



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105211436 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201510695046. 4

(22) 申请日 2015. 10. 26

(71) 申请人 仙芝科技(福建)股份有限公司

地址 353400 福建省南平市浦城县荣华山产业组团 B2 地块(仙芝科技园) 1 幢 1-2 层 101-201

申请人 福建仙芝楼生物科技有限公司

(72) 发明人 李晔 金凌云 朱忠敏 王小燕

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种枇杷叶保健茶的配方及其制作工艺

(57) 摘要

一种枇杷叶保健茶的配方,其要点在于,按重量份数配制为:发酵枇杷叶 84-90 份,其余辅料占 10-16 份。本发明的辅料分别针对风热咳嗽、风寒咳嗽和秋燥咳嗽。发酵枇杷叶的制作过程为:选用新鲜的老枇杷叶,洗净,切片,经过微波低温真空烘干处理后,按料水比例为 1:1.1~1:1.5 混合后装入容器中并封口,经 120-125℃,压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1-1.5h,冷却至室温,将食药菌菌种接入已冷却的枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可。在本发明使枇杷叶的粗纤维充分降解,保持枇杷叶的风味、口感,又增加有效的浸出量,提升保健功效,汤色浓郁。

1. 一种枇杷叶保健茶的配方,其特征是,按重量份数配制为:发酵枇杷叶 84-90 份,其余辅料占 10-16 份。

2. 根据权利要求 1 所述一种枇杷叶保健茶,其特征是,按重量份数配制为:发酵枇杷叶 85-90 份、白茅根 1-4 份、白菊 1-4 份、川贝母 1-4 份、薄荷 1-4 份,以上各物质可以灵活组成重量百分比之和为 100%。

3. 根据权利要求 1 所述一种枇杷叶保健茶,其特征是,按重量份数配制为:发酵枇杷叶 84-90 份、生姜粉 1-4 份、淡竹叶 1-4 份、紫苏 1-4 份、甘草 1-4 份,以上各物质可灵活组成重量百分比之和为 100%。

4. 根据权利要求 1 所述一种枇杷叶保健茶,其特征是,按重量份数配制为:发酵枇杷叶 84-90 份、桑叶 1-4 份、百合 1-4 份、北沙参 1-4 份、薄荷 1-4 份,以上各物质可灵活组成重量百分比之和为 100%。

5. 根据权利要求 1 所述一种枇杷叶保健茶,其特征在于所述的发酵枇杷叶的制作过程为:选用新鲜的老枇杷叶,洗净,切成宽 0.5-1.5cm 的条状或 1.5cm²左右的圆形或方形,经过微波低温真空烘干处理,将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.1 ~ 1:1.5 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口,将装入容器的枇杷叶经 120-125℃,压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1-1.5h,灭菌后冷却至室温,在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将接食药用菌菌种接入冷却至室温的枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可。

6. 根据权利要求 5 所述一种枇杷叶保健茶,其特征在于:接入的菌种为灵芝、松杉灵芝、蝙蝠蛾拟青霉、蝙蝠蛾被毛孢、蛹虫草、猴头菌等的食药用菌菌种中的一种。

7. 一种枇杷叶保健茶的制作工艺,其特征在于:制作发酵枇杷叶:选用新鲜的老枇杷叶,洗净,切成宽 0.5-1.5cm 的条状或 1.5cm²左右的圆形或方形,经过微波低温真空烘干处理,将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.1 ~ 1:1.5 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口,将装入容器的枇杷叶经 120-125℃,压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1-1.5h,灭菌后冷却至室温,在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将接食药用菌菌种接入冷却至室温的枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可;制茶:将发酵完毕的枇杷叶放在捻茶机上揉捻 5-10 分钟,将揉捻完毕的枇杷叶采用微波低温真空干燥,按配方加入辅料混合均匀。

一种枇杷叶保健茶的配方及其制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉保健茶,尤其是由枇杷叶制作的保健茶。

背景技术

[0002] 枇杷叶为蔷薇科植物枇杷的叶子,是一味常用中药,收载于历版《中国药典》供中医临床使用。具有清肺化痰、止咳、降逆止呕、抗炎、抗肿瘤等功效,对肺热哮喘和肾小球肾炎、荨麻疹、湿疹及高血糖等病症也具有较好疗效。近年来,在枇杷叶的医药用途之外,人们也开始关注枇杷叶功能食品的开发,越来越多的功能食品问世,相关的专利和文献研究也在逐年增多。

[0003] 目前对枇杷叶保健茶的开发主要有两种,一种是以枇杷叶为原料,经摘采、分拣、清洗、杀青、揉捻等工艺加工而成。如专利 CN 104322833 A《一种枇杷叶茶的加工方法》、专利 CN 104705460 A《一种枇杷叶茶及其加工方法》和专利 CN 104171169 A《一种野枇杷叶茶的制备方法》中,都是以单一的枇杷叶为原料,经加工工艺制备而成的保健茶,这些保健茶具备枇杷叶的一些保健功效;但成分单一,疗效和口感方面都有一定的缺陷。另一种是以枇杷叶为主要原料,复配其他药食同源材料,如荷叶、姜片、甘草、橘皮等,经干燥、粉碎、混合等工艺加工而成。如专利 CN 104543197 A《一种含枇杷叶的凉茶及其制备方法》、专利 CN 103719311 A《一种枇杷叶胃热保健茶》和专利 CN 100366177 C《一种枇杷叶保健茶》中,这些复方枇杷叶保健茶虽然添加了其他几种材料,功效方面有所提升,但同样存在口感欠佳的问题。这是因为具有功效的枇杷叶是选自积累有效成分较多老叶,但这种叶子角质层较厚、细胞壁厚(细胞壁的主要成分是纤维素)、革质化较严重、叶脉较粗、粗纤维较多,将经过简单的揉捻甚至蜜炙等方法都无法使枇杷叶的纤维分解,细胞壁包裹着细胞的内容物浸出量较少。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于克服上述枇杷叶制品中存在的缺陷,提供一种既不影响枇杷叶本身的风味,口感好,又具有营养价值的枇杷叶保健茶及其制作工艺。

[0005] 本发明所采用的技术方案为一种枇杷叶保健茶的配方,其要点在于,按重量份数配制为:发酵枇杷叶 84-90 份,其余辅料占 10-16 份。本发明产品配方辅料分别针对风热咳嗽、风寒咳嗽和秋燥咳嗽三类。

[0006] 具体有以下三种:1、针对风热咳嗽:按重量份数配制:发酵枇杷叶 85-90 份、白茅根 1-4 份、白菊 1-4 份、川贝母 1-4 份、薄荷 1-4 份,以上各物质可以灵活组成重量百分比之和为 100%。2、针对风寒咳嗽:发酵枇杷叶 84-90 份、生姜粉 1-4 份、淡竹叶 1-4 份、紫苏 1-4 份、甘草 1-4 份,以上各物质可灵活组成重量百分比之和为 100%。

[0007] 3、针对秋燥咳嗽:发酵枇杷叶 84-90 份、桑叶 1-4 份、百合 1-4 份、北沙参 1-4 份、薄荷 1-4 份,以上各物质可灵活组成重量百分比之和为 100%。

[0008] 上述发酵枇杷叶的制作过程为:选用新鲜的老枇杷叶,洗净,切成宽 0.5-1.5cm 的

条状或 1.5cm²左右的圆形、方形状,经过微波低温真空烘干处理,将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.1 ~ 1:1.5 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口,将装入容器的枇杷叶经 120-125℃,压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1-1.5h 左右,灭菌后冷却至室温,在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将食药用菌菌种接入已冷却至室温的枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可。

[0009] 食药用菌不仅营养丰富,还具有多种抗病治病的药用保健价值,能提高人体的免疫功能。食药用菌在新陈代谢过程中会产生一系列分解纤维素、半纤维素和木质素的酶类,在本发明产品中食药用菌能使枇杷叶的粗纤维充分降解,能增加泡茶时枇杷叶中内容物的浸出量,汤色更浓郁。

[0010] 经过上述发酵处理过的枇杷叶,除了能保持枇杷叶本身的基本成分外,还获得了食药用菌菌丝体,在营养功效方面有很好的互补性,有协同作用的保健功效。

[0011] 经过试验,在枇杷叶培养基上可以接种的菌种为灵芝、松杉灵芝、蝙蝠蛾拟青霉、蝙蝠蛾被毛孢、蛹虫草、猴头菇等食药用菌的菌种,经培养,得到相应的含有食药用菌菌丝的枇杷叶保健茶。

[0012] 本发明是以经处理过的枇杷叶为发酵底物来获得含有食药用菌菌丝的枇杷叶保健茶,目前尚未见报道。以枇杷叶接入灵芝菌种为例,经发酵后的枇杷叶植物纤维被降解,其浸出物含量会大大提高,是枇杷叶与灵芝的有机结合。食药用菌生物发酵的枇杷叶保健茶口感润滑顺口,有淡淡的枇杷叶香和特殊的菌香。

[0013] 一种枇杷叶保健茶的制作工艺:制作发酵枇杷叶:选用新鲜的老枇杷叶,洗净,切成宽 0.5-1.5cm 的条状或 1.5cm²左右的圆形、方形状,经过微波低温真空烘干处理,将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.1 ~ 1:1.5 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口,将装入容器的枇杷叶经 120-125℃,压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1h 左右,灭菌后冷却至室温,在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将接食药用菌菌种接入冷却至室温的枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可;制茶:将发酵完毕的枇杷叶放在捻茶机上揉捻 5-10 分钟,将揉捻完毕的枇杷叶采用微波低温真空干燥,按配方加入辅料混合均匀。

[0014] 本发明主要以无公害的枇杷叶,经过洗净、切碎、微波烘干处理后,再将此枇杷叶含料水比 1:1.1 ~ 1:1.5 作为培养基。然后,将食药用菌菌种接入经过灭菌的培养基上,在一定条件下培养至菌丝长满即可;最后,将培养后的所有物质,再次揉捻后烘干处理,然后以此为主要原料,进行复合配方,粉碎、包装得到含有食药用菌菌丝的枇杷叶保健茶饮品。即由原料处理→发酵制作→揉捻、烘干→配方配制→成品处理的流程组成。本发明在制作过程中还特别将发酵完毕的枇杷叶放在捻茶机上揉捻,这是因为接种发酵后的枇杷叶呈现有许多白色的菌丝,在人们还不习惯时会误解为发霉而影响使用,揉捻后白色菌丝不显现,还使菌丝与枇杷叶充分均匀混合,得到更加美观的发酵枇杷叶。

[0015] 为了尽可能的保持枇杷叶的本身成分和风味,在配方中发酵枇杷叶达到 84%-90% 以上含量;适当添加其他有保健功效的辅料,既不影响发酵枇杷叶本身的风味、口感又可以提升枇杷叶发酵茶的保健功效。

[0016] 具体实施方法

一种枇杷叶保健茶的配方,其主要成份是发酵的枇杷叶,按重量份数配制:发酵枇杷叶 84-90 份,其余辅料占 10-16 份。

[0017] 发酵枇杷叶的制作过程为:选用新鲜的老枇杷叶,洗净,切成宽 0.5-1.5cm 的条状或 1.5cm²左右的圆形、方形状,经过微波低温真空烘干处理,将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.1 ~ 1:1.5 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口,将装入容器的枇杷叶经 120-125℃,压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1h 左右,灭菌后冷却至室温,在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将接食药菌菌种接入冷却至室温的枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可。接入的菌种为灵芝、松杉灵芝、蝙蝠蛾拟青霉、蝙蝠蛾被毛孢、蛹虫草、猴头菇等的食药菌菌种中的一种。

[0018] 一种枇杷叶保健茶的制作工艺,其特征在于:制作发酵枇杷叶:选用新鲜的老枇杷叶,洗净,切成宽 0.5-1.5cm 的条状或 1.5cm²左右的圆形、方形状,经过微波低温真空烘干处理,将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.1 ~ 1:1.5 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口,将装入容器的枇杷叶经 120-125℃,压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1h 左右,灭菌后冷却至室温,在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将接食药菌菌种接入冷却至室温的枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可;制茶:将发酵完毕的枇杷叶放在捻茶机上揉捻 5-10 分钟,将揉捻完毕的枇杷叶采用微波低温真空干燥。

[0019] 实施例 1,按重量份数配制:发酵枇杷叶 84-90 份;灵芝发酵枇杷叶 85-90 份、白茅根 1-4 份、白菊 1-4 份、川贝母 1-4 份、薄荷 1-4 份,以上各物质可以灵活组成重量百分比之和为 100%。

[0020] 此配方枇杷保健叶口感润滑顺口、清凉,有淡淡的枇杷叶香和特殊的菌香,对由于肺热造成的反复咳嗽有辅助治疗功效。

[0021] 制作发酵枇杷叶:

1、选用无公害新鲜老枇杷叶,洗净,切成宽 0.5-1 cm 宽的条状或 1.5 cm²左右的圆形、方形状;

2、烘干处理:枇杷叶要经过微波低温真空烘干处理,采用微波低温真空干燥,参数是:压力为 -0.09mpa、温度为 44-47℃干燥。

[0022] 3、将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.1 ~ 1:1.5 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口。

[0023] 4、将装入容器的枇杷叶经 120-125℃、压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1h 左右,灭菌后冷却至室温。

[0024] 、在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将接食药菌菌种接入枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可。

[0025] 、接入的菌种为松杉灵芝菌株。

[0026] 、揉捻将发酵完毕的枇杷叶放在捻茶机上揉捻 5-10 分钟,使菌丝均匀分布和白色菌丝不显现,枇杷叶更美观。

[0027] 、将揉捻完毕的枇杷叶采用微波低温真空干燥,采用微波低温真空干燥,参数是:

压力为 -0.09mpa、温度为 44-47℃干燥。

[0028] 9、按配方加入辅料混合均匀,制成成品,也可按配方组合后,做粉碎处理制成袋泡茶。

[0029] 以松杉灵芝菌株发酵枇杷叶为例分析其成分变化如表 1 所示:

表 1 灵芝枇杷叶发酵前后营养成分变化 (g/100g)

营养成分	发酵前	发酵后	增长率(%)
总多糖	2.52	3.06	21.27
总蛋白	7.59	11.29	48.75
总游离氨基酸	9.1	16.9	85.7

由表中数据可知经过灵芝菌株固体发酵后,枇杷叶养生茶中总多糖的含量增加,总蛋白的含量在发酵之后升高明显,总游离氨基酸大幅增加。灵芝菌丝多糖和灵芝蛋白在提高免疫、抑制肿瘤、抗衰老、保肝等方面有重要作用;总游离氨基酸的提高使得口感更美味润滑。

[0030] 结果显示:将发酵前后的枇杷叶各取 1g,用 100℃沸水 100ml 冲泡 1min,观察茶汤的色泽,并品尝其滋味。经发酵后的枇杷叶植物纤维被降解,其浸出物含量会大大提高,是枇杷叶与灵芝的有机结合。发酵后的枇杷叶如茶水冲泡后茶汤色泽更浓郁,表明有更多的固形物析出。

[0031] 实施例 2 按重量份数配制为:蝙蝠蛾拟青霉发酵枇杷叶 84-90 份、生姜粉 1-4 份、淡竹叶 1-4 份、紫苏 1-4 份、甘草 1-4 份,以上各物质可灵活组成重量百分比之和为 100%。

[0032] 此配方枇杷叶保健茶口感润滑顺口、甘甜、有淡淡的枇杷叶香和特殊的菌香,对由风寒引起的咳嗽有辅助治疗作用。

[0033] 制作发酵枇杷叶:

1、选用无公害新鲜枇杷叶,洗净,切成宽 1-1.5cm 宽的条状或 1.5 cm²左右的圆形、方形状;

2、烘干处理:枇杷叶要经过微波低温真空烘干处理,采用微波低温真空干燥,参数是:压力为 -0.09mpa、温度为 44-47℃干燥。

[0034] 3、将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.3 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口。

[0035] 4、将装入容器的枇杷叶经 120-125℃、压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1.5h 左右,灭菌后冷却至室温。

[0036] 、在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将接食药用菌菌种接入枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可。

[0037] 、接入的菌种为蝙蝠蛾拟青霉菌株。

[0038] 、揉捻将发酵完毕的枇杷叶放在捻茶机上揉捻 5-10 分钟,使菌丝均匀分布和白色菌丝不显现,枇杷叶更美观。

[0039] 、将揉捻完毕的枇杷叶采用微波低温真空干燥,采用微波低温真空干燥,参数是:压力为 -0.09mpa、温度为 44-47℃干燥。

[0040] 9、按配方加入辅料混合均匀,制成成品,也可按配方组合后,做粉碎处理制成袋泡茶。

[0041] 以蝙蝠蛾拟青霉菌株发酵枇杷叶为例分析其成分变化如表 2 所示：

表 2 蝙蝠蛾拟青霉枇杷叶发酵前后营养成分变化 (g/100g)

营养成分	发酵前	发酵后	增长率(%)
总多糖	2.52	2.98	18.25
总蛋白	7.59	11.09	47.29
总游离氨基酸	9.1	15.2	73.62.7

实施例 3,按重量份数配制为:猴头菇发酵枇杷叶 84-90 份、桑叶 1-4 份、百合 1-4 份、北沙参 1-4 份、薄荷 1-4 份,以上各物质可灵活组成重量百分比之和为 100%。

[0042] 此配方枇杷保健叶口感润滑顺口、清凉,有淡淡的枇杷叶香和特殊的菌香,对于秋燥咳嗽和长期抽烟的人群有保健和辅助治疗功效。

[0043] 制作发酵枇杷叶:

1、选用无公害新鲜老枇杷叶,洗净,切成宽 0.5-1 cm 宽的条状或 1.5 cm²左右的圆形、方形状;

2、烘干处理:枇杷叶要经过微波低温真空烘干处理,采用微波低温真空干燥,参数是:压力为 -0.09mpa、温度为 44-47℃干燥。

[0044] 3、将烘干好的枇杷叶按料水比例为 1:1.1 混合后装入无色、透明的、符合国家环保级标准且耐高温、高压的容器中并封口。

[0045] 4、将装入容器的枇杷叶经 120-125℃、压力为 0.11Mpa,高温高压灭菌 1h 左右,灭菌后冷却至室温。

[0046] 、在经过消毒的超净工作台上,按照无菌操作方法,将接食药菌菌种接入枇杷叶培养基中,避光、通风培养,培养温度按不同的菌种设定,范围在 20-26℃,至菌丝封住瓶底即可。

[0047] 、接入的菌种为灵芝、松杉灵芝、蝙蝠蛾拟青霉、蝙蝠蛾被毛孢、蛹虫草、猴头菌等的食药菌菌种中的一种。

[0048] 、揉捻将发酵完毕的枇杷叶放在捻茶机上揉捻 5-10 分钟,使菌丝均匀分布和白色菌丝不显现,枇杷叶更美观。

[0049] 、将揉捻完毕的枇杷叶采用微波低温真空干燥,采用微波低温真空干燥,参数是:压力为 -0.09mpa、温度为 44-47℃干燥。

[0050] 9、按配方加入辅料混合均匀,制成成品,也可按配方组合后,做粉碎处理制成袋泡茶。

[0051] 枇杷叶保健茶是枇杷叶是食药菌的有机结合,添加辅料后增强了功效,既能提高免疫力,又能辅助润肺、止咳,更是适合长期抽烟人群和生活在空气质量欠佳环境的人群。

[0052] 以猴头菇菌株发酵枇杷叶为例分析其成分变化如表 3 所示:

表 3 猴头菇枇杷叶发酵前后营养成分变化 (g/100g)

营养成分	发酵前	发酵后	增长率(%)
总多糖	2.52	3.28	30.15
总蛋白	7.59	11.51	51.64
总游离氨基酸	9.1	14.7	61.53

以上三种实例配方所附列表中的成分变化是数据,只反应本产品检测数据。发酵前后的成分变化还与多种因素有关,比如枇杷叶品种、终止发酵的时间、发酵菌株的品种等等。

[0053] 以上配方所述,仅为本发明饮品口感、色泽效果较佳实施例而已,故不能以此限定本发明实施的范围。