



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106107972 A

(43)申请公布日 2016.11.16

(21)申请号 201610476424.4

(22)申请日 2016.06.27

(71)申请人 江西省蚕桑茶叶研究所

地址 330203 江西省南昌市南昌县黄马乡

(72)发明人 尹志亮 俞燕芳 管邦富 叶武光

石旭平 杜贤明 黎小萍 黄金枝

(74)专利代理机构 江西省专利事务所 36100

代理人 胡里程

(51)Int.Cl.

A23L 33/00(2016.01)

A23L 2/39(2006.01)

A23L 33/15(2016.01)

A23L 33/125(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种桑叶青汁粉及其桑叶青汁固体饮料的制备方法

(57)摘要

本发明公开一种桑叶青汁粉及其桑叶青汁固体饮料的制备方法,包括筛选、清洗、热汤、干燥、低温气流粉碎。本发明能充分利用桑叶中所含有的营养物质,食用方便,能广泛应用于食品、天然色素领域。本发明还提供了一种桑叶青汁固体饮料的制备方法,是以具有降血糖功能、降血压功能及降血脂功能的桑叶青汁粉为主原料,在桑叶原有功能的基础上,通过与抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉、环状低聚糖、乳糖、维生素C等的相互作用而发挥极高的功能,并且容易饮用的固体饮料。

1. 一种桑叶青汁粉的制备方法,其步骤为:

(1)筛选:采取桑树枝条顶端0-20cm间桑叶,剔除病虫害及污染桑叶;

(2)清洗:用自来水清洗,第一次浸洗5分钟,第二次冲洗 1分钟,去除灰尘及其它杂质;

(3)热汤:处理是将桑叶浸渍于热水或通入热蒸汽而进行热烫处理,温度90-105℃,处理时间5-8分钟;

(4)干燥:热汤处理后用热风干燥机干燥,干燥温度75-80℃;

(5)粉碎:采用气流超微粉碎机,粉碎后桑叶平均粒径700-800目,即桑叶青汁粉。

2. 一种桑叶青汁固体饮料的制备方法,其特征在于:利用权利要求1所制备的桑叶青汁粉经过以下步骤加工而成:

(1)桑叶青汁粉与抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉的混合,桑叶青汁粉控制在32-45%,抹茶粉末10-20%,大麦苗青汁粉控制在10-20%,昆布粉10-20%,保证使桑叶青汁粉多于抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉;

(2)根据个人口味添加环状低聚糖30-50%、乳糖5-8%和维生素C0.1-0.3%,具有整肠作用,还有封闭桑叶苦涩及增加维生素C作用,使桑叶青汁更加适合饮用,营养吸收更快。

## 一种桑叶青汁粉及其桑叶青汁固体饮料的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种桑饮料的制备方法,尤其是一种桑叶青汁粉及其桑叶青汁固体饮料的制备方法。

### 背景技术

[0002] 桑叶是桑科(Moraceae),桑属(Morus L),为落叶乔木桑树的叶,中医又称“铁扇子”,是桑树的主要产物,约占地上部生物产量的64%,桑叶每年可摘3-6次。桑叶从神农时代起就已被利用为药。现代医学经过大量的研究证明桑叶对高血糖、高血压、高血脂等成人病、老年病及富贵病有辅助疗效。近年来,随着人民生活水平的提高,饮食结构发生显著变化,各国学者都在极力寻求天然、安全、功能性食品,这种回归自然的愿望已成为21世纪的趋势。桑叶因其不仅含有丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物、维生素和钙、铁、锰、锌等矿物质,且富含人体所需多种生物活性成分,同时桑树生长快、适应性强、宜植区广、对土质要求不高、不占或少占耕地、耐剪伐、产叶量高,因而成为天然,价廉物美的功能性食品素材的理想来源之一。

[0003] 人们在摄取功能性保健食品时,优选不仅具有一个功能而且具有多个药效功能于一体,另外,为了日常摄取,优选不仅具有多个药效,而且味佳及易饮易食。桑叶具有很高的开发利用价值,但是目前开发的桑叶产品主要是用途单一,功能单一,饮用不方便,且未充分利用其食物纤维及叶绿素,营养成分未充分利用。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于克服以上所述不足,提供一种充分利用桑叶中所含有的营养物质,用途广泛,食用方便,具有降血糖、降血压、降血脂,改善肠道,缓解便秘等多个药效功能于一体的桑叶青汁粉的制造方法,本发明的另一个目的是为了提供一种桑叶青汁固体饮料的制备方法。

[0005] 本发明的技术方案为:一种桑叶青汁粉的制备方法,其步骤为:(1)筛选:采取桑树枝条顶端0-20cm间桑叶,剔除病虫害及污染桑叶;(2)清洗:用自来水清洗,第一次浸洗5分钟,第二次冲洗1分钟,去除灰尘及其它杂质;

(3)热汤:处理是将桑叶浸渍于热水或通入热蒸汽而进行热烫处理,温度90-105℃,处理时间5-8分钟;(4)干燥:热汤处理后用热风干燥机干燥,干燥温度75-80℃;(5)粉碎:采用气流超微粉碎机,粉碎后桑叶平均粒径700-800目,即桑叶青汁粉。

[0006] 一种桑叶青汁固体饮料的制备方法,其步骤为:(1)桑叶青汁粉与抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉的混合,桑叶青汁粉控制在32-45%,抹茶粉末10-20%,大麦苗青汁粉控制在10-20%,昆布粉10-20%,保证使桑叶青汁粉多于抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉;(2)根据个人口味添加环状低聚糖30-50%、乳糖5-8%和维生素C0.1-0.3%,具有整肠作用,还有封闭桑叶苦涩及增加维生素C作用,使桑叶青汁更加适合饮用,营养吸收更快。

[0007] 本发明的优点在于:提供一种桑叶青汁粉的制备方法,是一种充分利用桑叶中所

含有的营养物质,用途广泛,食用方便,具有降血糖、降血压、降血脂,改善肠道,缓解便秘等多个药效功能于一体的桑叶青汁粉的制备方法。一种桑叶青汁固体饮料的制备方法,其食物纤维含量高,以具有降血糖功能、降血压功能及降血脂功能的桑叶为主原料,在桑叶原有功能的基础上,通过与抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉、环状低聚糖、乳糖、维生素C等的相互作用而发挥极高的功能活性,不仅具有桑叶原来降血糖功能、降血压功能及降血脂功能,而且通过与抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉的相互作用而发挥极高的活性氧消除功能及缓解便秘功能,添加环状低聚糖、乳糖和维生素C,不仅具有整肠作用,还有封闭桑叶苦涩及增加维生素C作用,使桑叶青汁更加适合饮用,营养吸收更快。

### 具体实施方式

#### [0008] 实施例1:

桑叶青汁粉的制备方法,包括以下步骤:

桑叶青汁粉的制备方法:经筛选、清洗、热汤、烘干、粉碎等工序制备而成。

[0009] 1、筛选:采取桑树枝条顶端0-20cm间桑叶,剔除病虫害及污染桑叶;

2、清洗:用自来水清洗,包括第一次浸洗5分钟,第二次冲洗 1分钟,去除灰尘及其它杂质;

3、热汤:处理是将桑叶浸渍于热水或通入热蒸汽而进行热烫处理,温度90-105℃,处理时间5-8分钟;

4、干燥:热汤处理后用热风干燥机干燥,干燥温度75-80℃;

5、粉碎:采用气流超微粉碎机,粉碎后桑叶平均粒径700-800目,即桑叶青汁粉。

#### [0010] 实施例2:

一种桑叶青汁固体饮料的制备方法:1、桑叶青汁粉与抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉的混合,桑叶青汁粉控制在32-45%,抹茶粉末10-20%,大麦苗青汁粉控制在10-20%,昆布粉10-20%,保证使桑叶青汁粉多于抹茶粉末、大麦苗青汁粉、昆布粉;

2、根据个人口味添加环状低聚糖30-50%、乳糖5-8%和维生素C0.1-0.3%,具有整肠作用,还有封闭桑叶苦涩及增加维生素C作用,使桑叶青汁更加适合饮用,营养吸收更快。