



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104106803 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 22

(21) 申请号 201410278034. 7

(22) 申请日 2014. 06. 20

(71) 申请人 枞阳县新长河食品发展有限责任公司

地址 246700 安徽省安庆市枞阳县枞阳镇长江路 10 号

(72) 发明人 陈洪

(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.

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

荞麦果酱茶膏及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种荞麦果酱茶膏,由以下重量份的原料制成:苦荞麦仁 140-150、花砖茶汁 17-19、芭蕉花 1-2、乌药嫩叶 3-5、柠条根 1-2、荷梗 1-3、无花果粉 8-10、椰粉 7-11、嫩豌豆苗 5-7、甘薯 7-9、石斛 4-5、松花粉 6-8、白鹤灵芝草 0. 7-1. 2、红花 2-3、柠檬渣 4-5、豆腐皮 4-5、大红柑 10-12、甜面酱 8-10、罗汉果 9-10、助剂 11-13 和水适量。本发明茶膏中含有营养丰富的苦荞麦仁和具有促消化、延缓衰老、降胆固醇等功效的花砖茶,同时还含有能补脾益胃,润肺利咽的无花果粉,另外还含有果汁和中药提取液,营养成分全面,养生保健性能好。

1. 一种荞麦果酱茶膏,其特征在于:由以下重量份的原料制成:苦荞麦仁 140-150、花砖茶汁 17-19、芭蕉花 1-2、乌药嫩叶 3-5、柠条根 1-2、荷梗 1-3、无花果粉 8-10、椰粉 7-11、嫩豌豆苗 5-7、甘薯 7-9、石斛 4-5、松花粉 6-8、白鹤灵芝草 0.7-1.2、红花 2-3、柠檬渣 4-5、豆腐皮 4-5、大红柑 10-12、甜面酱 8-10、罗汉果 9-10、助剂 11-13 和水适量;

所述的助剂,由以下重量份原料制成:黑豆粉 21-25、青皮 5-8、葱末 3-5、南瓜叶 3-5、液体木糖醇 4-6、苹果酸 4-7、茯苓 4-6、青钱柳叶 2-4、番茄汁 3-5、黄金梢叶 3-5、马齿苋冻干粉 10-12、虾壳 3-5 和水适量;

所述的助剂的制备方法:

(1) 青皮去皮后混合茯苓、烤干的虾壳及葱末研磨得到研磨细粉;

(2) 将青钱柳叶捣碎过滤得到嫩叶汁;

(3) 将南瓜叶、黄金梢叶加入 1.5-2 倍的水水提过滤得到汁液,将汁液混合苹果酸、番茄汁、液体木糖醇及步骤 2 中的嫩叶汁一起搅拌煎煮 10-25 分钟得到浓缩汤汁;

(4) 将步骤 1 的研磨细粉与黑豆粉、马齿苋冻干粉搅拌混合,再将步骤 3 中的浓缩汤汁混合到前述搅拌混合的粉末中调匀,调成糊状。

2. 根据权利要求 1 所述一种荞麦果酱茶膏的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将苦荞麦仁、甘薯、豆腐皮洗净烘干碾成粉末,再将粉末倒入密闭的容器内,而后将装有粉末的容器放入到蒸锅内,在蒸锅内蒸到 40-50 分钟后取出容器,再将粉末倒出与无花果粉、椰粉、松花粉一起均匀搅拌成混合粉;

(2) 将大红柑、罗汉果榨成果汁;

(3) 将芭蕉花、柠檬渣、乌药嫩叶、柠条根、荷梗、白鹤灵芝草、红花、石斛、嫩豌豆苗加入 1-2 倍的水水提过滤得到中药过滤液;

(4) 将步骤 2 的果汁倒入到步骤 1 的混合粉内,再加入甜面酱、助剂、及步骤 3 的中药过滤液一起搅拌调和,而后直接入模干燥成型。

荞麦果酱茶膏及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮用食品及制备工艺技术领域,主要是一种荞麦果酱茶膏及其制备方法。

背景技术

[0002] 茶膏是将茶汁提取和浓缩,最大限度的将这些茶叶的原有物质有效的溶解到茶汁再收敛成膏,是一种固态速溶茶。同传统的茶相比,茶膏便携性好,且冲泡过程简单方便又卫生,对于野外工作者,出差旅行者更实用。

[0003] 现有市场中的茶膏品种较为单一,以荞麦为主料制作的茶膏尤其少,因而茶膏的品饮价值和市场前景很广阔。

[0004] 荞麦中蛋白质含量 11.2%,每 100 克甜荞米含赖氨酸 630 ~ 741 毫克。胱氨酸 3140 毫克。比所有谷类作物均高。脂肪含量 2.4%,并富有亚油酸等不饱和脂肪酸,其特点是高度稳定,不易氧化。淀粉含量 72% 左右。纤维素含量 1.2%。除含有丰富的钙、磷和铁之外,还含有维生素 B₁、维生素 B₂、烟草酸、柠檬酸、苹果酸、芦丁与维生素 E,营养价值高。

发明内容

[0005] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种荞麦果酱茶膏及其制备方法。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种荞麦果酱茶膏,其特征在于:由以下重量份的原料制成:苦荞麦仁 140-150、花砖茶汁 17-19、芭蕉花 1-2、乌药嫩叶 3-5、柠条根 1-2、荷梗 1-3、无花果粉 8-10、椰粉 7-11、嫩豌豆苗 5-7、甘薯 7-9、石斛 4-5、松花粉 6-8、白鹤灵芝草 0.7-1.2、红花 2-3、柠檬渣 4-5、豆腐皮 4-5、大红柑 10-12、甜面酱 8-10、罗汉果 9-10、助剂 11-13 和水适量。

[0007] 所述的助剂,由以下重量份原料制成:黑豆粉 21-25、青皮 5-8、葱末 3-5、南瓜叶 3-5、液体木糖醇 4-6、苹果酸 4-7、茯苓 4-6、青钱柳叶 2-4、番茄汁 3-5、黄金梢叶 3-5、马齿苋冻干粉 10-12、虾壳 3-5 和水适量;

所述的助剂的制备方法:

(1) 青皮去皮后混合茯苓、烤干的虾壳及葱末研磨得到研磨细粉;

(2) 将青钱柳叶捣碎过滤得到嫩叶汁;

(3) 将南瓜叶、黄金梢叶加入 1.5-2 倍的水水提过滤得到汁液,将汁液混合苹果酸、番茄汁、液体木糖醇及步骤 2 中的嫩叶汁一起搅拌煎煮 10-25 分钟得到浓缩汤汁;

(4) 将步骤 1 的研磨细粉与黑豆粉、马齿苋冻干粉搅拌混合,再将步骤 3 中的浓缩汤汁混合到前述搅拌混合的粉末中调匀,调成糊状

所述的一种荞麦果酱茶膏的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将苦荞麦仁、甘薯、豆腐皮洗净烘干碾成粉末,再将粉末倒入密闭的容器内,而后再将装有粉末的容器放入到蒸锅内,在蒸锅内蒸到 40-50 分钟后取出容器,再将粉末倒出与无花果粉、椰粉、松花粉一起均匀搅拌成混合粉;

(2) 将大红柑、罗汉果榨成果汁；

(3) 将芭蕉花、柠檬渣、乌药嫩叶、柠条根、荷梗、白鹤灵芝草、红花、石斛、嫩豌豆苗加入 1-2 倍的水水提过滤得到中药过滤液；

(4) 将步骤 2 的果汁倒入到步骤 1 的混合粉内，再加入甜面酱、助剂、及步骤 3 的中药过滤液一起搅拌调和，而后直接入模干燥成型。

[0008] 苦荞麦仁含有 18 种氨基酸及谷类作物缺少的生物黄酮，荞麦粮醇和芦丁等黄酮类化合物，是 21 世纪健康新粮源。苦荞麦仁内含蛋白质、维生素、叶绿素及镁、铁、铜、钾等微量元素，能清热解毒。特别是苦荞麦仁中含有的大量的黄酮类化合物，其中富含的芦丁对糖尿病、高血压、高血脂等患者有显著作用，如果长期食用有益于健康。

[0009] 花砖茶是用湖南安化高家溪和马安溪的优质黑毛茶作原料。花砖茶正面边有花纹，砖面色泽黑褐，内质香气纯正，滋味纯正，滋味浓厚微涩，汤色红黄，叶底老嫩匀称。有止渴、抗辐射、抗癌、防癌、助醒酒、促进消化、减肥、延缓衰老、降胆固醇等作用，能增强大脑中枢神经活动的敏锐性，提高思考能力、降血压、抑制动脉硬化等等。

[0010] 芭蕉花为芭蕉科植物芭蕉的花蕾或花。味甘淡、微辛，性凉；具有化痰软坚，平肝，和瘀，通经的功效。主治胸膈饱胀，脘腹痞疼，吞酸反胃，呕吐痰涎，头目昏眩，心痛怔忡，妇女经行不畅。

[0011] 无花果味甘甜如柿而无核，营养丰富而全面。每 100 克无花果含水分 81.3 克，蛋白质 1.5 克，脂肪 0.1 克，粗纤维 3 克，碳水化合物 13 克，灰分 1.1 克，胡萝卜素 30 微克，硫胺素 0.03 毫克，核黄素 0.02 毫克，尼克酸 0.1 毫克，抗坏血酸 2 毫克，维生素 E 类 1.82 毫克，钾 212 毫克，钠 5.5 毫克，钙 67 毫克，镁 17 毫克，铁 0.1 毫克，锰 0.17 毫克，锌 1.42 毫克，铜 0.01 毫克，磷 18 毫克，硒 0.67 微克。此外，还含有柠檬酸、延胡索酸、琥珀酸、苹果酸、丙乙酸、草酸、奎宁酸、脂肪酶、蛋白酶以及人体必需的多种氨基酸等；能补脾益胃，润肺利咽，润肠通便，同时还具右美容皮肤的作用。

[0012] 本发明的优点是：

本发明茶膏中含有营养丰富的苦荞麦仁和具有促消化、延缓衰老、降胆固醇等功效的花砖茶，同时还含有能补脾益胃，润肺利咽的无花果粉；另外本发明中还含有果汁和中药提取液，营养成分全面，养生保健性能好。

具体实施方式

[0013] 一种荞麦果酱茶膏，由以下重量份的原料制成：苦荞麦仁 140-150、花砖茶汁 17-19、芭蕉花 1-2、乌药嫩叶 3-5、柠条根 1-2、荷梗 1-3、无花果粉 8-10、椰粉 7-11、嫩豌豆苗 5-7、甘薯 7-9、石斛 4-5、松花粉 6-8、白鹤灵芝草 0.7-1.2、红花 2-3、柠檬渣 4-5、豆腐皮 4-5、大红柑 10-12、甜面酱 8-10、罗汉果 9-10、助剂 11-13 和水适量。

[0014] 助剂由以下重量份原料制成：黑豆粉 21-25、青皮 5-8、葱末 3-5、南瓜叶 3-5、液体木糖醇 4-6、苹果酸 4-7、茯苓 4-6、青钱柳叶 2-4、番茄汁 3-5、黄金梢叶 3-5、马齿苋冻干粉 10-12、虾壳 3-5 和水适量；

助剂的制备方法：

(1) 青皮去皮后混合茯苓、烤干的虾壳及葱末研磨得到研磨细粉；

(2) 将青钱柳叶捣碎过滤得到嫩叶汁；

(3) 将南瓜叶、黄金梢叶加入 1.5-2 倍的水水提过滤得到汁液,将汁液混合苹果酸、番茄汁、液体木糖醇及步骤 2 中的嫩叶汁一起搅拌煎煮 10-25 分钟得到浓缩汤汁;

(4) 将步骤 1 的研磨细粉与黑豆粉、马齿苋冻干粉搅拌混合,再将步骤 3 中的浓缩汤汁混合到前述搅拌混合的粉末中调匀,调成糊状

一种荞麦果酱茶膏的制备方法,包括以下几个步骤:

(1) 将苦荞麦仁、甘薯、豆腐皮洗净烘干碾成粉末,再将粉末倒入密闭的容器内,而后将装有粉末的容器放入到蒸锅内,在蒸锅内蒸到 40-50 分钟后取出容器,再将粉末倒出与无花果粉、椰粉、松花粉一起均匀搅拌成混合粉;

(2) 将大红柑、罗汉果榨成果汁;

(3) 将芭蕉花、柠檬渣、乌药嫩叶、柠条根、荷梗、白鹤灵芝草、红花、石斛、嫩豌豆苗加入 1-2 倍的水水提过滤得到中药过滤液;

(4) 将步骤 2 的果汁倒入到步骤 1 的混合粉内,再加入甜面酱、助剂、及步骤 3 的中药过滤液一起搅拌调和,而后直接入模干燥成型。