



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108029827 A

(43)申请公布日 2018.05.15

(21)申请号 201711463496.6

A61P 25/22(2006.01)

(22)申请日 2017.12.28

(71)申请人 福州热方健康科技有限公司

地址 350001 福建省福州市鼓楼区温泉街
道湖东路288号温泉花园综合楼5楼7
层703室

(72)发明人 王热华

(74)专利代理机构 福州元创专利商标代理有限
公司 35100

代理人 蔡学俊 高辉

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

A61K 36/752(2006.01)

A61P 25/00(2006.01)

A61P 25/20(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种葛根养心茶及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种葛根养心茶及其制备方法,其是在传统茶叶制备工艺的基础上,以养心菜为主要原料,配以葛根粉、桂花、橘皮、鸡油菌、芹菜籽,经鸡油菌-芹菜籽提取液的制备、橘汁的制备及炒青、包揉、初烘、定型、炒制、冷冻干燥的步骤,制得所述葛根养心茶。所得葛根养心茶具有良好养心怡神的效果,不仅能够安神助眠,还可明显缓解人们焦虑、紧张的心情,尤其适于工作紧张的上班族日常饮用。

1. 一种葛根养心茶,其特征在於:所用原料按重量份计包括:养心菜100份、葛根粉30-50份、桂花10-25份、橘皮20-25份、鸡油菌10-15份、芹菜籽5-10份。

2. 根据权利要求1所述葛根养心茶,其特征在於:所用原料按重量份计包括:养心菜100份、葛根粉40份、桂花13份、橘皮22份、鸡油菌15份、芹菜籽10份。

3. 一种如权利要求1所述葛根养心茶的制备方法,其特征在於:包括以下步骤:

1) 将鸡油菌干燥后粉碎,加入其重量5-8倍的水及芹菜籽,于90-100℃下提取60-80min,过滤;在所得滤渣中再加入鸡油菌重量3-5倍的水,于90-100℃下提取50-60min,过滤;合并两次滤液,经浓缩后制得鸡油菌-芹菜籽提取液;

2) 将收集的新鲜橘皮进行压榨,得橘汁;

3) 将新鲜采摘的养心菜叶片经萎凋、做青后在其上均匀喷洒步骤2)所得橘汁,然后立即倒入炒青机中,于180℃-200℃下炒青3-5min;

4) 炒青完成后,停止加热,待其温度降至室温后将叶片取出,再倒入包揉机中,加入葛根粉进行初次包揉,至60%的叶片初步形成颗粒状;

5) 将步骤1)所得鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上进行初烘;

6) 将初烘后的叶片再次倒入包揉机中进行包揉定型;

7) 将定型后的叶片倒入炒干机中,加入桂花进行炒制;

8) 将炒制后的带花叶片于-10~-20℃下真空干燥至含水量达5%以下,即得所述葛根养心茶。

4. 根据权利要求3所述葛根养心茶的制备方法,其特征在於:步骤5)所述初烘具体是先将一半量的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上,于50-60℃烘制8-10min,翻拌一次后再将剩余的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在叶片上,于50-60℃继续烘制10-15min。

5. 根据权利要求3所述葛根养心茶的制备方法,其特征在於:步骤7)炒制的温度为70-80℃、时间为30-50min。

一种葛根养心茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于茶产品加工技术领域,具体涉及一种葛根养心茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着生活节奏的加快,竞争的日益激烈,使越来越多的人长期患有精神紧张、焦虑、急躁、易怒等问题,并可能出现头昏、失眠、多梦、神经衰弱、反应迟缓等问题,易造成注意力不集中、工作效率低下。中医学认为,这与肝、心、脾、肾等密切相关,“气郁化火伤阴,阴血既耗,上不润心,则心神不宁而不寐,魂不守舍”。虽然目前已有文献报道了一些具有养心安神功效的保健茶、保健口服液、保健酒等产品,但其主要用于改善患者失眠多梦的症状(如专利CN 104474126A、CN 104740147A、CN 105349379A),而对于能够改善焦虑、烦躁等状况的保健产品还少有报道。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种葛根养心茶及其制备方法,其具有良好养心怡神的效果,不仅能够安神助眠,还可明显缓解人们焦虑、紧张的心情,尤其适于工作紧张的上班族日常饮用。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种葛根养心茶,其所用原料按重量份计包括:养心菜100份、葛根粉30-50份、桂花10-25份、橘皮20-25份、鸡油菌10-15份、芹菜籽5-10份;优选地,所用原料按重量份计包括:养心菜100份、葛根粉40份、桂花13份、橘皮22份、鸡油菌15份、芹菜籽10份。

[0005] 所述葛根养心茶的制备方法包括以下步骤:

1) 将鸡油菌干燥后粉碎,加入其重量5-8倍的水及芹菜籽,于90-100℃下提取60-80min,过滤;在所得滤渣中再加入鸡油菌重量3-5倍的水,于90-100℃下提取50-60min,过滤;合并两次滤液,经浓缩后制得鸡油菌-芹菜籽提取液;

2) 将收集的新鲜橘皮进行压榨,得橘汁;

3) 将新鲜采摘的养心菜叶片按传统茶叶加工工艺进行萎凋、做青后,在其上均匀喷洒步骤2)所得橘汁,然后立即倒入炒青机中,于180℃-200℃下炒青3-5min;

4) 炒青完成后,停止加热,待其温度降至室温后将叶片取出,再倒入包揉机中,加入葛根粉进行初次包揉,至60%的叶片初步形成颗粒状;

5) 将步骤1)所得鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上进行初烘;其具体是先将一半量的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上,于50-60℃烘制8-10min,翻拌一次后再将剩余的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在叶片上,于50-60℃继续烘制10-15min;

6) 将初烘后的叶片再次倒入包揉机中进行包揉定型;

7) 将定型后的叶片倒入炒干机中,加入桂花进行炒制,炒制温度为70-80℃、时间为30-50min;

8)将炒制后的带花叶片于-10~-20℃下真空干燥至含水量达5%以下,即得所述葛根养心茶。

[0006] 本发明的显著优点在于:

(1)本发明将鸡油菌与芹菜籽共同进行提取,可分别利用鸡油菌与芹菜籽所含成分性质的不同,相互促进其功效成分的溶出,从而使所得提取物中功效成分含量大大提高。

[0007] (2)本发明在包揉步骤中加入葛根粉,可使其被包裹在包揉形成的颗粒状养心茶叶片中,从而可充分利用葛根粉所含有的全部营养成分及活性成分。

[0008] (3)本发明在传统茶叶加工工艺的基础上,以养心菜为主要原料,通过加入葛根粉、桂花、橘皮、鸡油菌、芹菜籽等原料,制备得到一种具有良好养心怡神功效的茶产品,其不仅能够安神助眠,还具有缓解紧张、抗焦虑的效果,能明显改善工作紧张的上班族易出现的焦虑、急躁、易怒、工作效率下降等情况,是一款新型的保健茶产品。

具体实施方式

[0009] 一种葛根养心茶,其所用原料按重量份计包括:养心菜100份、葛根粉30-50份、桂花10-25份、橘皮20-25份、鸡油菌10-15份、芹菜籽5-10份。

[0010] 所述葛根养心茶的制备方法包括以下步骤:

1)将鸡油菌干燥后粉碎,加入其重量5-8倍的水及芹菜籽,于90-100℃下提取60-80min,过滤;在所得滤渣中再加入鸡油菌重量3-5倍的水,于90-100℃下提取50-60min,过滤;合并两次滤液,经浓缩后制得鸡油菌-芹菜籽提取液;

2)将收集的新鲜橘皮进行压榨,得橘汁;

3)将新鲜采摘的养心菜叶片按传统茶叶加工工艺进行萎凋、做青后,在其上均匀喷洒步骤2)所得橘汁,然后立即倒入炒青机中,于180℃-200℃下炒青3-5min;

4)炒青完成后,停止加热,待其温度降至室温后将叶片取出,再倒入包揉机中,加入葛根粉进行初次包揉,至60%的叶片初步形成颗粒状;

5)将步骤1)所得鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上进行初烘;其具体是先将一半量的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上,于50-60℃烘制8-10min,翻拌一次后再将剩余的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在叶片上,于50-60℃继续烘制10-15min;

6)将初烘后的叶片再次倒入包揉机中进行包揉定型;

7)将定型后的叶片倒入炒干机中,加入桂花进行炒制,炒制温度为70-80℃、时间为30-50min;

8)将炒制后的带花叶片于-10~-20℃下真空干燥至含水量达5%以下,即得所述葛根养心茶。

[0011] 为了使本发明所述的内容更加便于理解,下面结合具体实施方式对本发明所述的技术方案做进一步的说明,但是本发明不仅限于此。

[0012] 实施例1

1)将120 g鸡油菌干燥后粉碎,加入600g水及80 g芹菜籽,于100℃下提取70min,过滤;在所得滤渣中再加入360g水,于100℃下提取55min,过滤;合并两次滤液,将其浓缩至原体积的1/4,制得鸡油菌-芹菜籽提取液;

- 2) 将收集的250 g新鲜橘皮进行压榨,得橘汁;
- 3) 将新鲜采摘的1000 g养心菜叶片按传统茶叶加工工艺进行萎凋、做青后,在其上均匀喷洒步骤2)所得橘汁,然后立即倒入炒青机中,于200℃下炒青5min;
- 4) 炒青完成后,停止加热,待其温度降至室温后将叶片取出,再倒入包揉机中,加入300 g葛根粉进行初次包揉,至60%的叶片初步形成颗粒状;
- 5) 将步骤1)所得鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上进行初烘;其具体是先将一半量的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上,于60℃烘制10min,翻拌一次后再将剩余的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在叶片上,于60℃继续烘制15min;
- 6) 将初烘后的叶片再次倒入包揉机中进行包揉定型;
- 7) 将定型后的叶片倒入炒干机中,加入250 g桂花进行炒制,炒制温度为80℃、时间为40min;
- 8) 将炒制后的带花叶片于-10℃下真空干燥至含水量达5%以下,即得葛根养心茶。

[0013] 实施例2

- 1) 将100 g鸡油菌干燥后粉碎,加入800g水及50 g芹菜籽,于90℃下提取60min,过滤;在所得滤渣中再加入500g水,于90℃下提取60min,过滤;合并两次滤液,将其浓缩至原体积的1/4,制得鸡油菌-芹菜籽提取液;
- 2) 将收集的200 g新鲜橘皮进行压榨,得橘汁;
- 3) 将新鲜采摘的1000 g养心菜叶片按传统茶叶加工工艺进行萎凋、做青后,在其上均匀喷洒步骤2)所得橘汁,然后立即倒入炒青机中,于180℃下炒青4min;
- 4) 炒青完成后,停止加热,待其温度降至室温后将叶片取出,再倒入包揉机中,加入500 g葛根粉进行初次包揉,至60%的叶片初步形成颗粒状;
- 5) 将步骤1)所得鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上进行初烘;其具体是先将一半量的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上,于50℃烘制9min,翻拌一次后再将剩余的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在叶片上,于50℃继续烘制12min;
- 6) 将初烘后的叶片再次倒入包揉机中进行包揉定型;
- 7) 将定型后的叶片倒入炒干机中,加入150 g桂花进行炒制,炒制温度为70℃、时间为50min;
- 8) 将炒制后的带花叶片于-20℃下真空干燥至含水量达5%以下,即得葛根养心茶。

[0014] 实施例3

- 1) 将150 g鸡油菌干燥后粉碎,加入900g水及100 g芹菜籽,于95℃下提取80min,过滤;在所得滤渣中再加入600g水,于95℃下提取50min,过滤;合并两次滤液,将其浓缩至原体积的1/4,制得鸡油菌-芹菜籽提取液;
- 2) 将收集的220 g新鲜橘皮进行压榨,得橘汁;
- 3) 将新鲜采摘的1000 g养心菜叶片按传统茶叶加工工艺进行萎凋、做青后,在其上均匀喷洒步骤2)所得橘汁,然后立即倒入炒青机中,于190℃下炒青3min;
- 4) 炒青完成后,停止加热,待其温度降至室温后将叶片取出,再倒入包揉机中,加入400 g葛根粉进行初次包揉,至60%的叶片初步形成颗粒状;
- 5) 将步骤1)所得鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上进行初烘;其具体是先将一半量的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在包揉后的叶片上,于55℃烘制8min,翻拌

一次后再将剩余的鸡油菌-芹菜籽提取液均匀喷洒在叶片上,于55℃继续烘制10min;

6)将初烘后的叶片再次倒入包揉机中进行包揉定型;

7)将定型后的叶片倒入炒干机中,加入130 g桂花进行炒制,炒制温度为75℃、时间为30min;

8)将炒制后的带花叶片于-10℃下真空干燥至含水量达5%以下,即得葛根养心茶。

[0015] 将实施例3所得葛根养心茶分别与未加入葛根粉、桂花、橘汁及鸡油菌-芹菜籽提取液制得的养心茶产品进行功效对比试验(试验用茶水的制备方法为:将养心茶样品按6g茶叶:100mL水的量加热水冲泡后取澄清茶水放凉备用)。

[0016] 1. 小鼠睡眠实验

取小鼠90只,随机分为空白组、试验1组(未加入葛根粉)、试验2组(未加入桂花)、试验3组(未加入橘汁)、试验4组(未加入鸡油菌-芹菜籽提取液)、试验5组(实施例3),共6组,每组15只,其中,试验组分别灌胃给予2mL相应茶水,空白组灌胃给予等量清水,连续灌胃5天。第5天灌胃1h后腹腔注射戊巴比妥钠0.05mg/g,以小鼠翻正反射消失1min以上为睡眠指标,观察睡眠潜伏期及睡眠时间的变化,测定结果见表1。

[0017] 表1 不同处理对小鼠睡眠时间的影响

组别	数量/只	睡眠潜伏期/min	睡眠时间/min
空白组	15	35.21±12.38	21.53±12.84
试验1组(未加入葛根粉)	15	31.65±11.44	22.96±11.62
试验2组(未加入桂花)	15	27.15±9.39*	30.12±15.61*
试验3组(未加入橘汁)	15	28.54±9.67*	31.24±14.38*
试验4组(未加入鸡油菌-芹菜籽提取液)	15	30.35±11.06	23.77±10.54
试验5组(实施例3)	15	24.66±8.42**	38.95±13.47**

注:与空白组相比,*P<0.05,**P<0.01。

由表1可见,与空白组比较,试验1组及4组小鼠的睡眠潜伏期无明显缩短,睡眠时间无明显延长,而试验2、3、5组睡眠潜伏期明显缩短,睡眠时间明显延长,其中以试验5组效果显著。由此证明,本发明养心茶中各成分的使用,尤其是葛根粉与鸡油菌-芹菜籽提取液的搭配使用具有协同增效的作用。

[0018] 2. 小鼠高架十字迷宫实验(EPM)

取小鼠90只,随机分为空白组、试验1组(未加入葛根粉)、试验2组(未加入桂花)、试验3组(未加入橘汁)、试验4组(未加入鸡油菌-芹菜籽提取液)、试验5组(实施例3),共6组,每组15只,其中,试验组分别灌胃给予2mL相应茶水,空白组灌胃给予等量清水,连续灌胃5天。第5天灌胃1h后进行行为测试。测试前将小鼠单独放入动物盒中任其自由活动5min,测试时将小鼠置于EPM的中央区,使其头部正对开放臂,分别记录5min内小鼠进入各臂的次数和停留时间,即进入开臂次数(OE)、闭臂次数(CE)、进入开臂时间(OT)、进入闭臂时间(CT),并以进入开臂次数与入臂总次数的百分比(OE%)、在开臂内运动时间与入臂总时间的百分比(OT%)为指标,测定结果见表2。

[0019] 表2 不同处理对小鼠高架十字迷宫行为的影响

组别	数量/只	开臂次数百分比/%	开臂时间百分比/%
空白组	15	22.65±2.42	18.27±2.33
试验1组(未加入葛根粉)	15	28.46±3.68	21.64±4.32
试验2组(未加入桂花)	15	33.79±3.25*	30.84±3.46*
试验3组(未加入橘汁)	15	33.67±3.54*	28.95±3.83*
试验4组(未加入鸡油菌-芹菜籽提取液)	15	29.43±3.49	23.15±4.21
试验5组(实施例3)	15	38.52±3.77**	33.26±4.07**

注:与空白组相比,*P<0.05,**P<0.01。

由表2可见,与空白组比较,试验1组及4组小鼠进入开臂的次数及时间的百分比无明显增加,试验2、3、5组小鼠进入开臂的次数及时间的百分比明显增加,其中以试验5组增加显著。由此证明,本发明养心茶中各成分的使用,尤其是葛根粉与鸡油菌-芹菜籽提取液的搭配使用具有协同增效的作用。

[0020] 3. 小鼠明暗箱实验

取小鼠90只,随机分为空白组、试验1组(未加入葛根粉)、试验2组(未加入桂花)、试验3组(未加入橘汁)、试验4组(未加入鸡油菌-芹菜籽提取液)、试验5组,共6组,每组15只,其中,试验组分别灌胃给予2mL相应茶水(0.1mL/g),空白组灌胃给予等量清水,连续灌胃5天。第5天灌胃1h后进行行为测试。测试前将小鼠单独放入动物盒中任其自由活动5min,测试时将小鼠置于明暗箱的明箱中央,头朝暗箱,释放后记录小鼠5min内穿箱次数及在明箱的时间,测定结果见表3。

[0021] 表3 不同处理对小鼠明暗箱行为的影响

组别	数量/只	穿箱次数/次	明箱活动时间/s
空白组	15	9.42±1.33	112.31±9.28
试验1组(未加入葛根粉)	15	10.11±0.87	126.34±12.33
试验2组(未加入桂花)	15	12.53±0.92*	161.35±15.47*
试验3组(未加入橘汁)	15	12.47±0.96*	160.49±18.62*
试验4组(未加入鸡油菌-芹菜籽提取液)	15	11.07±0.82	133.45±13.69
试验5组(实施例3)	15	14.22±1.03**	173.92±16.78**

注:与空白组相比,*P<0.05,**P<0.01。

由表3可见,与空白组比较,试验1组及4组小鼠的穿箱次数及在明箱的活性时间无明显增加,试验2组及3组增加明显,而仅以试验5组增加显著。由此证明,本发明养心茶中各成分的使用,尤其是葛根粉与鸡油菌-芹菜籽提取液的搭配使用具有协同增效的作用。

[0022] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡依本发明申请专利范围所做的均等变化与修饰,皆应属本发明的涵盖范围。