



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107047868 A

(43)申请公布日 2017. 08. 18

(21)申请号 201710017221.3

(22)申请日 2017.01.10

(71)申请人 韦文爵

地址 537100 广西壮族自治区贵港市港北区阳光都市小区9幢9单元701室

(72)发明人 韦文爵

(51)Int. Cl.

A23F 3/34(2006.01)

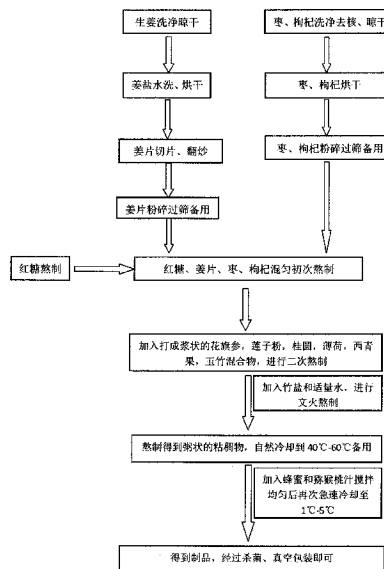
权利要求书1页 说明书8页 附图1页

(54)发明名称

一种姜枣茶及其制作方法

(57)摘要

本发明涉及一种姜枣茶及其制作方法,属于保健食品的技术领域。一种姜枣茶,其特征在于,按照重量组份计算,由姜1013份,枣3-8份,红糖9-16份,枸杞3-5份,花旗参1-5份,竹盐0.1-0.3份,莲子粉0.1-0.3份,桂圆1-3份,薄荷0.1-0.3份,蜂蜜1-2份,西青果2-5份,玉竹2-5份,猕猴桃汁2-4份加上适量份数的水组成。本发明的有益效果是具有补气补血、排毒排寒、不易上火且抗衰老的独特功效,能适合不同体质的人群且兼顾营养保健。



1. 一种姜枣茶,其特征在於,按照重量组份计算,由姜10-13份,枣3-8份,红糖9-16份,枸杞3-5份,花旗参1-5份,竹盐0.1-0.3份,莲子粉0.1-0.3份,桂圆1-3份,薄荷0.1-0.3份,蜂蜜1-2份,西青果2-5份,玉竹2-5份,猕猴桃汁2-4份加上适量份数的水组成。

2. 根据权利要求1所述的一种姜枣茶,其特征在於,按照重量组份计算,其组份为:姜12份,枣5份,红糖12份,枸杞4份,花旗参3份,竹盐0.2份,莲子粉0.2份,桂圆2份,薄荷0.2份,蜂蜜1份,西青果3份,玉竹3份,猕猴桃汁3份,加上适量份数的水。

3. 根据权利要求1或者2所述的一种姜枣茶,其特征在於,其制作方法为:

(一)、将新鲜的姜清洗干净后晾干,再用1‰的温盐水喷洗,之后放入热风烘干箱里以100℃-150℃的温度进行烘干,在水分保持在30%-50%时即可出箱冷却至常温待用;

(二)、将步骤(一)中的姜切成厚度为0.5mm的薄片,放入温度为120℃-150℃的炒锅内进行初次翻炒5-10分钟,待每片姜片的水分含量在15%-20%时结束翻炒、出锅待用;

(三)、将步骤(二)中的姜片通过粉碎机粉碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;

(四)、将枣和枸杞去核用1‰的温盐水喷洗通过热风烘干箱以90℃-120℃烘干,枣的水分保持在20%-30%,枸杞的水分保持在20%-30%,各通过粉碎机碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;

(五)、将红糖放入高压熬制锅,加入适量水,在100℃-120℃温度下单独熬制0.5小时,得到粥状物备用;

(六)、将步骤(五)中得到的红糖和前述步骤的姜、枣、枸杞等颗粒物一起放入高压熬制锅并混匀,再加入适量的水,在文火130℃-150℃,压强为2个标准大气压强的情况下初次熬制0.5小时后加入已打成浆状的花旗参,莲子粉,桂圆,薄荷,西青果,玉竹的混合物,再次熬制0.2小时得到粘稠物后冷却;

(七)、往步骤(六)所得的粘稠物再加入竹盐和适量水,在文火130℃-150℃熬制0.2小时后停火,待自然冷却至40℃-60℃后加入蜂蜜和猕猴桃汁搅拌均匀后再次急速冷却至1℃-5℃得到制品;

(八)、将步骤(七)所得的制品经过杀菌、真空包装即可。

4. 根据权利要求1或者2或者3所述的一种姜枣茶,其特征在於,所述的西青果是晾干后磨成的粉状物。

5. 根据权利要求1或者2或者3所述的一种姜枣茶,其特征在於,所述的枣可以是红枣或者黑枣。

6. 根据权利要求3所述的一种姜枣茶,其特征在於,所述的清洗为超声波清洗。

7. 根据权利要求3所述的一种姜枣茶,其特征在於,所述的杀菌为紫外线杀菌。

8. 根据权利要求3所述的一种姜枣茶,其特征在於,所述的制品可以为膏状、块状、或者粉末状。

## 一种姜枣茶及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种姜枣茶及其制作方法,属于保健食品的技术领域。

### 背景技术

[0002] 姜和枣是日常生活中比较常见的,两者同时在中医药疗或者食疗方面都具有很好的药用价值,也作为我国中医汤药里常用到的成分。随着时代的发展和老百姓饮食习惯和方式的改变,健康问题越来越突出;而随泡随饮的姜枣茶更是得到了广大群众特别是白领阶层的青睐,目前市面已经出现很多姜茶,但茶疗作为我国医学上的一种独特的方式,如何让茶疗真正发挥“防”与“治”两方面的效果,进而达到养生保健,预防疾病的效果,确实是检验茶疗产品效果的一个重要因素。目前已有这方面的中国专利,如:一种保健姜茶,申请号02137046.X,申请日2002.9.17则公开了一种保健姜茶的制作方法。又如:姜枣茶及其制造工艺,申请号95119038.5,申请日95.11.21则公开了一种姜枣茶的制作方法。再如:一种黑糖姜茶及其制作方法,申请号201310387220.X,申请日2013.08.30,则公开了一种姜茶的制作方法。再如:一种姜糖茶的制备方法,申请号00107155.6,申请日2000-05-06。如何提供一种能综合利用姜与枣本身的药理特性的养生茶,使之能适合不同体质的人群且兼顾营养保健,是市场的需求,也是姜枣茶的发展方向。

### 发明内容

[0003] 为了解决上述的问题,本发明公开提供了一种一种姜枣茶及其制作方法。

[0004] 本发明所采取的技术方案是:

[0005] 一种姜枣茶,其特征在于,按照重量组份计算,由姜10-13份,枣3-8份,红糖9-16份,枸杞3-5份,花旗参1-5份,竹盐0.1-0.3份,莲子粉0.1-0.3份,桂圆1-3份,薄荷0.1-0.3份,蜂蜜1-2份,西青果2-5份,玉竹2-5份,猕猴桃汁2-4份加上适量份数的水组成。

[0006] 所述的一种姜枣茶,其特征在于,按照重量组份计算,其组份为:姜12份,枣5份,红糖12份,枸杞4份,花旗参3份,竹盐0.2份,莲子粉0.2份,桂圆2份,薄荷0.2份,蜂蜜1份,西青果3份,玉竹3份,猕猴桃汁3份,加上适量份数的水。

[0007] 所述的一种姜枣茶,其特征在于,其制作方法为:

[0008] (一)、将新鲜的姜清洗干净后晾干,再用1%的温盐水喷洗,之后放入热风烘干箱里以100℃-150℃的温度进行烘干,在水分保持在30%-50%时即可出箱冷却至常温待用;

[0009] (二)、将步骤(一)中的姜切成厚度为0.5mm的薄片,放入温度为120℃-150℃的炒锅内进行初次翻炒5-10分钟,待每片姜片的水分含量在15%-20%时结束翻炒、出锅待用;

[0010] (三)、将步骤(二)中的姜片通过粉碎机粉碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;

[0011] (四)、将枣和枸杞去核用1%的温盐水喷洗通过热风烘干箱以90℃-120℃烘干,枣的水分保持在20%-30%,枸杞的水分保持在20%-30%,各通过粉碎机碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;

[0012] (五)、将红糖放入高压熬制锅,加入适量水,在1()()℃-120℃温度下单独熬制0.5小时,得到粥状物备用;

[0013] (六)、将步骤(五)中得到的红糖和前述步骤的姜、枣、枸杞等颗粒物一起放入高压熬制锅并混匀,再加入适量的水,在文火130℃-150℃,压强为2个标准大气压强的情况下初次熬制0.5小时后加入已打成浆状的花旗参,莲子粉,桂圆,薄荷,西青果,玉竹的混合物,再次熬制0.2小时得到粘稠物后冷却;

[0014] (七)、往步骤(六)所得的粘稠物再加入竹盐和适量水,在文火130℃-150℃熬制0.2小时后停火,待自然冷却至40℃-60℃后加入蜂蜜和猕猴桃汁搅拌均匀后再次急速冷却至1℃-5℃得到制品;

[0015] (八)、将步骤(七)所得的制品经过杀菌、真空包装即可。

[0016] 所述的一种姜枣茶,其特征在于,所述的西青果是晾干后磨成的粉状物。

[0017] 所述的一种姜枣茶,其特征在于,所述的枣可以是红枣或者黑枣。

[0018] 所述的一种姜枣茶,其特征在于,所述的清洗为超声波清洗。

[0019] 所述的一种姜枣茶,其特征在于,所述的杀菌为紫外线杀菌。

[0020] 所述的一种姜枣茶,其特征在于,所述的制品可以为膏状、块状、或者粉末状。

[0021] 本发明的有益效果是:本发明具有补气补血、排毒排寒、不易上火且抗衰老的独特功效,可预防各种季节性疾病,是家庭保健的日常饮品,使用方便省时,口感味道纯正。

[0022] 本发明中姜、枣、红糖是作为主要成分,其他作为辅助成分。据药理研究表明:

[0023] 生姜具有抗氧化和抗衰老功能,其所含挥发油能使血液循环加快,全身温暖,兴奋神经。姜辣素能刺激胃液分泌,有促进消化作用,大量服用可治口干、喉痛,生姜味辛,重在发散辛寒,温中止呕、化痰止咳功能。干姜温中散寒,回阳通脉,燥湿消痰,可治寒性吐泻,脘腹冷痛,肢冷脉微,痰饮喘咳。

[0024] 枣具有很高的营养价值,内含蛋白质、脂肪、糖、抗坏血酸、钙、铁、维生素等多种人体所需的微量元素,而且有很高的药用价值。《本草纲目》载:“大枣味甘平无毒,主治心腹邪气,安中,养脾气,平胃气,通九窍,助十二经,补少气,和百药,久服轻身延年。”

[0025] 红糖,是甘蔗汁经提炼后的结晶体,含较多杂质,颜色呈暗黄色至棕红色。中医认为红糖有益气缓中、健脾暖胃、化食止疼、活血化瘀、驱寒的功效。

[0026] 枸杞子味甘、性平,具有滋阴补血,益精明目等作用。中医常用于治疗因肝肾阴虚或精血不足而引起的头昏、目眩腰膝酸软、阳痿早泄、遗精、白带过多及糖尿病等症。

[0027] 花旗参,药用有补气养阴,清热生津。用于气虚阴亏,内热,咳喘痰血,虚热烦倦,消渴,口燥喉干,增强中枢神经,静心凝神、消除疲劳、增强记忆力等作用;保护心血管系统,提高免疫力,补肺降火、养胃生津。

[0028] 竹盐,具有解毒、解酒、通便、止泻、消炎祛淤、补血、中和人体酸碱度、化解排除生金属毒素的功效;对癌的预防、治愈糖尿病、高血压等有特效。

[0029] 莲子粉,补中益气、养心安神,健脑,增强记忆力,益心补肾、健脾养胃、

[0030] 桂圆,具体功效有养心益智故也。有滋补强体,补心安神、养血壮阳,益脾开胃,润肤美容的功效。

[0031] 薄荷,薄荷味辛,性凉;归肺、肝经;清香升散;具有疏风散热,清头目,利咽喉,透疹,解郁的功效

[0032] 蜂蜜,中医认为,蜂蜜味甘、性平,归脾、肺、心、胃、大肠经。具有滋阴润燥、补虚润肺、解毒、调和诸药的作用。

[0033] 西青果,性平,味苦、微甘、涩。归肺经、大肠经,清热生津、利咽解毒。

[0034] 玉竹,玉竹具有养阴、润燥、除烦、止渴等功效。玉竹在《本草纲目》中被称为上品,男女老少皆宜,其补益作用可与人参、黄芪相比。

[0035] 猕猴桃汁,猕猴桃具有丰富的营养价值,常食用鲜果汁对人体有保健、美容、排毒、抗癌功效。被誉为“水果之王”、“维C之冠”。

## 附图说明

[0036] 图1为本发明制作方法的流程图。

## 具体实施方式

[0037] 为了更好的说明本发明的制作方法,现结合具体实施例来详细阐述制作的步骤。

[0038] 采用的设备:德国binder/宾德FED240热风循环烘箱;美国进口BRANSON(必能信)超声波清洗机B5510E;美国hanovia紫外灯(GPH150T5L低臭氧型),电磁炒药锅LZ-DC1200型(诸城隆泽机械);YB-100L高压熬制锅(耀邦机械,山东诸城),TY-8L中药超微粉碎机(天宇机械,济南)。

[0039] 实施例1:

[0040] 按照重量组份计算,取以下组份为:姜12份,枣5份,红糖12份,枸杞4份,花旗参3份,竹盐0.2份,莲子粉0.2份,桂圆2份,薄荷0.2份,蜂蜜1份,西青果3份,玉竹3份,猕猴桃汁3份,加上适量份数的水。

[0041] 按照以下制作方法和步骤:

[0042] (一)、将新鲜的姜超声波清洗干净后晾干,再用1‰的温盐水喷洗,而喷洗的目的在于:1、初步的杀菌;2、完成对姜的初步腌制。之后放入热风烘干箱里以100℃-150℃的温度进行烘干,之所以是热风烘干箱内进行热风烘干,原因便是在高温的情况下进行热风烘干,可以:1、保持姜的营养物质;2、可以让干姜保持得更久;3、因为热风烘干箱是内循环,热风也是有一定的湿度的(相比箱外湿度更高)可以使姜的水分不那么快流失掉,同样也是为了保证姜的营养组份。在水分保持在30%-50%时即可出箱冷却至常温待用;按照这个步骤得到的是干姜,符合中医的药用标准。

[0043] (二)、将步骤(一)中的姜切成厚度为0.5mm的薄片,放入温度为120℃-150℃的炒锅内进行初次翻炒5-10分钟,待每片姜片的水分含量在15%-20%时结束翻炒、出锅待用;按照这个步骤得到的是炮姜,符合中医的药用标准。从晾干、烘干到翻炒,而且温度是逐步升高的,不同于自然晾干或者是传统的单纯开口炒锅内高温翻炒,目的就是保持姜的营养组份、口味及色泽。

[0044] (三)、将步骤(二)中的姜片通过粉碎机粉碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;粉碎成为小颗粒的目的,就是把姜颗粒熬透及入味,以便保证产品的组份质量。

[0045] (四)、将枣和枸杞去核用1‰的温盐水喷洗通过热风烘干箱以90℃-120℃烘干,枣的水分保持在20%-30%,枸杞的水分保持在20%-30%,各通过粉碎机碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;由于枣和枸杞其实是属于果类,单单热风烘干箱即可达到本发明需

要的效果,没必要再进行翻炒。粉碎的目的也在于更容易在后面熬制的时候可以更快速的熬成粥状物。

[0046] (五)、将红糖放入高压熬制锅,加入适量水,在1()()℃-120℃温度下单独熬制0.5小时,得到粥状物备用;单独熬制红糖的目的是:1、熬透红糖以便发挥其药性;2、由于步骤(六)中的浆状混合物不易熬制过久,故提前熬制红糖是作为必要的准备步骤。

[0047] (六)、将步骤(五)中得到的红糖和前述步骤的姜、枣、枸杞等颗粒物一起放入高压熬制锅并混匀,再加入适量的水,在文火130℃-150℃,压强为2个标准大气压强的情况下初次熬制0.5小时后加入已打成浆状的花旗参,莲子粉,桂圆,薄荷,西青果,玉竹的混合物,再次熬制0.2小时得到粘稠物后冷却;由于红糖已单独熬制0.5小时,和姜、枣、枸杞等颗粒物再次经过高温高压来熬制(目的主要是发挥这几个成分的功效),再和浆状混合物常温下熬制0.2小时(时长为0.2小时,主要是为了保证浆状混合物的营养物质和水果风味)。加入花旗参主要对为了针对虚热易上火的体质;莲子粉主要是作为养心安神的效用,桂圆主要是补气血,薄荷是散热利喉,西青果主要是进行解毒(因为中医理论,组份中大都可以作为药用,凡药三分毒),玉竹主要是补气。

[0048] (七)、往步骤(六)所得的粘稠物再加入竹盐和适量水,在文火130℃-150℃熬制0.2小时后停火,待自然冷却至40℃-60℃后加入蜂蜜和猕猴桃汁搅拌均匀后再次急速冷却至1℃-5℃得到制品;竹盐主要是解毒及补充微量元素,蜂蜜是调和作用,猕猴桃汁是增加了产品的维生素及口感。

[0049] (八)、将步骤(七)所得的制品可以根据需要制成膏状(急速冷却时间短,无需全部凝固),制成块状(急速凝固成膏状后放入模具压实即可),制成粉末状(块状制品经过粉碎机即可打成粉末状),再经过紫外线杀菌(利用成品房里设置紫外灯即可达到效果),最后进行真空包装即可。

[0050] 以上组合强调进补与排毒同步,经熬制的组份与新鲜的组份同用,调理了心脑血管及微量元素且兼顾口感,可应对不同年龄及体质,产生了补气补血、排毒排寒、不易上火且抗衰老的独特功效。

[0051] 实施例2:

[0052] 按照重量组份计算,取以下组份为:姜10份,红枣3份,红糖9份,枸杞3份,花旗参1份,竹盐0.1份,莲子粉0.1份,桂圆1份,薄荷0.1份,蜂蜜1份,西青果2份,玉竹2份,猕猴桃汁2份,加上适量份数的水。

[0053] 按照以下制作方法和步骤:

[0054] (一)、将新鲜的姜超声波清洗干净后晾干,再用1‰的温盐水喷洗,而喷洗的目的在于:1、初步的杀菌;2、完成对姜的初步腌制。之后放入热风烘干箱里以110℃-140℃的温度进行烘干,之所以是热风烘干箱内进行热风烘干,原因便是在高温的情况下进行热风烘干,可以:1、保持姜的营养物质;2、可以让干姜保持得更久;3、因为热风烘干箱是内循环,热风也是有一定的湿度的(相比箱外湿度更高)可以使姜的水分不那么快流失掉,同样也是为了保证姜的营养组份。在水分保持在30%-50%时即可出箱冷却至常温待用;按照这个步骤得到的是干姜,符合中医的药用标准。

[0055] (二)、将步骤(一)中的姜切成厚度为0.5mm的薄片,放入温度为125℃-145℃的炒锅内进行初次翻炒7-9分钟,待每片姜片的水分含量在15%-20%时结束翻炒、出锅待用;按

照这个步骤得到的是炮姜,符合中医的药用标准。从晾干、烘干到翻炒,而且温度是逐步升高的,不同于自然晾干或者是传统的单纯开口炒锅内高温翻炒,目的就是保持姜的营养组份、口味及色泽。

[0056] (三)、将步骤(二)中的姜片通过粉碎机粉碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;粉碎成为小颗粒的目的,就是把姜颗粒熬透及入味,以便保证产品的组份质量。

[0057] (四)、将红枣和枸杞去核用1‰的温盐水喷洗通过热风烘干箱以100℃-120℃烘干,红枣的水分保持在20%-30%,枸杞的水分保持在20%-30%,各通过粉碎机碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;由于红枣和枸杞其实是属于果类,单单热风烘干箱即可达到本发明需要的效果,没必要再进行翻炒。粉碎的目的也在于更容易在后面熬制的时候可以更快的熬成粥状物。

[0058] (五)、将红糖放入高压熬制锅,加入适量水,在110℃-120℃温度下单独熬制0.5小时,得到粥状物备用;单独熬制红糖的目的是:1、熬透红糖以便发挥其药性;2、由于步骤(六)中的浆状混合物不易熬制过久,故提前熬制红糖是作为必要的准备步骤。

[0059] (六)、将步骤(五)中得到的红糖和前述步骤的姜、红枣、枸杞等颗粒物一起放入高压熬制锅并混匀,再加入适量的水,在文火130℃-140℃,压强为2个标准大气压强的情况下初次熬制0.5小时后加入已打成浆状的花旗参,莲子粉,桂圆,薄荷,西青果,玉竹的混合物,再次熬制0.2小时得到粘稠物后冷却;由于红糖已单独熬制0.5小时,和姜、红枣、枸杞等颗粒物再次经过高温高压来熬制(目的主要是发挥这几个成分的功效),再和浆状混合物常温下熬制0.2小时(时长为0.2小时,主要是为了保证浆状混合物的营养物质和水果风味)。加入花旗参主要对为了针对虚热易上火的体质;莲子粉主要是作为养心安神的效用,桂圆主要是补气血,薄荷是散热利喉,西青果主要是进行解毒(因为中医理论,组份中大都可以作为药用,凡药三分毒),玉竹主要是补气。

[0060] (七)、往步骤(六)所得的粘稠物再加入竹盐和适量水,在文火135℃-150℃熬制0.2小时后停火,待自然冷却至40℃-60℃后加入蜂蜜和猕猴桃汁搅拌均匀后再次急速冷却至1℃-5℃得到制品;竹盐主要是解毒及补充微量元素,蜂蜜是调和作用,猕猴桃汁是增加了产品的维生素及口感。

[0061] (八)、将步骤(七)所得的制品可以根据需要制成膏状(急速冷却时间短,无需全部凝固),制成块状(急速凝固成膏状后放入模具压实即可),制成粉末状(块状制品经过粉碎机即可打成粉末状),再经过紫外线杀菌(利用成品房里设置紫外灯即可达到效果),最后进行真空包装即可。

[0062] 以上组合强调进补与排毒同步,经熬制的组份与新鲜的组份同用,调理了心脑血管及微量元素且兼顾口感,可应对不同年龄及体质,产生了补气补血、排毒排寒、不易上火且抗衰老的独特功效。

[0063] 实施例3:

[0064] 按照重量组份计算,取以下组份为:姜13份,黑枣8份,红糖16份,枸杞5份,花旗参5份,竹盐0.3份,莲子粉0.3份,桂圆3份,薄荷0.3份,蜂蜜2份,西青果5份,玉竹5份,猕猴桃汁4份,加上适量份数的水。

[0065] 按照以下制作方法和步骤:

[0066] (一)、将新鲜的姜超声波清洗干净后晾干,再用1‰的温盐水喷洗,而喷洗的目的

在于:1、初步的杀菌;2、完成对姜的初步腌制。之后放入热风烘干箱里以130℃-150℃的温度进行烘干,之所以是热风烘干箱内进行热风烘干,原因便是在高温的情况下进行热风烘干,可以:1、保持姜的营养物质;2、可以让干姜保持得更久;3、因为热风烘干箱是内循环,热风也是有一定的湿度的(相比箱外湿度更高)可以使姜的水分不那么快流失掉,同样也是为了保证姜的营养组份。在水分保持在30%-50%时即可出箱冷却至常温待用;按照这个步骤得到的是干姜,符合中医的药用标准。

[0067] (二)、将步骤(一)中的姜切成厚度为0.5mm的薄片,放入温度为140℃-150℃的炒锅内进行初次翻炒8-10分钟,待每片姜片的水分含量在15%-20%时结束翻炒、出锅待用;按照这个步骤得到的是炮姜,符合中医的药用标准。从晾干、烘干到翻炒,而且温度是逐步升高的,不同于自然晾干或者是传统的单纯开口炒锅内高温翻炒,目的就是保持姜的营养组份、口味及色泽。

[0068] (三)、将步骤(二)中的姜片通过粉碎机粉碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;粉碎成为小颗粒的目的,就是把姜颗粒熬透及入味,以便保证产品的组份质量。

[0069] (四)、将黑枣和枸杞去核用1‰的温盐水喷洗通过热风烘干箱以105℃-120℃烘干,黑枣的水分保持在20%-30%,枸杞的水分保持在20%-30%,各通过粉碎机碎成小颗粒,以能通过16-25目的筛网为准;由于黑枣和枸杞其实是属于果类,单单热风烘干箱即可达到本发明需要的效果,没必要再进行翻炒。粉碎的目的也在于更容易在后面熬制的时候可以更快的熬成粥状物。

[0070] (五)、将红糖放入高压熬制锅,加入适量水,在110℃-120℃温度下单独熬制0.5小时,得到粥状物备用;单独熬制红糖的目的是:1、熬透红糖以便发挥其药性;2、由于步骤(六)中的浆状混合物不易熬制过久,故提前熬制红糖是作为必要的准备步骤。

[0071] (六)、将步骤(五)中得到的红糖和前述步骤的姜、黑枣、枸杞等颗粒物一起放入高压熬制锅并混匀,再加入适量的水,在文火140℃-150℃,压强为2个标准大气压强的情况下初次熬制0.5小时后加入已打成浆状的花旗参,莲子粉,桂圆,薄荷,西青果,玉竹的混合物,再次熬制0.2小时得到粘稠物后冷却;由于红糖已单独熬制0.5小时,和姜、黑枣、枸杞等颗粒物再次经过高温高压来熬制(目的主要是发挥这几个成分的功效),再和浆状混合物常温下熬制0.2小时(时长为0.2小时,主要是为了保证浆状混合物的营养物质和水果风味)。加入花旗参主要对为了针对虚热易上火的体质;莲子粉主要是作为养心安神的效用,桂圆主要是补气血,薄荷是散热利喉,西青果主要是进行解毒(因为中医理论,组份中大都可以作为药用,凡药三分毒),玉竹主要是补气。

[0072] (七)、往步骤(六)所得的粘稠物再加入竹盐和适量水,在文火140℃-150℃熬制0.2小时后停火,待自然冷却至40℃-60℃后加入蜂蜜和猕猴桃汁搅拌均匀后再次急速冷却至1℃-5℃得到制品;竹盐主要是解毒及补充微量元素,蜂蜜是调和作用,猕猴桃汁是增加了产品的维生素及口感。

[0073] (八)、将步骤(七)所得的制品可以根据需要制成膏状(急速冷却时间短,无需全部凝固),制成块状(急速凝固成膏状后放入模具压实即可),制成粉末状(块状制品经过粉碎机即可打成粉末状),再经过紫外线杀菌(利用成品房里设置紫外灯即可达到效果),最后进行真空包装即可。

[0074] 以上组合强调进补与排毒同步,经熬制的组份与新鲜的组份同用,调理了心脑气



血及微量元素且兼顾口感,可应对不同年龄及体质,产生了补气补血、排毒排寒、不易上火且抗衰老的独特功效。

[0075] 试验结果及实践表明,本发明在“防”与“治”方面具有良好的效果,真正达到了养生保健的良好功效:

[0076] 以下为本发明产品的使用效果统计表:

[0077] 1、成品技术指标表,见表1:

技术指标	检验结果	检测方法
组织状态、色泽及风味	合格, 见表4	DB52/T 943-2014固定饮料姜茶
[0078] 蛋白质 (g/100g)	0.8g	GB/T5009.5
细菌总数(cfu/ml)	<8	GB/T4789.2
霉菌数(cfu/ml)	<8	GB/T4789.15
糖份 (g/100g)	15	DB52/T 943-2014
盐分 (g/100g)	1<	DB52/T 943-2014

[0079] 2、营养组份表,(见以下表2):

营养组份表 (每100克)	
热量	130大卡
蛋白质	0.8g
[0080] 脂肪	0.3g
饱和脂肪	0g
反式脂肪酸	0g
碳水化合物	20g
钠	0.8mg

[0081] 3、用户气味口感评价表(见以下表3):

用户气味口感评价表(100人)			
非常喜欢	喜欢	一般	差
[0082] 65	10	5	0

[0083] 4、产品气味口感评价表(表4):

产品气味口感评价表			
组织形态（形状）	色泽	气味	
[0084] 膏状	暗红褐色	姜糖清香	
块状	暗红褐色	姜糖清香	
粉末状	暗红褐色	姜糖清香	

[0085] 5、饮用试验评价表（表5）：

饮用试验评价表（50人）		
[0086] 胃部舒服、食欲增加，精神好	仅胃部舒服、食欲无增加，精神无改变	感觉不明显或者没变化
45	5	0

[0087] 6、以下为实践应用的实例：

[0088] A、刘某，男，25岁，五金工人，广东佛山人。脸上、手臂、背部长痘，晚上睡眠不好。表面看似上火，实为虚火，本质是寒气重，因经络不通而无法排除导致，每天上午、下午各服用本产品一次，一个月后，痘变少了，睡眠明显改善，三个月后，痘基本消失，睡眠很好。

[0089] B、李某，女，33岁，家庭主妇，广西贵港人。生完宝宝后，有乳腺炎、产后缺奶，手脚经常麻木、酸胀，头痛，关节痛，有产后风，有时头晕。服用本产品一个月后，以上症状有明显改善。

[0090] C、朱某，女，65岁，退休教师，湖北武汉人。患有高血压、糖尿病、心脏病，头晕、发胀、睡眠不好、心慌，脾胃虚寒，手脚冰冷，疲劳无力。平时血压140/70，血糖值9.4。服用本产品三个月后，血压125/80，血糖值6.3，头晕、睡眠明显改善，手脚较之前变暖。

[0091] D、苏某，男，42岁，企业主管，浙江杭州人。有颈椎、腰椎病、肩周炎，平时头晕、头痛、肩膀酸麻胀痛、睡眠不好，容易感冒、咳嗽，血压140/90，血糖值8.5，服用本产品一个月后，睡眠改善，手臂胀痛感明显减少，咳嗽停止，血压110/80，血糖值5.3。

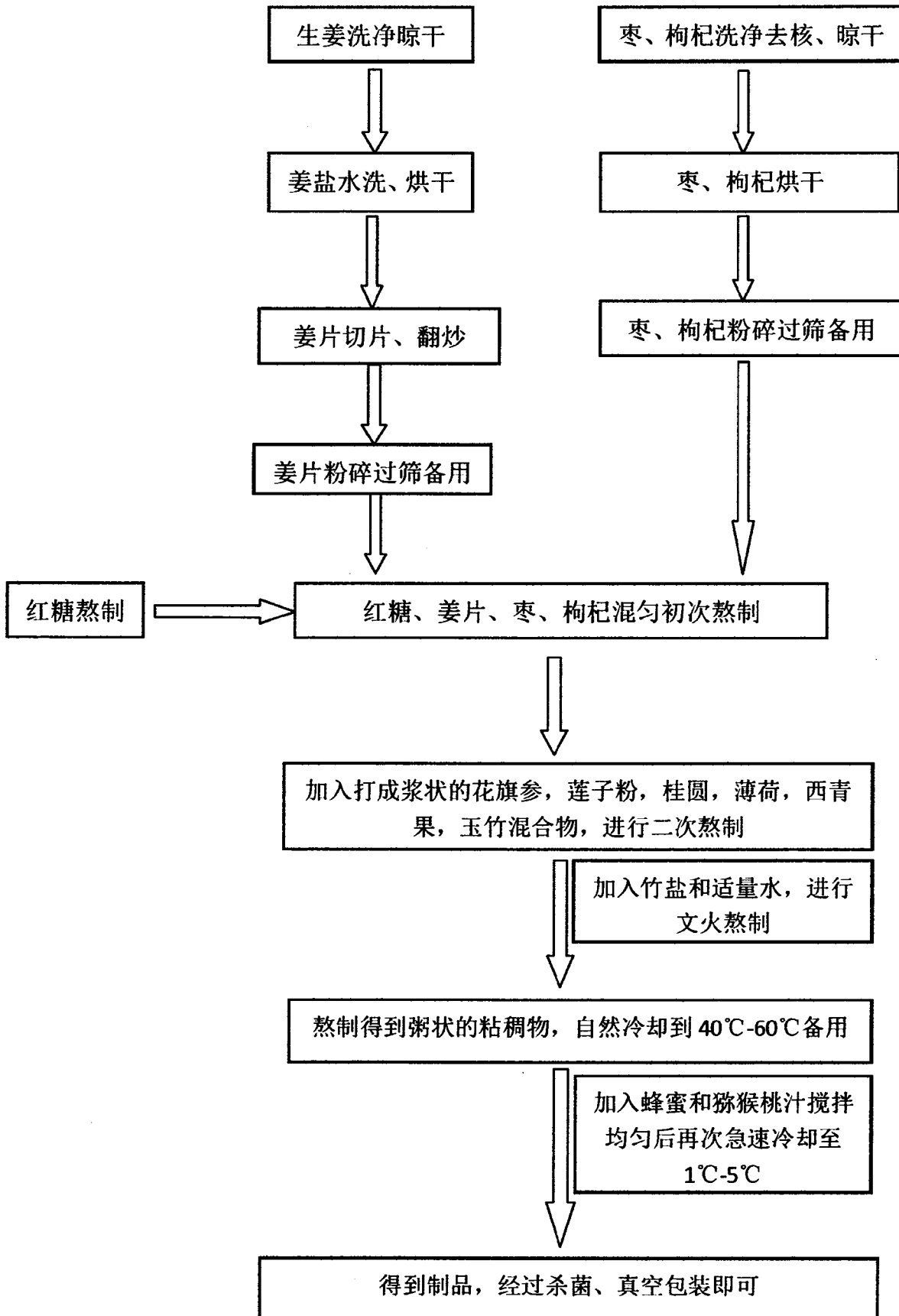


图1