

[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 200910089467.7

[51] Int. Cl.

A61K 36/82 (2006.01)

A61P 3/06 (2006.01)

A23F 3/34 (2006.01)

[43] 公开日 2009 年 12 月 30 日

[11] 公开号 CN 101612255A

[22] 申请日 2009.7.21

[21] 申请号 200910089467.7

[71] 申请人 北京勃然制药有限公司

地址 102204 北京市昌平区科技园流村工业  
区

[72] 发明人 彭丽丽 刘学静 刘志勤 黄成武

权利要求书 1 页 说明书 6 页 附图 1 页

[54] 发明名称

一种清脂茶的配方及其制备方法

[57] 摘要

本发明涉及一种清脂茶的配方及使用该配方制备清脂茶的工艺方法。其配方如下：绿茶 25.04% ~ 29.76%；荷叶 10.96% ~ 13.02%；陈皮 15.66% ~ 18.62%；山楂 16.14% ~ 18.37%；决明子 14.92% ~ 18.78%；绞股蓝 7.83% ~ 9.32%。工艺过程如下：1. 取决明子、山楂、陈皮，加水煎煮两次，分别加 8 倍量、6 倍量的水各煮 0.5 小时，合并煎煮液，滤过，滤液浓缩至稠膏；2. 取绿茶、荷叶、绞股蓝粉碎成粗粉，混匀；3. 将上述步骤 2 中所得粗粉与上述步骤 1 中所得的稠膏搅拌均匀，干燥，过筛，有团块者搓散，混匀，即得。本发明制备的清脂茶，有茶香味，口感佳，能促进肠胃蠕动，清除体内多余脂肪，降低胆固醇和甘油三酯，长期饮用不会产生腹泻、厌食等症状，适宜肥胖及血脂偏高的人群。

1. 一种清脂茶，其特征在于它是由下述原料按重量比组成：绿茶 25.04%~29.76%、荷叶 10.96%~13.02%、陈皮 15.66%~18.62%、山楂 16.14%~18.37%、决明子 14.92%~18.78%、绞股蓝 7.83%~9.32%，用以上配方制成成品后，各成分组合最终配比应为 100%。

2. 如权利要求 1 所述的一种清脂茶，其生产工艺特征在于包括以下步骤：

(1) 取决明子、山楂、陈皮，加水煎煮两次，分别加 8 倍量、6 倍量的水各煮 0.5 小时，合并煎煮液，滤过；滤液浓缩至稠膏；

(2) 取绿茶、荷叶、绞股蓝粉碎成粗粉，混匀；

(3) 将上述步骤 (2) 中所得粗粉与上述步骤 (1) 中所得的稠膏搅拌均匀，干燥，过筛，有团块者搓散，混匀，即得。

3. 如权利要求 2 所属步骤 (1) 中，稠膏的相对密度为 1.28-1.32 (50℃测)。

4. 如权利要求 2 所述步骤 (3) 中，干燥温度为 70℃~90℃，过筛的目数为 20 目。

## 一种清脂茶的配方及其制备方法

### 技术领域

本发明涉及一种清脂茶的配方及使用该配方制备清脂茶的工艺方法。

### 背景技术

生活水平的提高，给我们带来了丰富而便利的物质享受，亦给我们带来了新的烦恼。由于人们食用肉食、油脂类的食品数量不断增加，因此在现代社会中高血脂、高血压、心脑血管疾病的发病率在逐年的提高。同时肥胖人群的数量也在不断地上升，且年龄逐渐趋向低龄化。现代医学证明，肥胖是一种慢性病。对慢性病的治疗应循序渐进，通过调节人体血脂，消除脂肪沉积，清除肠道废渣，从而从根本上改善人的身体状况，实现预防和治疗肥胖的目的。随着市场的需求与发展，很多降脂、减肥的产品不断出现在市场上，但很多产品都含腹泻的药物，长期服用会使人精神不振，身体虚弱，严重影响到人们的身体健康和正常的工作和生活。目前，许多人渴求一种无毒无副作用、服用方便的降脂减肥产品。

### 发明内容

本发明就是针对上述问题，以绿茶、荷叶、绞股蓝、陈皮、山楂、决明子等纯天然植物为原料，采用高科技工艺精致而成，真正达到无毒无副作用，并经饮用试验证明，本品能促进肠胃蠕动，清除体内多余脂肪，降低胆固醇和甘油三酯，长期饮用不会产生腹泻、厌食等症状，适宜肥胖及血脂偏高的人群。

### 本发明的技术方案

按重量比：绿茶 25.04%~29.76%

荷叶 10.96%~13.02%

陈皮 15.66%~18.62%

山楂 16.14%~18.37%

决明子 14.92%~18.78%

绞股蓝 7.83%~9.32%

用以上配方制成成品后，各成分组合最终配比应为 100%

工艺过程如下：

1. 取决明子、山楂、陈皮，加水煎煮两次，分别加 8 倍量、6 倍量的水各煮 0.5 小时，合并煎煮液，滤过；滤液浓缩至稠膏；
2. 取绿茶、荷叶、绞股蓝粉碎成粗粉，混匀；
3. 将上述步骤 2 中所得粗粉与上述步骤 1 中所得的稠膏搅拌均匀，干燥，过筛，有团块者搓散，混匀，即得。

---

其主要成分：

绿茶：又称不发酵茶，它较多的保留了鲜叶内的天然物质。最新科学研究结果表明，绿茶中保留的天然物质成分，对防衰老、防癌、杀菌、消炎等均有特殊效果，为其他茶类所不及。

其具体作用如下：

- (1) 抗衰老。人体新陈代谢过程中，会产生大量自由基，容易老化，SOD 是自由基的清除剂，绿茶中的儿茶素能显著提高 SOD 的活性，清除自由基。
- (2) 抗菌。研究显示，绿茶中儿茶素对引起人体致病的部分细菌有抑制效果，同时又不致伤害肠内有益菌的繁衍。
- (3) 降血脂。茶中的儿茶素能降低血浆中的总胆固醇、游离胆固醇、低密度脂蛋白胆固醇，以及三酸甘油酯之量。
- (4) 瘦身减脂。绿茶含有茶碱及咖啡因，可以经由许多作用活化蛋白质激酶及三酸甘油酯解酯酶，减少脂肪细胞堆积，因此达到减肥的功效。
- (5) 防龋齿、清口臭。绿茶含有氟，其中儿茶素可以一直生龋菌作用，减少牙菌斑及牙周炎的发生，茶所含的单宁酸，具有杀菌作用，可以有效地防止口臭。
- (6) 防癌。绿茶对某些癌症有抑制作用。
- (7) 美白及防紫外线作用。绿茶中的儿茶素类物质能抗 UV-B 所引发之皮肤癌。
- (8) 改善消化不良情况

荷叶：荷叶是“药食两用”的食物，荷叶中富含的黄酮类物质，是大多数氧自由基的清除剂，可以提高 SOD（超氧化物歧化酶）的活力，减少 MDA（脂质过氧化物丙二醛）及 OX-LDL（氧化低密度脂蛋白）的生成，它可以增加冠脉流量，对实验性心肌梗塞有对抗作用；对急性心肌缺血有保护作用；对治疗冠心病、高血压等有显著效果；对降低舒张压，防治心律失常、心血管病等也起重要作用。此外，荷叶中另一大类活性物质——生物碱，生理活性显著，具有明显的降血脂、抗病毒等功效，同时还是减肥的良药。

陈皮：中医认为，陈皮性味辛、苦、温，入脾、肺经；有行气健脾、降逆止呕、调中开胃、燥湿化痰之功。药理分析表明，陈皮含挥发油、黄酮甙（如橙皮甙）、肌醇、维生素 B1 等。

陈皮有下列功用：

- (1) 对消化系统的作用：陈皮所含挥发油对胃肠道有温和的刺激作用，可促进消化液的分泌，排除肠管内积气，显示了芳香健胃和驱风下气的效果。
- (2) 对呼吸系统的作用：陈皮所含的挥发油有刺激性被动祛痰的作用，使痰液易咯出。

(3) 对泌尿系统的作用：陈皮煎剂可使肾血管收缩，尿量减少。

(4) 抗炎作用：陈皮煎剂与维生素 C、维生素 K 并用，能增强抗炎作用。

山楂：味酸、甘，性微温。具有开胃消食、化滞消积、活血散瘀、化痰行气之功效。经研究发现，山楂有如下作用：(1) 山楂能防治心血管疾病，具有扩张血管、增加冠脉血流量、改善心脏活力、兴奋中枢神经系统、降低血压和胆固醇、软化血管及利尿和镇静作用；(2) 山楂酸还有强心作用，对老年性心脏病也有益处；(3) 它能开胃消食，特别对消肉食积滞作用更好，很多助消化的药中都采用了山楂；(4) 山楂有活血化淤的功效，有助于解除局部淤血状态，对跌打损伤有辅助疗效；(5) 山楂对子宫有收缩作用，在孕妇临产时有催生之效，并能促进产后子宫复原；(6) 山楂所含的黄酮类和维生素 C、胡萝卜素等物质能阻断并减少自由基的生成，能增强机体的免疫力，有防衰老、抗癌的作用；(7) 山楂中有平喘化痰、抑制细菌、治疗腹痛腹泻的成分。

决明子：决明子是一种中草药材，为豆科草本植物决明或小决明的成熟种子，决明子味苦、甘、咸，性微寒，入肝、肾、大肠经；润肠通便，降脂明目，治疗便秘及高血脂，高血压。清肝明目，利水通便，有缓泻作用，降血压降血脂。除药用成分外，决明子还含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等，近年来其保健功能日益受到人们的重视。

绞股蓝：绞股蓝在日本被称为“福音草”，被美国称为“绿色金子”，在新加坡、马来西亚被称为“健美女神”、“百病克星”，在我国有“东方神草”、“南方人参”等诸多的美誉。

其主要功效有：(1) 降血压，降血脂，降血糖。(2) 抗动脉硬化、抑制血栓形成，治疗心血管疾病。(3) 安神养性，延缓衰老，改善脑力活动，提高大脑机能。(4) 活化人体正常细胞，减肥、健脾胃、解疲劳，有镇静，催眠、抗紧张作用，治疗偏头疼。(5) 抗癌防癌，抑制杀灭癌细胞。增强人体血液中淋巴细胞的活性，增强人体的免疫功能。(6) 消除激素类药物的毒副作用。(7) 消炎、抗肠、胃溃疡和肿疡。

综上所述，本发明制备的清脂茶有如下优点：(1) 按照中医理论辨证论治，经科学筛选配制，无毒无副作用。(2) 调节人体的新陈代谢，促进肠胃蠕动，清除体内多余脂肪，降低胆固醇和甘油三酯。(3) 有茶香味，口感佳，方便饮用。(4) 长期饮用不会产生腹泻、厌食、乏力等症状。

#### 附图说明

图 1 本发明的生产工艺流程图

具体实施方式：

实施例 1：

、 配方：绿茶 27.59%

荷叶 12.07%

陈皮 17.24%

山楂 17.95%

决明子 16.53%

绞股蓝 8.62%

用以上配方制成成品后，各成分组合最终配比应为 100%

工艺过程如下：

1. 取决明子、山楂、陈皮，加水煎煮两次，分别加 8 倍量、6 倍量的水各煮 0.5 小时，

合并煎煮液，滤过；滤液浓缩至稠膏；

2. 取绿茶、荷叶、绞股蓝粉碎成粗粉，混匀；

3. 将上述步骤 2 中所得粗粉与上述步骤 1 中所得的稠膏搅拌均匀，干燥，过筛，有团块者搓散，混匀，即得。

实施例 2：

配方：绿茶 25.83%

荷叶 12.72%

陈皮 16.97%

山楂 18.14%

、 决明子 17.33%

绞股蓝 9.01%

用以上配方制成成品后，各成分组合最终配比应为 100%

工艺过程如下：

1. 取决明子、山楂、陈皮，加水煎煮两次，分别加 8 倍量、6 倍量的水各煮 0.5 小时，

合并煎煮液，滤过；滤液浓缩至稠膏；

2. 取绿茶、荷叶、绞股蓝粉碎成粗粉，混匀；

3. 将上述步骤 2 中所得粗粉与上述步骤 1 中所得的稠膏搅拌均匀，干燥，过筛，有团块者搓散，混匀，即得。

实施例 3：

配方：绿茶 28.13%

荷叶 12.14%  
陈皮 17.05%  
山楂 17.97%  
决明子 16.73%  
绞股蓝 7.98%

用以上配方制成成品后，各成分组合最终配比应为 100%

工艺过程如下：

1. 取决明子、山楂、陈皮，加水煎煮两次，分别加 8 倍量、6 倍量的水各煮 0.5 小时，合并煎煮液，滤过；滤液浓缩至稠膏；
2. 取绿茶、荷叶、绞股蓝粉碎成粗粉，混匀；
3. 将上述步骤 2 中所得粗粉与上述步骤 1 中所得的稠膏搅拌均匀，干燥，过筛，有团块者搓散，混匀，即得。

实施例 4：

配方：绿茶 29.05%  
荷叶 11.07%  
陈皮 17.27%  
山楂 17.54%  
决明子 16.94%  
绞股蓝 8.11%

用以上配方制成成品后，各成分组合最终配比应为 100%

工艺过程如下：

1. 取决明子、山楂、陈皮，加水煎煮两次，分别加 8 倍量、6 倍量的水各煮 0.5 小时，合并煎煮液，滤过；滤液浓缩至稠膏；
2. 取绿茶、荷叶、绞股蓝粉碎成粗粉，混匀；
3. 将上述步骤 2 中所得粗粉与上述步骤 1 中所得的稠膏搅拌均匀，干燥，过筛，有团块者搓散，混匀，即得。

实施例 5

配方：绿茶 26.76%  
荷叶 12.93%  
陈皮 16.84%  
山楂 18.07%

---

决明子 16.81%

绞股蓝 8.59%

用以上配方制成成品后，各成分组合最终配比应为 100%

工艺过程如下：

1. 取决明子、山楂、陈皮，加水煎煮两次，分别加 8 倍量、6 倍量的水各煮 0.5 小时，  
合并煎煮液，滤过；滤液浓缩至稠膏；
2. 取绿茶、荷叶、绞股蓝粉碎成粗粉，混匀；
3. 将上述步骤 2 中所得粗粉与上述步骤 1 中所得的稠膏搅拌均匀，干燥，过筛，有团块  
者搓散，混匀，即得。

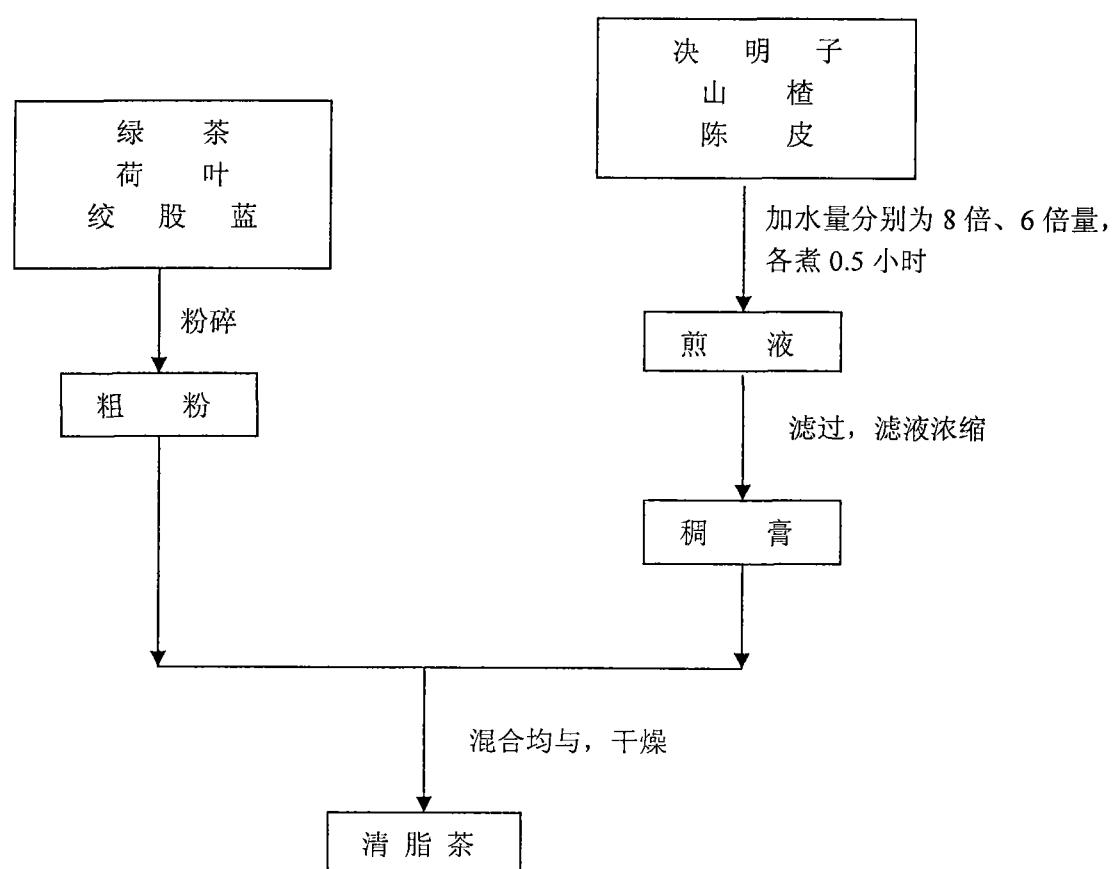


图 1