目铜筛粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精密过滤器的过滤膜再次过滤、高温杀菌后得到成品，灌装入瓶即可。

实施例 3：

本发明所述的保健饮品，它包括主料山楂 10 份、麦芽 20 份、陈皮 10 份和辅料白糖 80 份、柠檬酸 2 份、水 1200 份按照下述方法制备而成：

取山楂、麦芽、陈皮放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，

用 200 目铜筛粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精密过滤器的过滤膜再次过滤、高温杀菌后得到成品，灌装入瓶即可。

实施例 4:

本发明所述的保健饮品，它包括主料山楂 15 份、麦芽 30 份、陈皮 15 份和辅料白糖 100 份、柠檬酸 3 份、水 1200 份按照下述方法制备而成：

取山楂、麦芽、陈皮放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，用 200 目铜筛粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精密过滤器的过滤膜再次过滤、高温杀菌后得到成品，灌装入瓶即可。

实施例 5:

本发明所述的保健饮品，它包括主料山楂 20 份、麦芽 40 份、陈皮 20 份和辅料白糖 120 份、柠檬酸 3 份、水 1300 按照下述方法制备而成：

取山楂、麦芽、陈皮放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，用 200 目铜筛粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精密过滤器的过滤膜再次过滤、高温杀菌后得到成品，灌装入瓶即可。

实施例 6、

本发明所述的保健饮品，它包括主料山楂 25 份、麦芽 50 份、陈皮 25 份和辅料白糖 140 份、柠檬酸 4 份、水 1400 按照下述方法制备而成：

取山楂、麦芽、陈皮放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，用 200 目铜筛粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精密过滤器的过滤膜再次过滤、高温杀菌后得到成品，灌装入瓶即可。

实施例 7:

本发明所述的保健饮品，它包括主料山楂 30 份、麦芽 60 份、陈皮 30 份和辅料白糖 160 份，柠檬酸 5 份，水 1500 按照下述方法制备而成：

取山楂、麦芽、陈皮放入水中先浸泡 30-40 分钟，再加热煎煮 30-40 分钟，用 200 目铜筛粗过滤后，在所得药液中加入白糖、柠檬酸调配，经精密过滤器的过滤膜再次过滤、高温杀菌后得到成品，灌装入瓶即可。