



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102422947 B

(45) 授权公告日 2013. 01. 30

(21) 申请号 201110345550. 3

(22) 申请日 2011. 11. 05

(73) 专利权人 安徽省天旭茶业有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区峨桥镇国际茶城

(72) 发明人 徐达盛

(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.

A23F 3/34 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101040645 A, 2007. 09. 26, 权利要求 1-3.

CN 101467577 A, 2009. 07. 01, 权利要求 1.

CN 101647507 A, 2010. 02. 17, 权利要求 1-4.

CN 1596686 A, 2005. 03. 23, 权利要求 1-4.

CN 101912015 A, 2010. 12. 15, 权利要求 1-2.

敏涛等. 山楂黄芪荷叶茶. 《保健养生茶》. 上海科学技术文献出版社, 2008, 第 85 页.

陈东蓉. 肥胖人易困的原因. 《现代女性随身宝典》. 新疆青少年出版社, 2000, 第 32 页.

张乔依. 荷叶山楂茶. 《生机素食主义》. 中国轻工业出版社, 2006, 第 131 页.

敏涛等. 山楂荷叶陈皮茶. 《保健养生茶》. 上海科学技术文献出版社, 2008, 第 78 页.

审查员 王芳菲

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种多组分荷叶茶饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种多组分荷叶茶饮料及其制备方法, 其主要是将组成原料荷叶、柠檬、陈皮、枸杞、茯苓、红枣、山楂、海藻和黄芪按一定重量份通过煎熬、过滤得到。本发明制备方法简单, 制得的多组分荷叶茶饮料选用多种上等原料, 经过烘干、筛选等处理精制而成, 清爽可口、气味芳香, 而且具有增强人体免疫力, 能降脂, 清理肠胃, 排毒养颜, 滋肝润肺的功效。

1. 一种多组分荷叶茶饮料,其特征就在于其组成原料的重量份为:荷叶 10-20g、柠檬 5-10g、陈皮 5-10g、枸杞 5-10g、茯苓 5-8g、红枣 5-10g、山楂 8-10g、海藻 5-10g 和黄芪 5-10g。

2. 一种如权利要求 1 所述的多组分荷叶茶饮料的制备方法,其特征就在于包括以下步骤:按组成原料的重量份称取各组成原料,将荷叶、柠檬、陈皮、枸杞、茯苓、红枣、山楂和海藻加入提取罐中,经煎熬、过滤得到提取液后,按组成原料重量份加入黄芪构成。

3. 根据权利要求 2 所述的多组分荷叶茶饮料的制备方法,其特征就在于:所述的煎熬时间为 25-35 分钟。

## 一种多组分荷叶茶饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及饮料中的茶类,尤其涉及一种多组分荷叶茶饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 茶是东方人最主要的一种饮品,历史悠久,然而茶得品种也日益见多,其中包括绿茶、花草茶、红茶等等,茶的最早发现与利用,是从药用开始的。“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶而解之。”晋张华《博物志》也同样的有“饮真茶,令人少眠”的说法,因此喝茶多人体还是有许多好处的。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种多组分荷叶茶饮料及其制备方法,本发明制备方法简单,制得的多组分荷叶茶饮料选用多种上等原料,经过烘干、筛选等处理精制而成,清爽可口、气味芳香,而且具有增强人体免疫力,能降脂,清理肠胃,排毒养颜,滋肝润肺的功效。

[0004] 为了实现上述目的本发明采用如下技术方案:

[0005] 多组分荷叶茶饮料,其特征在于其组成原料的重量份为:荷叶 10-20g、柠檬 5-10g、陈皮 5-10g、枸杞 5-10g、茯苓 5-8g、红枣 5-10g、山楂 8-10g、海藻 5-10g 和黄芪 5-10g。

[0006] 所述的多组分荷叶茶饮料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:按组成原料的重量份称取各组成原料,将荷叶、柠檬、陈皮、枸杞、茯苓、红枣、山楂和海藻加入提取罐中,经煎熬、过滤得到提取液后,按组成原料重量份加入黄芪构成。

[0007] 所述的多组分荷叶茶饮料的制备方法,其特征在于:所述的煎熬时间为 25-35 分钟。

[0008] 本发明的有益效果:

[0009] 本发明制备方法简单,制得的多组分荷叶茶饮料选用多种上等原料,经过煎熬、过滤等处理精制而成,清爽可口、气味芳香,而且具有增强人体免疫力,能降脂,清理肠胃,排毒养颜,滋肝润肺的功效。

### 具体实施方式

[0010] 实施例 1:多组分荷叶茶饮料,其组成原料的重量份为:荷叶 10g、柠檬 5g、陈皮 5g、枸杞 5g、茯苓 5g、红枣 5g、山楂 8g、海藻 5g 和黄芪 5g。

[0011] 多组分荷叶茶饮料的制备方法,包括以下步骤:按组成原料的重量份称取各组成原料,将荷叶、柠檬、陈皮、枸杞、茯苓、红枣、山楂和海藻加入提取罐中,经煎熬 25 分钟、过滤得到提取液后,按组成原料重量份加入黄芪构成。

[0012] 实施例 2:多组分荷叶茶饮料,其组成原料的重量份为:荷叶 15g、柠檬 8g、陈皮 8g、枸杞 8g、茯苓 6g、红枣 5-10g、山楂 9g、海藻 8g 和黄芪 8g。

[0013] 多组分荷叶茶饮料的制备方法,包括以下步骤:按组成原料的重量份称取各组成

原料,将荷叶、柠檬、陈皮、枸杞、茯苓、红枣、山楂和海藻加入提取罐中,经煎熬 30 分钟、过滤得到提取液后,按组成原料重量份加入黄芪构成。

[0014] 实施例 3:多组分荷叶茶饮料,其组成原料的重量份为:荷叶 20g、柠檬 10g、陈皮 10g、枸杞 10g、茯苓 8g、红枣 10g、山楂 10g、海藻 10g 和黄芪 10g。

[0015] 多组分荷叶茶饮料的制备方法,包括以下步骤:按组成原料的重量份称取各组成原料,将荷叶、柠檬、陈皮、枸杞、茯苓、红枣、山楂和海藻加入提取罐中,经煎熬 35 分钟、过滤得到提取液后,按组成原料重量份加入黄芪构成。

[0016] 上述实施例 1-3 制得的多组分荷叶茶饮料具体调节人体气血功能,具有调和气机、养血健脾的功效,同时上述实施例中海藻、陈皮、枸杞、柠檬等中草药清爽可口、气味芳香、营养成分高,适合广大人群的喜爱。

[0017] 张某,55 岁,男,手脚有时麻木,到医院检查,空腹血糖 6.9mmol/L,患者不愿服药,每天泡水服本发明保健茶,每天二次,每次 5 克,一月后,检查,空腹血糖 6.1mmol/L,二个月后,检查,空腹血糖 5.8mmol/L,长期服用本发明保健茶,血糖一直正常,手脚麻木消失。

[0018] 陈某,48 岁,手脚偶有麻木,指尖发冷,到医院检查,空腹血糖 7.1mmol/L,患者不愿服药,每天泡水服用本发明保健茶,每天二次,每次 10 克,一月后,检查,空腹血糖 6.0mmol/L,二个月后,检查,空腹血糖 5.8mmol/L,长期服用本发明保健茶,血糖一直正常,手脚麻木消失。

[0019] 文某,39 岁,眼底出血,到医院检查,空腹血糖 6.7mmol/L,患者不愿服药,每天泡水服本发明保健茶,每天二次,每次 5 克,一月后,检查,空腹血糖 6.0mmol/L,二个月后,检查,空腹血糖 5.4mmol/L,长期服用本发明保健茶,血糖一直正常。