



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103349113 A

(43) 申请公布日 2013. 10. 16

(21) 申请号 201310208741. 4

(22) 申请日 2013. 05. 30

(71) 申请人 广西康正生物科技股份有限公司
地址 530004 广西壮族自治区南宁市科园大道 31 号财智时代公寓 A-1107 号

(72) 发明人 刘思强 王小娜 刘谦

(74) 专利代理机构 广西南宁明智专利商标代理有限公司 45106

代理人 黎明天

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

降脂美容柚子茶

(57) 摘要

本发明是一种天然用柚子皮和多种中药材经过提取及配制工艺制成的降脂美容柚子茶。它是将收购的柚子皮经削皮、洗净、切割、提取等工序获得提取物,并将山楂、甘草、灵芝、罗汉果经过检选、洗净、烘干、粉碎、过筛成的粉末一起混合后再加入蜂蜜和柚子精油再混合制成降脂美容柚子茶。本发明的原材料来源于广西丰富地产沙田柚和中药材,原料来源易得、制备工艺严谨、无污染、成本低。本发明的降脂美容柚子茶不仅含有多种氨基酸和生理活性物质,还含有药材中特定的功能,有利于人的身心健康,是一种既有柚子皮独特的丰富保健营养成份和中药材降脂功能,口感清爽怡人的药食同源新型袋泡茶饮品。

1. 一种降脂美容柚子茶,其特征在于:把柚子皮所含的营养成份做成提取物,并将山楂、甘草、灵芝、罗汉果中药材经过检选、洗净、烘干、粉碎、过筛成粉末一起混匀,加入蜂蜜和柚子精油再充分混合制成降脂美容柚子茶。

2. 如权利要求 1 所述的降脂美容柚子茶,其特征在于各种原料的重量比为:

柚子皮	40~45
山 楂	15~20
甘 草	12~15
灵 芝	6~8
罗汉果	11~12.5
蜂 蜜	5~6
柚子精油	2~2.5。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的降脂美容柚子茶的制备方法,其特征在于由以下步骤组成:

(1) 柚子皮的预处理:将柚子皮削皮洗净,切成小条在 85℃—95℃热水中煮 10—15 分钟捞起,脱水,烘干,水份控制在 3% 以下,待柚子皮温度降至室温后贮存;

(2) 中药材预处理:将山楂、甘草、灵芝、罗汉果检选,用饮用水洗净放入干燥箱内干燥,控制温度在 90~110℃,时间 5~6 个小时,水份控制在 3% 以下;待药材温度降至室温时,分别贮存;

(3) 柚子皮粉末制备

将处理好的柚子皮小条从贮存器中按重量比要求称量,粉碎,并将粉末过 20 目筛,贮存;

(4) 中药材粉末制备

将处理好的中药材山楂、甘草、灵芝、罗汉果按重量比要求称量,粉碎,并过 20 目筛,贮存;

(5) 降脂美容柚子茶制备

按重量比要求准确称取柚子皮粉末和中药材粉末投入混合器中混合,然后加入蜂蜜和柚子精油充分混合均匀后,放入贮存器内贮存,按质量标准检验,分装,得成品。

降脂美容柚子茶

技术领域

[0001] 本发明涉及一种农副产品的深加工及其制造方法,具体的说是降脂美容柚子茶及其制造方法。

背景技术

[0002] 柚子是一种栽培历史悠久、风格独特、营养丰富,有益身心健康的水果。经检测,柚子皮中含有多种生理活性物质,如柚皮素、橙皮苷、胰岛素类似物、精油等,具有降血脂抗衰老、抗癌等功效,是一种优质的食品原料。

[0003] 但柚子皮中含有类黄酮化合物和类柠檬苦素等苦涩物质,致使其在口感上让人们难以接受,而提高产品关键口感好的质量问题,直接影响到人们接受该产品而导致市场前景的问题。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种以天然柚子皮为主要原料,并配制含有降脂美容功能的中药材制成的一种药食同源的新型袋泡茶饮品——降脂美容柚子茶及其制造方法。

[0005] 本发明是这样实现的:

把柚子皮所含的营养成份做成提取物,并将山楂、甘草、灵芝、罗汉果中药材经过检选、洗净、烘干、粉碎、过筛成粉末一起混匀,加入蜂蜜和柚子精油再充分混合制成降脂美容柚子茶。

[0006] 降脂美容柚子茶是由柚子皮和中药材经过严谨的工艺制成的饮品。其柚子皮提取物占总饮品重量的 40~45%,其它中药材占 55~60%,其中的调味剂和矫味剂用配方中的中药材和柚子精油,不再添加其他人工化学成份的调味剂和矫味剂。

[0007] 降脂美容柚子茶制备方法如下:

1、原料组成:

柚子皮、山楂、甘草、灵芝、罗汉果、蜂蜜、柚子精油

2、原料的配比(重量比):

- | | |
|-------|---------|
| ①柚子皮 | 40~45 |
| ②山楂 | 15~20 |
| ③甘草 | 12~15 |
| ④灵芝 | 6~8 |
| ⑤罗汉果 | 11~12.5 |
| ⑥蜂蜜 | 5~6 |
| ⑦柚子精油 | 2~2.5。 |

[0008] 3、生产工艺流程

①柚子皮的预处理

A 先将新鲜的柚子皮削皮洗净,然后切成宽 2.5—3 厘米、长 6—8 厘米左右的小条;

B 将切好的柚子皮分批放入温度在 85~95℃的水中煮,保持 10~15 分钟后捞起;

C 捞起的柚子皮放入脱水机脱水;

D 脱水后的柚子皮放入干燥箱烘干,并控制箱内温度在 120℃,烘干时间为 3 小时,控制柚子皮含水份在 3% 以下即可。

[0009] E 待柚子皮降至室温后装入贮存器中,并注明品名、重量、批号,备用。

[0010] ②中药材的预处理

将购回的中药材山楂、甘草、灵芝、罗汉果进行检选,除去杂质和异物以及霉坏的中药材,用饮用水洗净,放入干燥箱内干燥,控制温度 90~110℃,时间 5-6 个小时,水份控制在 3% 以下即可,待药材温度降至室温时,分别贮存在贮存器中,并注明品名、重量、批号,备用。

[0011] ③柚子皮粉末制备

将处理好的柚子皮小条从贮存器中取出,按配比的要求称重(并加上 5% 的合理损耗量),投入粉碎机中粉碎,并将粉末过 20 目筛,放入贮存器内贮存。

[0012] ④中药材粉末制备

将处理好的中药材山楂、甘草、灵芝、罗汉果按配比要求称量(并加上 5% 的合理损耗量),投入粉碎机中粉碎,并将粉末过 20 目筛,放入贮存器内贮存。

[0013] ⑤降脂美容柚子茶制备

按配比要求准确称取柚子皮粉末和中药材粉末投入混合器中混合,然后加入蜂蜜和柚子精油充分混合均匀后,放入贮存器内贮存。按质量标准检验,检验合格后分装,装盒、装箱、入库。

[0014] 本发明的原材料来源于广西丰富地产沙田柚和中药材,原料来源易得、制备工艺严谨、无污染、成本低。

[0015] 本发明的降脂美容柚子茶不仅含有多种氨基酸和生理活性物质,还含有药材中特定的功能,有利于人的身心健康,是一种既有柚子皮独特的丰富保健营养成份和中药材降脂功能,口感清爽怡人的药食同源新型袋泡茶饮品。

具体实施方式

[0016] 通过下面具体实施例子进一步说明本发明。

[0017] 实施例 1.

降脂美容柚子茶按配方称取原料如下:

柚子皮 40 kg,山楂 20 kg,甘草 12 kg,灵芝 8 kg,罗汉果 12.5 kg,蜂蜜 5 kg,柚子精油 2.5 kg。

[0018] 制备方法如下:

(1) 柚子皮的预处理

根据实验,每 1kg 干的柚子皮由 4kg 新鲜柚的柚子皮经处理后得到,按照上述标准称取 160kg 新鲜的柚子皮削皮洗净,然后切成宽:2.5-3 厘米、长:6-8 厘米左右的小条,放入水温在 85-95℃中煮,保持 10-15 分钟捞起,放入脱水机中脱水,脱水后的柚子皮放入干燥箱干燥,并控制干燥箱的温度在 120℃,烘干时间 3 个小时,控制柚子皮含水份 3% 以下即可。待柚子皮冷却至室温后装入贮存器内,并注明品名、重量、批号,备用。

[0019] (2) 中药材预处理

根据实验中药材预处理的合理损耗量在 6% 左右,称取山楂 21.2kg、甘草 12.8kg、灵芝 8.5kg、罗汉果 13.3kg,除去杂质、异物及霉坏的中药材,将检选后的药材洗净,放入干燥箱干燥,烘干温度 110℃,时间为 5 个小时,打开干燥箱箱门,当箱内温度降至室温时,检测药材水份在 3% 以下即可取出放到贮存器内,并注明品名、重量、批号,备用。

[0020] (3) 柚子皮粉末制备

根据实验柚子皮粉碎过程中的合理损耗量在 5% 左右,称取处理好的柚子皮 42kg 放入粉碎机中粉碎,并将粉末过 20 目筛,放入贮存器内备用。

[0021] (4) 中药材粉末制备

根据实验中药材粉碎过程中的合理损耗量在 5% 左右,称取处理好的山楂 21kg、甘草 12.6kg、灵芝 8.4kg、罗汉果 13.2kg 投入粉碎机中粉碎,并将粉末过 20 目筛,放入贮存器内备用。

[0022] (5) 降脂美容柚子茶制备

A 将上述(3)和(4)得到的粉末一起投入到混合器中混合 5 分钟左右,慢慢加入蜂蜜 5kg、柚子精油 2.5kg,再充分的混合,待粉末吸收完蜂蜜和柚子精油后静置 30 分钟后放入贮存器内。本次得到产品 101kg。

[0023] B 分装

将上述得到的粉末倒入分装机的料桶,按每包 250g 的剂量分装,每一外包装纸箱内装 404 包,放入检验单,贴上封口胶入库。

[0024] 本次生产的成品为 404 包。

[0025] 实施例 2.

按配方称取原料如下:

柚子皮 42.5 kg,山楂 17.5 kg,甘草 13.5 kg,灵芝 7 kg,罗汉果 11.75 kg,蜂蜜 5.5 kg,柚子精油 2.25 kg。

[0026] 制备方法如下:

(1) 柚子皮的预处理

根据实验每 1kg 干的柚子皮由 4kg 新鲜柚的柚子皮经处理后得到,按照上述标准称取 170kg 新鲜的柚子皮削皮洗净,然后切成宽:2.5-3 厘米、长:6-8 厘米左右的小条,放入水温在 85-95℃中煮,保持 10-15 分钟捞起,放入脱水机中脱水,脱水后的柚子皮放入干燥箱干燥,并控制干燥箱的温度在 120℃,烘干时间 3 个小时,控制柚子皮含水份 3% 以下即可。待柚子皮冷却至室温后装入贮存器内,并注明品名、重量、批号,备用。

[0027] (2) 中药材预处理

根据实验中药材预处理的合理损耗量在 6% 左右,称取山楂 18.55kg、甘草 14.31kg、灵芝 7.21kg、罗汉果 13.46kg,除去杂质、异物及霉坏的中药材,将检选后的药材洗净,放入干燥箱干燥,烘干温度 110℃,时间为 5 小时,打开干燥箱箱门,当箱内温度降至室温时,检测药材水份在 3% 以下即可取出放到贮存器内,并注明品名、重量、批号,备用。

[0028] (3) 柚子皮粉末制备

根据实验柚子皮粉碎过程中的合理损耗量在 5% 左右,称取处理好的柚子皮 47.3kg 放入粉碎机中粉碎,并将粉末过 20 目筛,放入贮存器内备用。

[0029] (4) 中药材粉末制备

根据实验中药材粉碎过程中的合理损耗量在 5% 左右,称取处理好的山楂 15.8kg、甘草 15.8kg、灵芝 6.3kg、罗汉果 11.6kg 投入粉碎机中粉碎,并将粉末过 20 目筛,放入贮存器内备用。

[0030] (5) 降脂美容柚子茶制备

A 将上述(3)和(4)得到的粉末一起投入到混合器中混合 5 分钟左右,慢慢加入蜂蜜 6kg、柚子精油 2kg,再充分的混合,待粉末吸收完蜂蜜和柚子精油后静置 30 分钟后放入贮存器内。本次得到柚子茶粉 102kg。

[0031] B 分装

将上述得到的粉末倒入分装机的料桶,按每包 250g 的剂量分装入中包装盒。每一外包装纸箱内装,放入检验单,贴上封口胶入库。

[0032] 本次生产的成品为 408 包。

[0033] 实施例 3.

按配方称取原料如下:

柚子皮 45 kg,山楂 15 kg,甘草 15 kg,灵芝 6 kg,罗汉果 11 kg,
蜂蜜 6 kg,柚子精油 2 kg。

[0034] 制备方法如下:

(1) 柚子皮的预处理

根据实验每 1kg 干的柚子皮由 4kg 新鲜柚的柚子皮经处理后得到,按照上述标准称取 180kg 新鲜的柚子皮削皮洗净,然后切成宽:2.5-3 厘米、长:6-8 厘米左右的小条,放入水温在 85-95℃中煮,保持 10-15 分钟捞起,放入脱水机中脱水,脱水后的柚子皮放入干燥箱干燥,并控制干燥箱的温度在 120℃,烘干时间 3 个小时,控制柚子皮含水份 3% 以下即可。待柚子皮冷却至室温后装入贮存器内,并注明品名、重量、批号,备用。

[0035] (2) 中药材预处理

根据实验中药材预处理的合理损耗量在 6% 左右,称取山楂 16kg、甘草 16kg、灵芝 6.4kg、罗汉果 11.7kg,除去杂质、异物及霉坏的中药材,将检选后的药材洗净,放入干燥箱干燥,烘干温度 110℃,时间为 5 小时,打开干燥箱箱门,当箱内温度降至室温时,检测药材水份在 3% 以下即可取出放到贮存器内,并注明品名、重量、批号,备用。

[0036] (3) 柚子皮粉末制备

根据实验柚子皮粉碎过程中的合理损耗量在 5% 左右,称取处理好的柚子皮 47.3kg 放入粉碎机中粉碎,并将粉末过 20 目筛,放入贮存器内备用。

[0037] (4) 中药材粉末制备

根据实验中药材粉碎过程中的合理损耗量在 5% 左右,称取处理好的山楂 15.8kg、甘草 15.8kg、灵芝 6.3kg、罗汉果 11.6kg 投入粉碎机中粉碎,并将粉末过 20 目筛,放入贮存器内备用。

[0038] (5) 降脂美容柚子茶制备

A 将上述(3)和(4)得到的粉末一起投入到混合器中混合 5 分钟左右,慢慢加入蜂蜜 6kg、柚子精油 2kg,再充分的混合,待粉末吸收完蜂蜜和柚子精油后静置 30 分钟后放入贮存器内。本次得到柚子茶粉 101.5kg。

[0039] B 分装

将上述得到的粉末倒入分装机的料桶,按每包 250g 的剂量分装入中包装盒。每一外包装纸箱内装 406 包,放入检验单,贴上封口胶入库。

[0040] 本次生产的成品为 406 包。

[0041] 产品质量

我们将本发明的制作配方及工艺条件与广西南宁金柚实业有限公司共同开发生产加工。其出产过程顺利,按标准要求取得产品检验,按广西规定的相关标准(2010)(桂)质监认字 013 号规定项检测,完全符合标准,产品合格。

[0042] 附检测项目及结果如下:

检验项目	技术要求	检验结果	判断
总灰分 / (g/100g)	≤ 8.0	4.5	合格
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg)	≤ 5	< 5	合格
敌敌畏 / (mg/kg)	≤ 0.2	未检出	合格
乐果 / (mg/kg)	≤ 1.0	未检出	合格
菌落总数 / (CFU/g)	$\leq 1 \times 10^5$	2.9×10^4	合格
大肠菌群数 / (MPN/100g)	≤ 40	< 30	合格
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	未检出	合格
霉菌(CFU/g)	$\leq 1 \times 10^4$	110	合格

使用效果

本发明的柚子茶,生产成品后,请了数百人品尝,每次 3g 用 300ml 开水冲饮,色泽棕黄,无苦涩口感,味道清爽,甘香回味持久,有清心润喉舒适感,众人反映效果好,有市场开发前景,大家的意见归纳如下:

1. 携带方便,冲饮方便,便于推广,便于运输。

[0043] 2. 口感好,没有了柚子苦涩味,也没有药味,清新爽口。

[0044] 3. 饮用之后,肠胃舒服,心平气和、排毒养颜。

[0045] 4. 肥胖人士饮用一个月,发现体重下降,且没有不良反应。

[0046] 5. 饮用之后,去燥降火,皮肤不痒而油腻。