



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109170052 A

(43)申请公布日 2019.01.11

(21)申请号 201811119760.9

(22)申请日 2018.09.25

(71)申请人 休宁县春之斛生物科技有限公司

地址 245400 安徽省黄山市休宁县渭桥乡
渭桥村

(72)发明人 王向波

(74)专利代理机构 南京纵横知识产权代理有限公司 32224

代理人 董建林

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种石斛养胃保健茶及其制备方法

(57)摘要

本发明提出了一种石斛养胃保健茶,包括以下重量份的组分:石斛花10-15份、干桂圆4-5份、干红枣5-8份、白芍5-10份、西洋参1-2份、陈皮5-8份、枣核2-3份、石斛茎20-25份。本发明营养丰富,具有养气补血、降低三高、提高免疫力的功能。同时加入的干桂圆、干红枣、成皮、枣核还能养胃安神、补中益气、养血生津、助消化,适合胃部不适的人群长时间饮用,此外,加入的干桂圆、干红枣、成皮、枣核还能中和石斛的酸涩感,改善茶水的口感,使茶水更加甘甜可口。

1. 一种石斛养胃保健茶,其特征在于,包括以下重量份的组分:石斛花10-15份、干桂圆4-5份、干红枣5-8份、白芍5-10份、西洋参1-2份、陈皮5-8份、枣核2-3份、石斛茎20-25份。

2. 根据权利要求1所述的石斛养胃保健茶,其特征在于,包括以下重量份的组分:石斛花10-13份、干桂圆4-5份、干红枣5-6份、白芍5-8份、西洋参1-2份、陈皮5-6份、枣核2-3份、石斛茎20-23份。

3. 根据权利要求1所述的石斛养胃保健茶,其特征在于,包括以下重量份的组分:石斛花10份、干桂圆5份、干红枣5份、白芍5份、西洋参1份、陈皮5份、枣核2份、石斛茎20份。

4. 一种石斛养胃保健茶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 原料称取:按重量份计,称取石斛花10-15份、干桂圆4-5份、干红枣5-8份、白芍5-10份、西洋参1-2份、陈皮5-8份、枣核2-3份、石斛茎20-25份;

(2) 原料处理:将干桂圆和干红枣去核,对石斛花和石斛茎分别进行烘焙,使其含水量低于7%,

(3) 将干桂圆、干红枣和步骤(2)所得的石斛花混合,粉碎成颗粒,过10目筛后备用;

(4) 将白芍、西洋参、成皮、枣核、石斛茎混合,粉碎成颗粒后投入不锈钢釜内进行浸提,过滤出浸提液,分离出滤渣,将滤渣进行干燥后备用,将浸提液经过滤、浓缩、干燥后与滤渣混合,制得提取粉后备用;

(5) 将步骤(3)得到的物质和步骤(4)得到的物质混合,灭菌、检验、包装后即得成品。

5. 根据权利要求4所述的石斛养胃保健茶的制备方法,其特征在于,采用文火对石斛花和石斛茎进行烘焙,石斛花的烘焙时间在3-5分钟,石斛茎的烘焙时间在15-20分钟。

6. 根据权利要求4所述的石斛养胃保健茶的制备方法,其特征在于,不锈钢反应釜内的水温在50-70℃,浸提2-3小时后,将浸提液通过离心机过滤,由板式换热器降温至25-35℃后,通过布袋过滤,再通过RO膜浓缩,制得浓缩液,真空干燥浓缩液制得提取粉。

一种石斛养胃保健茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及石斛深加工领域,尤其涉及一种石斛养胃保健茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 胃病是一种常见病,由于人们长期不健康的饮食给胃带来巨大负担,从而引起胃炎、胃溃疡等病变。胃病会给人们带来许多烦恼,诸如食欲不振、消化不良,对营养的吸收不完全,还会造成胃部疼痛等症状。

[0003] 石斛属气生兰科草本植物,其花清新雅致、独具幽香极为珍贵。石斛花集聚石斛的精华,除了保持石斛本身很好的滋阴润肺、养胃生津、明目清热、滋养五脏、增强免疫力、抗衰老、治疗呼吸道疾病、糖尿病、慢性肝炎、慢性胃炎等疗效。目前市场上石斛茶多以简单的石斛花制成,成分比较单一,养胃性能较弱,且由于属微寒性状,并不适合胃寒人群饮用。

发明内容

[0004] 本发明正是针对现有技术存在的不足,提供了一种石斛养胃保健茶及其制备方法。

[0005] 为解决上述问题,本发明所采取的技术方案如下:

[0006] 一种石斛养胃保健茶,包括以下重量份的组分:石斛花10-15份、干桂圆4-5份、干红枣5-8份、白芍5-10份、西洋参1-2份、陈皮5-8份、枣核2-3份、石斛茎20-25份。

[0007] 优选地,所述石斛养胃保健茶包括以下重量份的组分:石斛花10-13份、干桂圆4-5份、干红枣5-6份、白芍5-8份、西洋参1-2份、陈皮5-6份、枣核2-3份、石斛茎20-23份。

[0008] 优选地,所述石斛养胃保健茶包括以下重量份的组分:石斛花10份、干桂圆5份、干红枣5份、白芍5份、西洋参1份、陈皮5份、枣核2份、石斛茎20份。

[0009] 本发明还提出了一种石斛养胃保健茶的制备方法,包括以下步骤:

[0010] (1) 原料称取:按重量份计,称取石斛花10-15份、干桂圆4-5份、干红枣5-8份、白芍5-10份、西洋参1-2份、陈皮5-8份、枣核2-3份、石斛茎20-25份;

[0011] (2) 原料处理:将干桂圆和干红枣去核,对石斛花和石斛茎分别进行烘焙,使其含水量低于7%,

[0012] (3) 将干桂圆、干红枣和步骤(2)所得的石斛花混合,粉碎成颗粒,过10目筛后备用;

[0013] (4) 将白芍、西洋参、成皮、枣核、石斛茎混合,粉碎成颗粒后投入不锈钢釜内进行浸提,过滤出浸提液,分离出滤渣,将滤渣进行干燥后备用,将浸提液经过滤、浓缩、干燥后与滤渣混合,制得提取粉后备用;

[0014] (5) 将步骤(3)得到的物质和步骤(4)得到的物质混合,灭菌、检验、包装后即得成品。

[0015] 优选地,采用文火对石斛花和石斛茎进行烘焙,石斛花的烘焙时间在3-5分钟,石斛茎的烘焙时间在15-20分钟。

[0016] 优选地,不锈钢反应釜内的水温在50-70℃,浸提2-3小时后,将浸提液通过离心机过滤,由板式换热器降温至25-35℃后,通过布袋过滤,再通过RO膜浓缩,制得浓缩液,真空干燥浓缩液制得提取粉。

[0017] 本发明具有以下技术效果:

[0018] 石斛花和石斛茎含有石斛酚、总黄酮和石斛多糖。

[0019] 石斛酚具有抑制醛糖还原酶活性,有效改善糖尿病患者多元醇代谢正常,从而达到预防和延缓糖尿病及其并发症的产生的功效。

[0020] 总黄酮具有降低血管的脆性,及改善血管的通透性、降低血脂和胆固醇的生物活性,用于防治老年高血压和脑溢血的功效。

[0021] 石斛多糖具有护肝利胆,护睛明目;调节和增强机体免疫功能;抵御细胞分裂发生突变而引起的病变或肿瘤;增长T细胞、B细胞、NK细胞和巨噬细胞,从而抑制肿瘤生长和杀伤肿瘤细胞;清除自由基、提高抗氧化酶活性和抑制脂质过氧化的活性,起保护生物膜和延缓衰老的作用;促进胰岛素分泌和抑制胰高血糖素分泌;抑制肾上腺素引起的肝糖原分解和肝糖原合成,从而减少血糖的来源,增加血糖的去路,达到降低血糖的目的。

[0022] 中国的草药书籍「本经」中记载到,红枣味甘性温、归脾胃经,有补中益气、养血安神、缓和药性的功能;而现代的药理学则发现,红枣含有蛋白质、脂肪、糖类、有机酸、维生素A、维生素C、微量钙多种氨基酸等丰富的营养成份。

[0023] 红枣干产品风味甜润,营养丰富,维生素C和糖分的含量都很高,是民间滋补品。红枣具有以下功效:(1)补中益气,健脾胃,达到增加食欲,止泻的功效;(2)滋润气血。台大免疫学孙安迪博士大力提倡平时多吃红枣,黄耆,枸杞,能提升身体的元气,增强免疫力;(3)养血安神,舒肝解郁;(4)缓和药性,减少烈性药的副作用,并保护正气。如:「十枣汤」中,用大枣缓解甘遂,大戟,芫花等泻药的毒性,保护脾胃不受伤害。

[0024] 西洋参,具有滋阴补气,宁神益智及清热生津,降火消暑的双重功效。古语云:“西洋参性凉而补,凡欲用人参而不受人参之温者皆可用之”。故补而不燥是西洋参的特别之处:(1)强化心肌及增强心脏之活动能力;(2)强壮中枢神经,安定身心并恢复疲劳,有镇静及解酒作用,增强记忆能力,对老人痴呆症有显著功效;(3)对血压有调整作用,使暂时性或持久性血压下降.抑制动脉硬化并促进红血球生长,增加血色素的份量;(4)能调节胰岛之分泌,因此对糖尿病有功效;(5)对肝脏有调节副肾上腺素之分泌,促进新陈代谢的作用;(6)能增强体力并对运动员具极大助益;(7)抑制癌细胞生长,增加免疫功能;(8)助长消化,对慢性胃病和肠胃衰弱有助效。

[0025] 干桂圆,又名益智、龙眼肉,为龙眼晒干了的成熟果实。性平,味甘,含有硫胺素、核黄素、尼克酸、抗坏血酸等化学成份,具有益气补血,安神定志,养血安胎的功效。适用于失眠健忘,脾虚腹泻,精神不振等症。

[0026] 枣核能止渴生津,它能促进唾液分泌,能让人们的口腔保持湿润,可以让干渴的症状很快减轻。将枣核研碎以后可以直接泡水喝,这样能让人体吸收一些膳食纤维和一些天然的油脂,它们既能润滑肠道也能促进肠道蠕动,能加快身体内大便生成与排出,可以起到润肠通便预防便秘的重要作用。

[0027] 陈皮能降低毛细血管通透性,具有调整肠胃功能以及抗炎作用;陈皮挥发油具有祛痰、平喘、促进消化液分泌和排除肠内积气等作用。此外还有扩张冠状动脉、降低血压和

利胆等作用。

[0028] 白芍能养血柔肝,缓中止痛,敛阴收汗。其具有扩张冠状动脉,降低血压、对肠管和胃运动有抑制作用,显著对抗催产素引起的子宫收缩、镇痛作用、增强耐缺氧和抗氧化、抗疲劳等作用。

[0029] 本发明采用上述石斛花、白芍、陈皮、石斛茎、西洋参、干桂圆、枣核,按照特定的配比以及特定的加工工艺,产生了协同作用,不仅具有人体需要的全面均衡的营养成分,在起到养气补血、降低三高、提高免疫力的功能外,最主要的功效有养胃安神、补中益气、养血生津、助消化的作用,适合胃部不适的人群长时间饮用。

[0030] 石斛花、石斛茎白芍、西洋参性微寒,本发明加入了桂圆、陈皮、红枣等温性物质,使得茶水不寒胃、不伤胃,即使是寒性体质人群也能够长时间食用此茶包,适用人群更广。此外,通过桂圆、陈皮、红枣还能中和石斛的酸涩感,改善茶水的口感,使茶水更加甘甜可口。

[0031] 本发明对白芍、西洋参、成皮、枣核和石斛茎进行了提取,在冲泡时提取物能迅速溶解,吸收利用率更高。

[0032] 本发明将原料经过一系列处理得到方便携带的茶包,可即时冲泡,多次续杯后仍香而不腻,回味悠长。

具体实施方式

[0033] 下面将结合具体的实施例来说明本发明的内容。

[0034] 实施例1

[0035] 一种石斛养胃保健茶,包括以下重量份的组分:石斛花10份、干桂圆4份、干红枣5份、白芍5份、西洋参1份、陈皮5份、枣核2份、石斛茎20份。

[0036] 一种石斛养胃保健茶的制备方法,包括以下步骤:

[0037] (1) 原料称取:按重量份计,称取石斛花10份、干桂圆4份、干红枣5份、白芍5份、西洋参1份、陈皮5份、枣核2份、石斛茎20份。;

[0038] (2) 原料处理:将干桂圆和干红枣去核,采用文火对石斛花和石斛茎进行烘焙,使其含水量低于7%,石斛花的烘焙时间在5分钟,石斛茎的烘焙时间在20分钟,

[0039] (3) 将干桂圆、干红枣和步骤(2)所得的石斛花混合,粉碎成颗粒,过10目筛后备用;

[0040] (4) 将白芍、西洋参、成皮、枣核、石斛茎混合,粉碎成颗粒后投入不锈钢釜内进行浸提,不锈钢反应釜内的水温在70℃,浸提3小时后,将浸提液通过离心机过滤,由板式换热器降温至35℃后,通过布袋过滤,再通过R0膜浓缩,制得浓缩液,真空干燥浓缩液制得提取粉;

[0041] (5) 将步骤(3)得到的物质和步骤(4)得到的物质混合,灭菌、检验、包装后即得成品。

[0042] 实施例2

[0043] 一种石斛养胃保健茶,包括以下重量份的组分:石斛花15份、干桂圆5份、干红枣8份、白芍10份、西洋参2份、陈皮8份、枣核3份、石斛茎25份。

[0044] 一种石斛养胃保健茶的制备方法,包括以下步骤:

[0045] (1) 原料称取:按重量份计,称取石斛花15份、干桂圆5份、干红枣8份、白芍10份、西洋参2份、陈皮8份、枣核3份、石斛茎25份;

[0046] (2) 原料处理:将干桂圆和干红枣去核,采用文火对石斛花和石斛茎进行烘焙,使其含水量低于7%,石斛花的烘焙时间在3分钟,石斛茎的烘焙时间在15分钟,

[0047] (3) 将干桂圆、干红枣和步骤(2)所得的石斛花混合,粉碎成颗粒,过10目筛后备用;

[0048] (4) 将白芍、西洋参、成皮、枣核、石斛茎混合,粉碎成颗粒后投入不锈钢釜内进行浸提,不锈钢反应釜内的水温在50℃,浸提2小时后,将浸提液通过离心机过滤,由板式换热器降温至25℃后,通过布袋过滤,再通过R0膜浓缩,制得浓缩液,真空干燥浓缩液制得提取粉;

[0049] (5) 将步骤(3)得到的物质和步骤(4)得到的物质混合,灭菌、检验、包装后即得成品。

[0050] 实施例3

[0051] 一种石斛养胃保健茶,包括以下重量份的组分:石斛花13份、干桂圆5份、干红枣6份、白芍8份、西洋参2份、陈皮6份、枣核3份、石斛茎23份。

[0052] 一种石斛养胃保健茶的制备方法,包括以下步骤:

[0053] (1) 原料称取:按重量份计,称取石斛花13份、干桂圆5份、干红枣6份、白芍8份、西洋参2份、陈皮6份、枣核3份、石斛茎23份;

[0054] (2) 原料处理:将干桂圆和干红枣去核,采用文火对石斛花和石斛茎进行烘焙,使其含水量低于7%,石斛花的烘焙时间在4分钟,石斛茎的烘焙时间在17分钟,

[0055] (3) 将干桂圆、干红枣和步骤(2)所得的石斛花混合,粉碎成颗粒,过10目筛后备用;

[0056] (4) 将白芍、西洋参、成皮、枣核、石斛茎混合,粉碎成颗粒后投入不锈钢釜内进行浸提,不锈钢反应釜内的水温在60℃,浸提3小时后,将浸提液通过离心机过滤,由板式换热器降温至30℃后,通过布袋过滤,再通过R0膜浓缩,制得浓缩液,真空干燥浓缩液制得提取粉;

[0057] (5) 将步骤(3)得到的物质和步骤(4)得到的物质混合,灭菌、检验、包装后即得成品。

[0058] 实施例4

[0059] 一种石斛养胃保健茶,包括以下重量份的组分:石斛花10份、干桂圆5份、干红枣5份、白芍5份、西洋参1份、陈皮5份、枣核2份、石斛茎20份。

[0060] 一种石斛养胃保健茶的制备方法,包括以下步骤:

[0061] (1) 原料称取:按重量份计,石斛花10份、干桂圆5份、干红枣5份、白芍5份、西洋参1份、陈皮5份、枣核2份、石斛茎20份;

[0062] (2) 原料处理:将干桂圆和干红枣去核,采用文火对石斛花和石斛茎进行烘焙,使其含水量低于7%,石斛花的烘焙时间在5分钟,石斛茎的烘焙时间在19分钟,

[0063] (3) 将干桂圆、干红枣和步骤(2)所得的石斛花混合,粉碎成颗粒,过10目筛后备用;

[0064] (4) 将白芍、西洋参、成皮、枣核、石斛茎混合,粉碎成颗粒后投入不锈钢釜内进行

浸提,不锈钢反应釜内的水温在70℃,浸提3小时后,将浸提液通过离心机过滤,由板式换热器降温至32℃后,通过布袋过滤,再通过RO膜浓缩,制得浓缩液,真空干燥浓缩液制得提取粉;

[0065] (5) 将步骤(3)得到的物质和步骤(4)得到的物质混合,灭菌、检验、包装后即得成品。

[0066] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。