



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106720727 A

(43)申请公布日 2017.05.31

(21)申请号 201611057088.6

(22)申请日 2016.11.25

(71)申请人 广东大鹏医药科技有限公司

地址 510610 广东省广州市天河区林和西路167号1241房

(72)发明人 高旭华 高仪 王一飞 廖晓凤

(74)专利代理机构 北京精金石专利代理事务所

(普通合伙) 11470

代理人 刘晔

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书8页

(54)发明名称

一种金莲花凉茶及其制备方法

(57)摘要

本发明属于凉茶制备技术领域，具体涉及一种金莲花凉茶及其制备方法。本发明提供的金莲花凉茶主要由金莲花、猴头菇、益生元、竹沥、柠檬皮和薄荷，经科学搭配，制备而成。本发明金莲花凉茶口感清香爽口，饮用安全、四季皆宜，老少皆宜，具有清热解毒、健脾养胃、缓解便秘症状、调理细菌平衡、清头目、清咽利喉等功能，能够增强人体免疫力，具有良好的保健效果。

1. 一种金莲花凉茶，其特征在于，由下述重量份的主要原料制备而成：金莲花25~32份，猴头菇10~16份，益生元2~5份，竹沥6~10份，柠檬皮1~2份和薄荷0.5~1份。

2. 如权利要求1所述的金莲花凉茶，其特征在于，由下述重量份的主要原料制备而成：金莲花27~30份，猴头菇11~14份，益生元2.5~4份，竹沥7~9份，柠檬皮1.2~1.6份和薄荷0.6~0.9份。

3. 如权利要求1所述的金莲花凉茶，其特征在于，由下述重量份的主要原料制备而成：金莲花28份，猴头菇12份，益生元3.2份，竹沥8.5份，柠檬皮1.3份和薄荷0.8份。

4. 如权利要求1~3任一所述的金莲花凉茶，其特征在于，所述益生元为低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、低聚木糖中的一种、两种或三种的组合。

5. 如权利要求1~4任一所述的金莲花凉茶的制备方法，其特征在于，步骤如下：

S1取金莲花，粉碎成粗粉，过筛，加水，水的添加量是上述金莲花粗粉重量的10~15倍，超声提取20~40分钟，过滤，得滤液；

S2取猴头菇，粉碎，加水，水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的14~24倍，在70~90℃下提取，提取55~95分钟，过滤，滤渣重复提取2次，合并滤液；

S3取柠檬皮和薄荷，粉碎，加入乙醇，乙醇的体积分数是50~70%，乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的13~18倍，在55~65℃下提取，提取50~80分钟，滤出药液，将滤出的药液置于60℃，0.01MPa旋转蒸发器浓缩至中药液中药含量为0.2~0.3g/L，得浓缩液；

S4取益生元，加入益生元重量8~12倍的水，搅拌至完全溶解；

S5将步骤S1、步骤S2、步骤S3和步骤S4所得混匀，加入竹沥，混合均匀，静置10~15小时，取上清液进行精滤，对所得滤液在0.05MPa下进行脱气处理，灌装，在116~125℃下杀菌，杀菌8~14分钟，冷却至室温，即得。

6. 如权利要求5所述的金莲花凉茶的制备方法，其特征在于，所述步骤S1水的添加量是上述金莲花粗粉重量的11~14倍。

7. 如权利要求5所述的金莲花凉茶的制备方法，其特征在于，所述步骤S1超声提取23~35分钟。

8. 如权利要求5所述的金莲花凉茶的制备方法，其特征在于，所述步骤S2在75~85℃下提取。

9. 如权利要求5所述的金莲花凉茶的制备方法，其特征在于，所述步骤S2提取65~85分钟。

10. 如权利要求5所述的金莲花凉茶的制备方法，其特征在于，所述步骤S3在58~62℃下提取。

一种金莲花凉茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于凉茶制备技术领域,具体涉及一种金莲花凉茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 凉茶,也叫青草茶或百草茶,是一种在中国南方(广东、福建等地)流行的一种饮料,取材自多种所在地唾手可得的药草组合而成的饮料。近年来,以中华养生文化为内涵的凉茶饮料,深受人们喜爱。凉茶已经成为中草药植物性饮料的通称。最有代表性的就是王老吉凉茶以及和其正凉茶、徐其修凉茶等。短短几年内,凉茶饮料的销售已遍及中国大陆及港澳地区,并远销东南亚、欧美等地。

[0003] 中国专利申请201510204115.7公开了一种保健凉茶饮料,其由以下重量份数的原料制成:红茶20-40份,仙人掌果汁6-9份,苦瓜汁3-6份,麦芽4-8份,丁香3-6份,蔗糖1-5份,紫米2-5份,杏仁6-10份,核桃3-9份,蜂蜜2-8份,赤砂糖3-9份,玉竹4-7份,大枣2-5份,菊花4-8份,银花5-10份。

[0004] 中国专利申请CN102524897B公开了一种竹盐王老吉饮料,该饮料是由以下重量份数的中草药原料制成的:龙胆木1份-5份,竹盐70份-80份,甘草1份-5份,山竹叶10份-25份,菊花5份-15份,荷叶20-30份。

[0005] 中国专利201310710208.8公开了一种凉茶饮料,包括如下重量含量的成分:茯苓3-30份,金银花5-7份,野菊花10-25份,板蓝根8-20份,陈皮6-20份,苦丁茶6-10份,纯净水500-800份。

[0006] 目前市场上凉茶是各有特点,功效各异。但这些凉茶都存在一定不足之处:这些凉茶大都具有寒性,尤其对胃损害较大。其中部分凉茶不适宜长期饮用。随着生活水平的提高,随着凉茶市场的进一步开拓。人们对凉茶的功效性和口感的要求越来越高,也对新品凉茶原料的选配与制作工艺提出了更高的要求。因此,开发一种功效多样、口感好的凉茶具有十分重要的意义。

发明内容

[0007] 针对现有技术的不足,本发明的目的在于提供一种金莲花凉茶及其制备方法。本发明金莲花凉茶性凉而不寒、口感清香爽口,饮用安全、四季皆宜,老少皆宜,具有清热解毒、健脾养胃、缓解便秘症状、调理细菌平衡、清头目、清咽利喉等功能,能够增强人体免疫力,具有良好的保健效果。

[0008] 本发明的技术方案是:

[0009] 一种金莲花凉茶,由下述重量份的主要原料制备而成:金莲花25-32份,猴头菇10-16份,益生元2-5份,竹沥6-10份,柠檬皮1-2份和薄荷0.5-1份。

[0010] 一种金莲花凉茶,优选的方案是,由下述重量份的主要原料制备而成:金莲花27-30份,猴头菇11-14份,益生元2.5-4份,竹沥7-9份,柠檬皮1.2-1.6份和薄荷0.6-0.9份。

[0011] 一种金莲花凉茶,更加优选的方案是,由下述重量份的主要原料制备而成:金莲花

28份，猴头菇12份，益生元3.2份，竹沥8.5份，柠檬皮1.3份和薄荷0.8份。

[0012] 优选地，所述益生元为低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、低聚木糖中的一种、两种或三种的组合。

[0013] 本发明金莲花凉茶采用天然的药食两用的植物等为原料，主要由金莲花、猴头菇、益生元、竹沥、柠檬皮和薄荷，经科学搭配，制备而成。其中，金莲花清热解毒、消肿、明目；猴头菇健脾养胃、安神、抗癌；益生元具有减轻便秘症状、降低肠pH值、调理细菌平衡、影响血脂浓度、预防肠癌发生、增强免疫系统、促进婴儿健康的功能；竹沥清热化痰，镇惊利窍；柠檬皮行气、和胃、止痛；薄荷散风热、清头目；利咽喉；透疹；解郁。诸原料相互配合，相互协调，制备成的金莲花凉茶具有清热解毒、健脾养胃、缓解便秘症状、调理细菌平衡、清头目、清咽利喉等功能，能够增强人体免疫力，具有良好的保健功效。

[0014] 另外，本发明还提供了金莲花凉茶的制备方法，步骤如下：

[0015] S1取金莲花，粉碎成粗粉，过筛，加水，水的添加量是上述金莲花粗粉重量的10~15倍，超声提取20~40分钟，过滤，得滤液；

[0016] S2取猴头菇，粉碎，加水，水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的14~24倍，在70~90℃下提取，提取55~95分钟，过滤，滤渣重复提取2次，合并滤液；

[0017] S3取柠檬皮和薄荷，粉碎，加入乙醇，乙醇的体积分数是50~70%，乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的13~18倍，在55~65℃下提取，提取50~80分钟，滤出药液，将滤出的药液置于60℃，0.01MPa旋转蒸发器浓缩至中药液中药含量为0.2~0.3g/L，得浓缩液；

[0018] S4取益生元，加入益生元重量8~12倍的水，搅拌至完全溶解；

[0019] S5将步骤S1、步骤S2、步骤S3和步骤S4所得混匀，加入竹沥，混合均匀，静置10~15小时，取上清液进行精滤，对所得滤液在0.05MPa下进行脱气处理，灌装，在116~125℃下杀菌，杀菌8~14分钟，冷却至室温，即得。

[0020] 优选地，所述步骤S1过30~60目筛。

[0021] 优选地，所述步骤S1水的添加量是上述金莲花粗粉重量的11~14倍。

[0022] 优选地，所述步骤S1超声提取23~35分钟。

[0023] 优选地，所述步骤S2水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的17~21倍。

[0024] 优选地，所述步骤S2在75~85℃下提取。

[0025] 优选地，所述步骤S2提取65~85分钟。

[0026] 优选地，所述步骤S3乙醇的体积分数是55~65%。

[0027] 优选地，所述步骤S3乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的14~17倍。

[0028] 优选地，所述步骤S3在58~62℃下提取。

[0029] 优选地，所述步骤S3提取60~75分钟。

[0030] 优选地，所述步骤S3浓缩至中药液中药含量为0.22~0.26g/L。

[0031] 优选地，所述步骤S4加入益生元重量9~11倍的水。

[0032] 优选地，所述步骤S5静置11~14小时。

[0033] 优选地，所述步骤S5在118~123℃下杀菌。

[0034] 优选地，所述步骤S5杀菌9~13分钟。

- [0035] 更加优选地，所述步骤S1过50目筛。
- [0036] 更加优选地，所述步骤S1水的添加量是上述金莲花粗粉重量的12倍。
- [0037] 更加优选地，所述步骤S1超声提取28分钟。
- [0038] 更加优选地，所述步骤S2水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的20倍。
- [0039] 更加优选地，所述步骤S2在80℃的温度下提取。
- [0040] 更加优选地，所述步骤S2提取72分钟。
- [0041] 更加优选地，所述S3乙醇的体积分数是60%。
- [0042] 更加优选地，所述乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的16倍。
- [0043] 更加优选地，所述步骤S3在60℃下提取。
- [0044] 更加优选地，所述步骤S3提取66分钟。
- [0045] 更加优选地，所述步骤S3浓缩至中药液中药含量为0.24g/L。
- [0046] 更加优选地，所述步骤S4加入益生元重量10.5倍的水。
- [0047] 更加优选地，所述步骤S5静置12小时。
- [0048] 更加优选地，所述步骤S5在120℃下杀菌。
- [0049] 更加优选地，所述步骤S5杀菌12分钟。
- [0050] 与现有技术相比，本发明的有益效果表现在：
- [0051] (1) 本发明金莲花凉茶采用天然的药食两用的植物等为原料，由金莲花、猴头菇、益生元、竹沥、柠檬皮和薄荷，经科学搭配，制备而成，在提取过程中未添加任何色素，饮用安全；
- [0052] (2) 本发明金莲花凉茶无异味，具有凉茶特有的滋味，口感清香爽口，性凉而不寒，老少皆宜，四季皆宜；
- [0053] (3) 本发明金莲花凉茶具有清热解毒、健脾养胃、缓解便秘症状、调理细菌平衡、清头目、清咽利喉等功能，能够增强人体免疫力，具有良好的保健功效。
- [0054] 本发明所用原料的作用：
- [0055] 金莲花：基源：为毛茛科植物金莲花和党瓣金莲花、矮金莲花、短瓣金莲花的花。性味：味苦；性微寒。归肺；胃经。功能主治：清热解毒；消肿；明目。主治感冒发热；咽喉肿痛；口腔；牙龈肿痛；牙龈出血；目赤肿痛；疔疮肿毒；急性鼓膜炎；急性淋巴管炎。
- [0056] 猴头菌：基源：为齿菌科真菌猴头菌、珊瑚状猴头菌的子实体。性味：甘；平。归脾、胃经。功能主治：健脾养胃；安神；抗癌。主体虚乏力；消化不良；失眠；胃与十二指肠溃疡；慢性胃炎；消化道肿瘤。
- [0057] 益生元：益生元是一种膳食补充剂，通过选择性的刺激一种或少数种菌落中的细菌的生长与活性而对寄主产生有益的影响从而改善寄主健康的不可被消化的食品成分。对人体来说，优质的益生元，在通过消化道时，大部分不被人体消化，而是被肠道菌群吸收。最重要的是，它只是增殖对人体有益的菌群(益生菌)，而不是增殖对人体有潜在致病性或腐败活性的有害菌。益生元已经发表的功效为：(1) 减轻便秘症状；(2) 降低肠pH值；(3) 调理细菌平衡；(4) 影响血脂浓度；(5) 预防肠癌发生；(6) 增强免疫系统；(7) 促进婴儿健康。
- [0058] 竹沥：基源：为禾本科植物淡竹的茎用火烤灼而流出的液汁，为青黄色或黄棕色液汁，透明，具焦香气。性味：甘、苦，寒。归心、胃经。功能主治：清热化痰，镇惊利窍。治中风痰迷，肺热痰壅，惊风，癫痫，壮热烦渴，子烦，破伤风。

[0059] 柠檬皮：基源：为芸香科植物黎檬或洋柠檬皮的果皮。性味：酸；辛；微苦；温。归脾；胃经。功能主治：行气；和胃；止痛。主脾气滞；脘腹胀痛；食欲不振。

[0060] 薄荷：基源：为唇形科植物薄荷的全草或叶。性味：味辛；性凉。归肺；肝经。功能主治：散风热；清头目；利咽喉；透疹；解郁。主风热表证；头痛目赤；咽喉肿痛；麻疹不透；陷疹瘙痒；肝郁胁痛。

具体实施方式

[0061] 以下通过具体实施方式的描述对本发明作进一步说明，但这并非是对本发明的限制，本领域技术人员根据本发明的基本思想，可以做出各种修改或改进，但是只要不脱离本发明的基本思想，均在本发明的范围之内。

[0062] 本发明所述大豆低聚糖可购自临沂山松生物制品有限公司、浙江绿州生物技术有限公司；本发明所述低聚木糖可购自山东龙力生物科技股份有限公司、郑州洁程化工产品有限公司；所述低聚异麦芽糖可购自山东天美生物技术有限公司。

[0063] 实施例1、一种金莲花凉茶，由下述重量份的主要原料制备而成（每份为1kg）：金莲花25份，猴头菇10份，益生元2份，竹沥6份，柠檬皮1份，薄荷0.5份；

[0064] 所述益生元为大豆低聚糖。

[0065] 所述金莲花凉茶的制备方法：

[0066] S1取金莲花，粉碎成粗粉，过30目筛，加水，水的添加量是上述金莲花粗粉重量的10倍，超声提取20分钟，过滤，得滤液；

[0067] S2取猴头菇，粉碎，加水，水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的14倍，在70℃的温度下提取，提取55分钟，过滤，滤渣重复提取2次，合并滤液；

[0068] S3取柠檬皮和薄荷，粉碎，加入乙醇，乙醇的体积分数是50%，乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的13倍，在55℃下提取，提取50分钟，滤出药液，将滤出的药液置于60℃，0.01MPa旋转蒸发器浓缩至中药液中药含量为0.2g/L，得浓缩液；

[0069] S4取益生元，加入益生元重量8倍的水，搅拌至完全溶解；

[0070] S5将步骤S1、步骤S2、步骤S3和步骤S4所得混匀，加入竹沥，混合均匀，静置10小时，取上清液进行精滤，对所得滤液在0.05MPa下进行脱气处理，灌装，在116℃下杀菌，杀菌8分钟，冷却至室温，即得。

[0071] 实施例2、一种金莲花凉茶，由下述重量份的主要原料制备而成（每份为1kg）：金莲花32份，猴头菇16份，益生元5份，竹沥10份，柠檬皮2份，薄荷1份；

[0072] 所述益生元为低聚木糖。

[0073] 所述金莲花凉茶的制备方法：

[0074] S1取金莲花，粉碎成粗粉，过60目筛，加水，水的添加量是上述金莲花粗粉重量的15倍，超声提取40分钟，过滤，得滤液；

[0075] S2取猴头菇，粉碎，加水，水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的24倍，在90℃的温度下提取，提取95分钟，过滤，滤渣重复提取2次，合并滤液；

[0076] S3取柠檬皮和薄荷，粉碎，加入乙醇，乙醇的体积分数是70%，乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的18倍，在65℃下提取，提取80分钟，滤出药液，将滤出的药液置于60℃，0.01MPa旋转蒸发器浓缩至中药液中药含量为0.3g/L，得浓缩液；

- [0077] S4取益生元,加入益生元重量12倍的水,搅拌至完全溶解;
- [0078] S5将步骤S1、步骤S2、步骤S3和步骤S4所得混匀,加入竹沥,混合均匀,静置15小时,取上清液进行精滤,对所得滤液在0.05MPa下进行脱气处理,灌装,在125℃下杀菌,杀菌14分钟,冷却至室温,即得。
- [0079] 实施例3、一种金莲花凉茶,由下述重量份的主要原料制备而成(每份为1kg):金莲花27份,猴头菇11份,益生元2.5份,竹沥7份,柠檬皮1.2份,薄荷0.6份;
- [0080] 所述益生元为大豆低聚糖和低聚木糖按照1:3的重量配比组合而成。
- [0081] 所述金莲花凉茶的制备方法:
- [0082] S1取金莲花,粉碎成粗粉,过30目筛,加水,水的添加量是上述金莲花粗粉重量的11倍,超声提取23分钟,过滤,得滤液;
- [0083] S2取猴头菇,粉碎,加水,水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的17倍,在75℃的温度下提取,提取65分钟,过滤,滤渣重复提取2次,合并滤液;
- [0084] S3取柠檬皮和薄荷,粉碎,加入乙醇,乙醇的体积分数是55%,乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的14倍,在58℃下提取,提取60分钟,滤出药液,将滤出的药液置于60℃,0.01MPa旋转蒸发器浓缩至中药液中药含量为0.22g/L,得浓缩液;
- [0085] S4取益生元,加入益生元重量9倍的水,搅拌至完全溶解;
- [0086] S5将步骤(1)、步骤(2)、步骤(3)和步骤(4)所得混匀,加入竹沥,混合均匀,静置11小时,取上清液进行精滤,对所得滤液在0.05MPa下进行脱气处理,灌装,在118℃下杀菌,杀菌9分钟,冷却至室温,即得。
- [0087] 实施例4、一种金莲花凉茶,由下述重量份的主要原料制备而成(每份为1kg):金莲花30份,猴头菇14份,益生元4份,竹沥9份,柠檬皮1.6份,薄荷0.9份;
- [0088] 所述益生元为低聚异麦芽糖和低聚木糖按2:1的重量配比组合而成。
- [0089] 所述金莲花凉茶的制备方法是:
- [0090] S1取金莲花,粉碎成粗粉,过60目筛,加水,水的添加量是上述金莲花粗粉重量的14倍,超声提取35分钟,过滤,得滤液;
- [0091] S2取猴头菇,粉碎,加水,水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的21倍,85℃的温度下提取,提取85分钟,过滤,滤渣重复提取2次,合并滤液;
- [0092] S3取柠檬皮和薄荷,粉碎,加入乙醇,乙醇的体积分数是65%,乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的17倍,在62℃下提取,提取75分钟,滤出药液,将滤出的药液置于60℃,0.01MPa旋转蒸发器浓缩至中药液中药含量为0.26g/L,得浓缩液;
- [0093] S4取益生元,加入益生元重量11倍的水,搅拌至完全溶解;
- [0094] S5将步骤S1、步骤S2、步骤S3和步骤S4所得混匀,加入竹沥,混合均匀,静置14小时,取上清液进行精滤,对所得滤液在0.05MPa下进行脱气处理,灌装,在123℃下杀菌,杀菌13分钟,冷却至室温,即得。
- [0095] 实施例5、一种金莲花凉茶,由下述重量份的主要原料制备而成(每份为1kg):金莲花28份,猴头菇12份,益生元3.2份,竹沥8.5份,柠檬皮1.3份,薄荷0.8份;
- [0096] 所述益生元为低聚异麦芽糖、大豆低聚糖和低聚木糖按照3:1:1的重量配比组合而成。
- [0097] 所述金莲花凉茶的制备方法:

[0098] S1取金莲花,粉碎成粗粉,过50目筛,加水,水的添加量是上述金莲花粗粉重量的12倍,超声提取28分钟,过滤,得滤液;

[0099] S2取猴头菇,粉碎,加水,水的添加量是粉碎后的猴头菇粉重量的20倍,在80℃的温度下提取,提取72分钟,过滤,滤渣重复提取2次,合并滤液;

[0100] S3取柠檬皮和薄荷,粉碎,加入乙醇,乙醇的体积分数是60%,乙醇的重量是粉碎后的柠檬皮粉和薄荷粉总重量的16倍,在60℃下提取,提取66分钟,滤出药液,将滤出的药液置于60℃,0.01MPa旋转蒸发器浓缩至中药液中药含量为0.24g/L,得浓缩液;

[0101] S4取益生元,加入益生元重量10.5倍的水,搅拌至完全溶解;

[0102] S5将步骤S1、步骤S2、步骤S3和步骤S4所得混匀,加入竹沥,混合均匀,静置12小时,取上清液进行精滤,对所得滤液在0.05MPa下进行脱气处理,灌装,在120℃下杀菌,杀菌12分钟,冷却至室温,即得。

[0103] 对比例1、一种凉茶,由下述重量份的主要原料制备而成(每份为1kg):猴头菇32份,益生元11.2份,竹沥8.5份,柠檬皮1.3份,薄荷0.8份。

[0104] 制备方法与实施例5类似。

[0105] 与实施例5的区别在于,没有添加金莲花,增加猴头菇和益生元的重量份数。

[0106] 对比例2、一种凉茶,由下述重量份的主要原料制备而成(每份为1kg):金银花28份,猴头菇12份,益生元3.2份,竹沥8.5份,柠檬皮1.3份,薄荷0.8份。

[0107] 制备方法与实施例5类似。

[0108] 与实施例5的区别在于,将金莲花替换为金银花。

[0109] 试验例一、感官检验

[0110] 1、试验对象:实施例1、实施例2、实施例3、实施例4、实施例5、对比例1和对比例2所得产品;

[0111] 2、试验方法:

[0112] (1)色泽与杂质:取50mL混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中,置于明亮处,用肉眼观察其色泽、性状和可见杂质。

[0113] (2)香气与滋味:打开包装立即嗅其香味,品尝其滋味。

[0114] 实验例产品与对比例产品感官指标如表1所示。

[0115] 表1:实验例产品与对比例产品感官指标

[0116]

检验项目	实施例1	实施例2	实施例3	实施例4	实施例5	对比例1	对比例2
色泽	浅褐色	深褐色	浅褐色	深褐色	浅褐色	深褐色	深褐色
气味、滋味	清香爽口、无异味	清香爽口、无异味	清香爽口、无异味	清香爽口、无异味	清香爽口、无异味	清凉可口、无异味	清凉可口、无异味
性状	澄清均匀液体						
杂质	久置无沉淀	久置无沉淀	久置无沉淀	久置无沉淀	久置无沉淀	久置有沉淀	久置有沉淀

[0117] 由表1可知,与对比例1和对比例2相比,实施例1、实施例2、实施例3、实施例4和实施例5所得产品的感官检验指标更佳,清香爽口,无异味,久置无沉淀。

[0118] 除此之外,按GB/T4789.26规定的方法,对实施例1、实施例2、实施例3、实施例4和实施例5所得产品以及对比例1、对比例2所得产品的微生物指标进行检验。结果显示,本发明实施例1-5所得产品、对比例1和对比例2所得产品均为商业无菌。

[0119] 试验例二、降火效果

[0120] 选取840名上火受试者,其中鼻腔热烘210人、咽喉肿痛210人、口干舌燥210人、牙痛210人。随机分为七组,实验组1-5以及对照组1、对照组2。每组鼻腔热烘30人、咽喉肿痛30人、口干舌燥30人、牙痛30人。七组受试者在症状方面无显著性差异,具有可比性。实验组1-5饮用本发明实施例1-5所得产品,对照组1、对照组2分别饮用对比例1、对比例2所得产品,每日1次,每次250mL。在饮用实施例1-5所得产品以及对比例1、对比例2所得产品期间,不使用其他相关产品。结果如表2所示。

[0121] 表2:实验例产品与对比例产品降火效果

[0122]

症状	实施例	实施例	实施例	实施例	实施例	对比例	对比例
	1	2	3	4	5	1	2
鼻腔热 烘	好转 25 人	好转 24 人	好转 26 人	好转 27 人	好转 28 人	好转 7 人	好转 10 人
咽喉肿 痛	好转 24 人	好转 27 人	好转 23 人	好转 23 人	好转 26 人	好转 9 人	好转 8 人
口干舌 燥	好转 22 人	好转 24 人	好转 25 人	好转 25 人	好转 27 人	好转 11 人	好转 7 人
牙痛	好转 23 人	好转 22 人	好转 24 人	好转 26 人	好转 27 人	好转 8 人	好转 9 人

[0123] 由表2可知,与对比例1和对比例2所得产品相比,实施例1、实施例2、实施例3、实施例4和实施例5所得产品能有效缓解鼻腔热烘、咽喉肿痛、口干舌燥以及牙痛上火症状。这说明,本发明金莲花凉茶具有良好的降火效果。在饮用实验例产品与对比例产品期间,所有受试者均未出现不良反应。