

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200510015818.1

[51] Int. Cl.

A23F 3/14 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

C12J 1/00 (2006.01)

A61K 36/855 (2006.01)

A61K 36/355 (2006.01)

[43] 公开日 2007年5月2日

[11] 公开号 CN 1954684A

[22] 申请日 2005.10.28

[21] 申请号 200510015818.1

[71] 申请人 天津中英纳米科技发展有限公司

地址 300384 天津市南开区物华道2号华苑
产业区海泰大厦火炬园A座4-42室

[72] 发明人 赵发

[74] 专利代理机构 国嘉律师事务所

代理人 杨英明

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

一种大青银花茶醋饮料及其制作方法

[57] 摘要

本发明是涉及改善饮料口味的有利于健康的大青银花茶醋饮料及其制作方法，采用营养丰富、有药用价值的大青叶、金银花、茶叶加以醋、经过搅拌、灭菌而成。本发明的有益效果是：各种组成成分有各自的优点，综合起来产生了营养丰富、均衡，口感独特，该大清银花茶醋饮料在现有技术基础上加以改进，能够起到清热祛暑，化浊解毒，生津解渴的功能，故特别适于患有暑热、流行性乙型肝炎等病症的人食用。

1、一种大青银花茶醋饮料的制作方法，其特征是在醋中加入大青叶、金银花、茶叶，重量百分比含量为：

醋（以醋酸计）	0.1-4%；
大青叶	20-30%；
金银花	20-30%；
茶叶	5-8%；
水	其余。

经搅拌、制作、灭菌后勾兑而成。

2、按照权利要求1所述的大青银花茶醋饮料制作的方法，其特征在于将大青叶、金银花、茶叶进行挑选、除去不可食用部分后清洗干净，放入研磨锅内进行研磨，研成粉末状后进行消毒。

3、按照权利要求1、2所述的大青银花茶醋饮料制作的方法，其特征在于将研磨好的大青叶、金银花、茶叶粉末放在锅内加入沸水，进行水煎，均匀搅拌，消毒。

4、一种大青银花茶醋饮料，其特征在于它是在醋中加入大青叶、金银花、茶叶等配料制作而成，口感酸甜适中并有重要清香味。

一种大青银花茶醋饮料及其制作方法

【技术领域】

本发明涉及饮料生产制造技术，特别是一种大青银花茶醋饮料及其制作的方法。

【背景技术】

醋类是人们经常食用的一种调料。现有技术中的醋类一般我们是用作调料食用的，传统产品的营养成分和构成，已经不能满足人们的在食用和健康上的消费需求，而且它口味单一、功能单一，不能满足人们追求健康和时尚的要求，没有口感独特、清热祛暑，化浊解毒，生津解渴的功能，故不适于患有暑热、流行性乙型肝炎等病症的人食用。

【发明内容】

本发明的目的是为了克服现有技术的不足，而提供一种大青银花茶醋饮料及其制作的方法，该大青银花茶醋饮料在现有技术基础上加以改进，能够起到清热祛暑，化浊解毒，生津解渴的功能，故特别适于患有暑热、流行性乙型肝炎等病症的人食用。

本发明为实现上述目的所采用的方案是设计一种大青银花茶醋饮料及其制作的方法。本发明是由下述方法实现的，由醋加入大青叶、金银花、茶叶，经搅拌、灭菌后制作而成，其重量百分比含量为：

醋（以醋酸计）	0.1-4%；
大青叶	20-30%；
金银花	20-30%；
茶叶	5-8%；
水	其余。

下面进一步说明本发明的制作方法。

1、水通过过滤器过滤后使用。合格的水细菌总数：每毫升水样中不超过100个，大肠杆菌：每升水养中不超过3个。

2、称取大青叶、金银花、茶叶进行挑选、除去不可食用部分后清洗干净，放入研磨锅内进行研磨，研成粉末状后进行消毒。

3、将研磨好的大青叶、金银花、茶叶粉末放在锅内加入沸水，进行水煎，均匀搅拌，消毒。

4、将锅内中的料液，和醋液一起置于配料罐，搅拌均匀后，进行灭

菌、包装，即成该发明制作的大清银花茶醋饮料。

一种大青银花茶醋饮料，其特征在于它是在醋中加入大青叶、金银花、茶叶等配料制作而成，口感酸甜适中并有重要清香味。

本发明的有益效果是：各种组成成分有各自的优点，综合起来产生了营养丰富、均衡，口感独特，能够起到清热祛暑，化浊解毒，生津解渴的功能，故特别适于患有暑热、流行性乙型肝炎等病症的人食用。

【具体实施方式】以下将结合本发明的实施例进行详细叙述。本发明的大清银花茶醋按比例（重量）称取大青叶、金银花各5公斤，茶叶1、2公斤进行挑选、除去不可食用部分后清洗干净，放入研磨锅内进行研磨，研成粉末状后进行消毒。将研磨好的大青叶、金银花、茶叶粉末放在锅内加入沸水，进行水煎，均匀搅拌，消毒。将锅内中的料液，和醋液一起置于配料罐，再搅拌一小时。将搅拌均匀的饮料加入灭菌器在60-70℃，加热15-40分钟，经包装即可成品。