



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103271193 A

(43) 申请公布日 2013.09.04

(21) 申请号 201310154861.0

(22) 申请日 2013.04.28

(71) 申请人 王玉军

地址 233200 安徽省滁州市定远县定城镇彩虹巷5号1室

(72) 发明人 王玉军

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种降糖菊花茶冲剂及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种降糖菊花茶冲剂,是由下述重量份的原料制成:苹果 10-15、杭白菊 40-50、菊花叶 3-4、黄连 1-2、桑叶 2-3、箬叶 1-2、山楂叶 3-4、代代花 1-2、枸杞叶 2-3、苹果花 3-4、龙眼肉 3-5、麦芽糊精 15-18、枣花蜜 10-13、酿酒酵母 1-2;本发明在传统工艺的基础上进行改进,加入水果来调节口味,加入中药来增加其保健功能,制成一种中药代用茶,其工艺简单、配方合理、容易保存、饮用方便、口感新鲜,通过发酵其菊花清香更悠长,具有营养保健功效,是迎合市场和消费者的最佳饮品。

1. 一种降糖菊花茶冲剂,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

苹果 10-15、杭白菊 40-50、菊花叶 3-4、黄连 1-2、桑叶 2-3、箬叶 1-2、山楂叶 3-4、代代花 1-2、枸杞叶 2-3、苹果花 3-4、龙眼肉 3-5、麦芽糊精 15-18、枣花蜜 10-13、酿酒酵母 1-2。

2. 一种如权利要求 1 所述的降糖菊花茶冲剂的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将杭白菊洗净,送入蒸笼内,均匀铺开至厚度为 3-4 厘米,在 96-100℃ 下蒸汽加热 5-6 分钟,取出烘干,磨粉,得到菊花粉;

(2) 将菊花叶、黄连、桑叶、箬叶、山楂叶、代代花、枸杞叶粉碎,加入 8-10 倍纯净水,在 85-90℃ 下浸提 2 次,每次 30-40 分钟,过滤并合并滤液,得到浸提液;

(3) 将苹果去皮去核,与龙眼肉、苹果花混合,打浆,得到果浆;

(4) 将上述冷却至室温的浸提液与菊花粉、果浆混合,送入发酵罐内,接种酿酒酵母,拌匀后在 25-30℃ 下发酵 6-8 天;

(5) 将上述发酵液离心分离去渣,加入麦芽糊精、枣花蜜,搅拌均匀,在 125-130℃ 下超高温杀菌 5-6 秒,浓缩,喷雾干燥,制成 12-15 目的颗粒,在 60-65℃ 下干燥 7-8 小时;

(6) 将干燥好的颗粒依次过 12 目筛和 15 目筛,除去细粉和大颗粒,产品通过质量检测后定量包装即可。

## 一种降糖菊花茶冲剂及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶,尤其涉及一种降糖菊花茶冲剂及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 日常生活中,电脑、手机、电视等电器都存在着辐射,对人体最直接的危害是:头疼、失眠、易疲劳、记忆力减退、眼睛模糊疼痛、视力下降等,菊花茶能够防辐射,但其口感单一、功能单一,只是单纯的菊花茶饮料,本发明在传统工艺的基础上进行改进,加入水果来调节口味,加入中药来增加其保健功能,制成一种中药代用茶,其工艺简单、配方合理、容易保存、饮用方便、口感新鲜,通过发酵其菊花清香更悠长,具有营养保健功效,是迎合市场和消费者的最佳饮品。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种降糖菊花茶冲剂及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种降糖菊花茶冲剂,是由下述重量份的原料制成:

苹果 10-15、杭白菊 40-50、菊花叶 3-4、黄连 1-2、桑叶 2-3、箬叶 1-2、山楂叶 3-4、代代花 1-2、枸杞叶 2-3、苹果花 3-4、龙眼肉 3-5、麦芽糊精 15-18、枣花蜜 10-13、酿酒酵母 1-2。

[0005] 一种降糖菊花茶冲剂的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将杭白菊洗净,送入蒸笼内,均匀铺开至厚度为 3-4 厘米,在 96-100℃ 下蒸汽加热 5-6 分钟,取出烘干,磨粉,得到菊花粉;

(2) 将菊花叶、黄连、桑叶、箬叶、山楂叶、代代花、枸杞叶粉碎,加入 8-10 倍纯净水,在 85-90℃ 下浸提 2 次,每次 30-40 分钟,过滤并合并滤液,得到浸提液;

(3) 将苹果去皮去核,与龙眼肉、苹果花混合,打浆,得到果浆;

(4) 将上述冷却至室温的浸提液与菊花粉、果浆混合,送入发酵罐内,接种酿酒酵母,拌匀后在 25-30℃ 下发酵 6-8 天;

(5) 将上述发酵液离心分离去渣,加入麦芽糊精、枣花蜜,搅拌均匀,在 125-130℃ 下超高温杀菌 5-6 秒,浓缩,喷雾干燥,制成 12-15 目的颗粒,在 60-65℃ 下干燥 7-8 小时;

(6) 将干燥好的颗粒依次过 12 目筛和 15 目筛,除去细粉和大颗粒,产品通过质量检测后定量包装即可。

[0006] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明生产的菊花茶冲剂中加入杭白菊可以疏散风热、平肝明目、清热解毒,黄连可以开宣肺气、祛痰排脓,桑叶可以疏散风热、清肺润燥、平肝明目、凉血止血,菊花叶可以疏风凉血、清热解毒,山楂叶可以开胃消食、活血化淤、平喘化痰,代代花可以行气宽中、消食化痰,箬叶可以清热止血、解毒消肿,枸杞叶可以补肝益肾、生津止渴、祛风除湿、活血化淤,苹果花可以润肺悦心、生津开胃、补血明目、解毒醒酒、祛痘美白;本发明在传统工艺的基础上进行改进,加入水果来调节口味,加入中药来增加其保健功能,制成一种中药代用茶,其工

艺简单、配方合理、容易保存、饮用方便、口感新鲜,通过发酵其菊花清香更悠长,具有营养保健功效,是迎合市场和消费者的最佳饮品。

### 具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例 1:

一种降糖菊花茶冲剂,是由下述重量份的原料制成:

苹果 10g、杭白菊 40g、菊花叶 3g、黄连 1g、桑叶 2g、箬叶 1g、山楂叶 3g、代代花 1g、枸杞叶 2g、苹果花 3g、龙眼肉 3g、麦芽糊精 15g、枣花蜜 10g、酿酒酵母 1g。

[0008] 一种降糖菊花茶冲剂的制备方法,包括以下步骤:

(1)将杭白菊洗净,送入蒸笼内,均匀铺开至厚度为 3 厘米,在 100℃ 下蒸汽加热 5 分钟,取出烘干,磨粉,得到菊花粉;

(2)将菊花叶、黄连、桑叶、箬叶、山楂叶、代代花、枸杞叶粉碎,加入 8 倍纯净水,在 85℃ 下浸提 2 次,每次 40 分钟,过滤并合并滤液,得到浸提液;

(3)将苹果去皮去核,与龙眼肉、苹果花混合,打浆,得到果浆;

(4)将上述冷却至室温的浸提液与菊花粉、果浆混合,送入发酵罐内,接种酿酒酵母,拌匀后在 25℃ 下发酵 8 天;

(5)将上述发酵液离心分离去渣,加入麦芽糊精、枣花蜜,搅拌均匀,在 125℃ 下超高温杀菌 6 秒,浓缩,喷雾干燥,制成 12-15 目的颗粒,在 60℃ 下干燥 8 小时;

(6)将干燥好的颗粒依次过 12 目筛和 15 目筛,除去细粉和大颗粒,产品通过质量检测后定量包装即可。