

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102210366 A

(43) 申请公布日 2011. 10. 12

(21) 申请号 201110165872. X

(22) 申请日 2011. 06. 17

(71) 申请人 武威市医药有限责任公司
地址 733000 甘肃省武威市西关街新建路 8 号

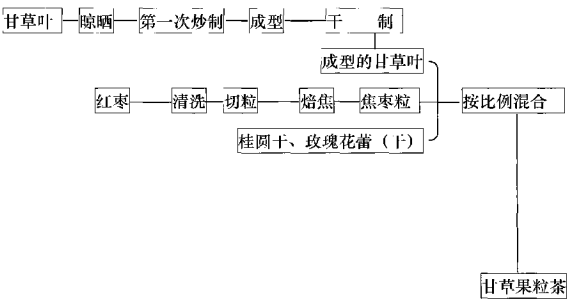
(72) 发明人 张琴玲 李万明 刘斌基

(51) Int. Cl.
A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 发明名称
一种甘草果粒茶的生产方法

(57) 摘要
一种甘草果粒茶的生产方法,属于保健食品加工领域,具体涉及利用鲜甘草叶、红枣、桂圆玫瑰花为原料加工冲泡的保健茶,甘草果粒茶具有清热解毒功效,同时因果粒、玫瑰花的加入使得该产品风味好口感极佳,对轻微食物中毒有解毒功效。



1. 一种甘草果粒茶的生产方法,其特征在于以新鲜甘草叶为主要原料经加工成茶型,配以焦枣粒、桂圆干、玫瑰花蕾(干)生产的保健茶。具体按照如下工艺完成:

1) 甘草鲜叶的处理:将甘草鲜叶将晾晒一段时间,使鲜叶萎蔫,同时除去了鲜叶的草腥气。

2) 将步骤1)处理的鲜甘草叶放入炒茶机内脱去部分水分,然后放入茶叶成型机内,根据需要加工不同形态的茶型。

3) 将成型后的甘草叶烘干。

4) 将红枣洗净切成颗粒放入烤箱内焙烤,枣粒酥脆且有一定的焦糊即可,得到焦枣粒。

5) 将桂圆干、玫瑰花蕾与3)、4)步骤得到的甘草叶、焦枣粒按照任意比例混合,经定量包装得到甘草果粒茶。

一种甘草果粒茶的生产方法

技术领域

[0001] 一种甘草果粒茶的生产方法,属于保健食品加工领域,具体涉及利用鲜甘草叶、红枣、桂圆玫瑰花为原料加工冲泡的保健茶。

背景技术

[0002] 申请号/专利号:02133197 本发明涉及一种甘草茶,为达到口感好且具有疗效及保健作用,本发明选用甘草、茶叶、丁香三种天然物质,由下述组分按重量比组成:丁香:甘草:茶叶=1:(14-22):(27-35);本发明用中医理论,阴阳相克,五行互补,利用各自特性,相辅相成,除弊兴利。本发明中三种物质的协同作用:不仅保持茶叶独有的悠香,而且具有甘草的丝丝甘甜,丁香的特有芳香,更使得口感上佳,口味独特,三种物质的功效发挥最大,且具有清凉解渴、清热解毒、止咳祛痰、润肺平喘、健胃止痛、改善血脂、提高人体免疫力、抗衰老等功。专利号:200810230842 本发明公开了一种甘草桔梗茶,是由主料甘草、桔梗、荆芥和辅料食用香料和水按照下列重量份配比制备而成:甘草1-10份,桔梗1-10份,荆芥1-10份,食用香料0.1-0.5份,水1000-1500份。将三种药源丰富、药价低廉的传统中药按比例炮制成方便饮品,取其甘草清热解毒、桔梗清理咽喉、荆芥芳香除风的功效,成品饮品止咳止渴,清咽利喉,同时根据配比的多种变化,可以分别配制出以清咽祛痰为主或以抗菌消炎为主或以防治感冒为主的多种饮品,满足人们随时饮用。CN 1463610 本发明公开了一种甘草茶的加工工艺,以甘草地上部分甘草鲜叶为原料,并经采摘、清洗、脱水、摊放、杀青、揉捻、理条及烘干等处理后可得甘草茶。该甘草茶的加工成本低、工艺科学,并加工中保留了原料甘草鲜叶中特有的一些有效成份,对如咳嗽、感冒、哮喘、前列腺炎、癌症、艾滋病、溃疡等疾病具有一定疗效。CN02133197.9 发明涉及一种甘草茶,为达到口感好且具有疗效及保健作用,本发明选用甘草、茶叶、丁香三种天然物质,由下述组分按重量比组成:丁香:甘草:茶叶=1:(14-22):(27-35);本发明用中医理论,阴阳相克,五行互补,利用各自特性,相辅相成,除弊兴利。本发明中三种物质的协同作用:不仅保持茶叶独有的悠香,而且具有甘草的丝丝甘甜,丁香的特有芳香,更使得口感上佳,口味独特,三种物质的功效发挥最大,且具有清凉解渴、清热解毒、止咳祛痰、润肺平喘、健胃止痛、改善血脂、提高人体免疫力、抗衰老等功效。CN201010264169.X 甘草茶及其冲剂,已有茶类产品不具有明显的甘草茶带来的有益效果。已有饮品都是罐装液体饮品,运输和储存条件苛刻。没有此类饮品的冲剂剂型。甘草茶,其组成包括:甘草,合欢花,圣约翰草,桂枝,孚小麦,冰糖,所述的甘草,合欢花,圣约翰草,桂枝,孚小麦的质量配比为:6:2:6:1:1~15,粉碎后加质量分数100的水煮沸10分钟,晾凉后滤除渣子,加入质量分数2的冰糖,再煮沸1分钟。本产品用于需要治疗抑郁症的患者的保健饮料,茶。CN200910173236.4 本发明公开了一种甘草茶的制备方法,工艺过程是将甘草、金银花、山楂去杂后混合后加水煎煮二次,合并煎液,粗滤后、静止后取上清液,离心过滤,将混合煎液与木糖醇和去离子水均匀混合调配成混合溶液,经杀菌、灌装、封盖、外包装即得甘草茶成品。本发明方法与果粒及玫瑰花配伍,加工日常保健茶未见报道。

发明内容

[0003] 为了发明一种充分利用甘草叶资源的产品,同时目前食品安全受到社会的广泛关注,本发明利用鲜甘草叶、红枣、桂圆玫瑰花为原料加工冲泡的保健茶,甘草果粒茶具有茶叶形态,同时因果粒、玫瑰花的加入使得该产品风味好口感极佳,对轻微食物中毒有解毒功效。

[0004] 附图说明:本方法工艺流程图

具体实施方式

[0005] 1) 甘草鲜叶的处理:将甘草鲜叶将晾晒一段时间,使鲜叶萎蔫,同时除去了鲜叶的草腥气。

[0006] 2) 将步骤 1) 处理的鲜甘草叶放入炒茶机内脱去部分水分,然后放入茶叶成型机内,根据需要加工不同形态的茶型。

[0007] 3) 将成型后的甘草叶烘干。

[0008] 4) 将红枣洗净切成颗粒放入烤箱内焙烤,枣粒酥脆且有一定的焦糊即可,得到焦枣粒。

[0009] 5) 将桂圆干、玫瑰花蕾与 3)、4) 步骤得到的甘草叶、焦枣粒按照任意比例混合,经定量包装得到甘草果粒茶。

