

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/29 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810219857.7

[43] 公开日 2009年5月27日

[11] 公开号 CN 101438827A

[22] 申请日 2008.12.10

[21] 申请号 200810219857.7

[71] 申请人 汪科元

地址 525000 广东省电白县沙琅镇共和街君
元商贸城

[72] 发明人 汪科元

权利要求书2页 说明书8页

[54] 发明名称

一种沉香叶保健食品及其制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种保健食品含有沉香老叶 30 - 40%，沉香嫩叶 15 - 17.5%，巴戟天 15 - 17.5%，肉苁蓉 15 - 17.5%，西洋参 15 - 17.5%。本发明同时公开了一种保健食品的制备方法。本发明提供的保健食品具有润肠排毒养颜、改善睡眠质量、降糖降脂、益气益精、增强人体免疫力、补肾等功能、并且具有配方简单、服用方便的优点。

1. 一种沉香叶保健食品, 其特征在于: 含有沉香老叶 30- 40%, 沉香嫩叶 15-17.5%, 巴戟天 15-17.5%, 肉苁蓉 15-17.5%, 西洋参 15-17.5%。

2、一种制备权利要求 1 所述沉香叶保健食品的方法, 包括如下步骤:

(1) 原料采集: 采集刚生出 5-10 天左右的沉香嫩叶、生长了 2 个月 --2 年的沉香老叶、茜草科植物巴戟天的根、列当科植物肉苁蓉的带鳞片的肉质芽及西洋参;

(2) 材料制备:

将采集好的沉香老叶用清水洗后摊开 8-15 厘米晾晒 1-3 天;

将采集好的沉香嫩叶摊开 8-18 厘米晾晒 1 天;

取甘草, 每 100kg 巴戟天用甘草 6.4kg, 捣碎, 置于锅内加水煎汤, 然后捞去甘草渣, 加入拣净的巴戟天, 煮至松软到能抽出木心时取出, 并且趁热抽出木心, 晒干;

取出肉苁蓉片, 用黄酒拌匀, 每 100kg 肉苁蓉用黄酒 20kg, 置于罐内密闭, 坐于水锅中, 隔水加热蒸至黄酒接近耗尽, 取出, 晾干;

取出西洋参, 去掉芦头, 用清水喷潮, 覆盖湿布, 滋润透彻, 取出切薄片, 干燥或捣碎;

(3) 将沉香老叶和嫩叶进行杀青处理, 其中老叶的杀青温度为 150-180℃, 杀青时间为 10-15 分钟, 嫩叶的杀青温度为为 100-150

℃，杀青时间为6-9分钟；

(4) 将沉香老叶和嫩叶进行晒青处理直到将沉香老叶和嫩叶晒到手抓时有刺手感为止，并且使得沉香老叶和嫩叶含水分8%；

(5) 将以上材料进行切片或粉碎处理，切成规格为：长0.1-20mm，宽0.1-20mm的碎片；或碎成2-150目。

(6) 将沉香老叶和嫩叶、巴戟天、肉苁蓉、西洋参按比例混合，混合比例分别为30-40%，15-17.5%，15-17.5%，15-17.5%，15-17.5%；

(7) 将混合后的材料放到高温锅里翻炒，锅的加热温度为180-250℃，翻炒时间为8-12分钟。

3. 根据权利要求2所述的方法，进一步包括将翻炒过的混合材料制备成各种剂型的步骤。

4. 根据权利要求3所述的方法，其特征在于：所述剂型包括袋泡型、饮料型、片剂、颗粒。

一种沉香叶保健食品及其制备方法

技术领域

本发明涉及保健食品领域，尤其涉及一种沉香保健食品及保健食品制备方法。

背景技术

随着社会经济的发展，人民生活水平不断提高，同时，随着人类饮食习惯的改变，不良嗜好的增多，工作节奏的加快及社会压力的加重等因素，导致人们的健康水平下降，甚至是致使各种疾病的的发病率提高，特别是处于亚健康状态的人群数量正在不断攀升。这对人类的健康造成了极大的威胁，也给社会带来更大的负担。

在积极进行疾病的治疗的同时，应该更重视对疾病的预防及对人体的保健，积极的调理，提高人体的适应能力，改善健康状况。

沉香又名白木香，以其含树脂的木材入药，是一种名贵且稀有的中药材，广泛用于行气镇痛、温中止呕、纳气平喘，在逾百种中成药的组方中均有此珍贵的原料应用。沉香叶里含有多种活性成分，民间主要用于润肠通便排毒、助睡眠、清人神、降糖降脂、益气益精等众多保健功能。为加强沉香叶的药用价值和保健功能，迎合消费者的保健需求，因此需要对沉香茶进行配方的改进。

发明内容

本发明的目的是提供一种具有排毒养颜、改善睡眠质量、降糖降脂、益气益精、增强人体免疫力、补肾等功能、并且配方简单、服用方便的沉香叶保健食品。

为了实现上述目的，本发明提供一种沉香叶保健食品，其基本配方是：沉香老叶 30-40%，沉香嫩叶 15-17.5%，巴戟天 15-17.5%，肉苁蓉 15-17.5%，西洋参 15-17.5%。

配方中各成分具有下列功效：

沉香叶：含有多种活性成分，主要用于润肠通便排毒、助睡眠、清人神、降糖降脂、益气益精等众多保健功能。

巴戟天：含有蒽醌、黄酮类化合物，具有补肾阳，强筋骨，祛风湿的功效；

肉苁蓉：含有微量生物碱，糖类，具有补肾阳，益精血，润肠通便的功效；

西洋参：含有多种人参皂苷，挥发油，多糖类，各种维生素、氨基酸与微量元素，具有提高免疫力，镇静，消炎作用，增强记忆力，降低血脂，改善心肌缺血等功能。

本发明提供的保健食品是一种由纯沉香叶制作成的保健品，有着沉香叶的传统润肠通便、助睡眠、清人神、降糖降脂、益气益精等功效，这种沉香保健食品口味独特，有苦尽甘来之感，但与传统食品类口味有一定的区别。为了增强单一沉香叶制成的沉香食品具有提供机体更多的营养物质、提高免疫力等现代人比较追崇的功效，改善沉香

食品的口味,使得更符合大众的要求,对沉香茶进行配方,加入了巴戟天、肉苁蓉、西洋参发挥协同的作用,所采用的原料均为传统的保健食品,天然、绿色(或野生)的,新资源食品。

本发明同时提供一种保健食品制备方法,其包括如下步骤:

1、原料采集:沉香叶加工所采集的鲜叶是成熟老叶和嫩叶,并且将两种叶分开,其中嫩叶为刚生出5-10天左右的叶子,在每年的3月-6月采集;成熟老叶为2月--2年的叶子,在每年的4月-11月采集;巴戟天为茜草科植物巴戟天的根,全年均可采收;肉苁蓉为列当科植物肉苁蓉的带鳞片的肉质芽,多于春季采挖;西洋参采收一般为秋季。以上保健品组方可由公司基地自行生产,也可从药材的道地产点购进,挑选质量上乘的原材料。

2、材料制备:

将采摘好的鲜沉香成熟老叶及时用清水洗后摊晾晾青,摊晾晾青时间应依天气及鲜叶的情况而定,一般情况下将成熟沉香老叶摊开8-15厘米,晾1-3天左右;

将采摘好的鲜沉香嫩叶及时摊晾晾青,摊晾晾青时间应依天气及鲜叶的情况而定,一般情况下将成熟沉香老叶摊开8-18厘米,晾1天左右。

巴戟天的制备方法:取甘草,每100kg巴戟天用甘草6.4kg,捣碎,置锅内加水煎汤,捞去甘草渣,加入拣净的巴戟天,煮至松软能抽出木心时(此时余汤不宜多),取出,趁热抽出木心,晒干。

肉苁蓉的制备方法:取出肉苁蓉片,用黄酒拌匀,每100kg肉苁

蓉用黄酒 20kg，置罐内密闭，坐水锅中，隔水加热蒸至黄酒接近耗尽，取出，晾干。

西洋参的制备方法：取西洋参，去芦头，用清水喷潮，覆盖湿布，滋润透彻，夏秋润两天，春冬润三天，取出切薄片，干燥或捣碎。

3、将沉香叶进行杀青处理：杀青方法可以如一般茶叶，但由于本发明采用沉香成熟老叶与嫩叶，老叶的杀青温度一般为 150-180℃，杀青时间在 10-15 分钟；嫩叶为 100-150℃，杀青时间在 6-9 分钟。

4、将沉香叶进行晒青处理：成熟老叶与嫩叶晒到手抓有刺手感，含水分 8%左右。

5、将干品材料进行切片或粉碎处理：该工序的目的的一方面是使加工后的组方材料容易通各种食品包装机器的包装，另一方面是为了使各成分里面的营养成分与活性成分更容易泡渗出来及让人体吸收。把沉香叶、巴戟天、肉苁蓉、西洋参切片成长 0.1-20mm，宽 0.1-20mm 的碎片；或碎成 2-150 目。

6、将成老叶、嫩叶、巴戟天、肉苁蓉、西洋参按比例混合，比例分别为 30- 40%，15-17.5%，15-17.5%，15-17.5%，15-17.5%。

7、将混合后的材料加香处理：放到高温的锅里翻炒，以增加沉香茶的香味及杀死沉香茶可能有的细菌，锅的温度为 180-250℃，翻炒时间为 8-12 分钟。

8、包装：把炒过的原料经制备包装，从而形成成品。

本发明的优点在于：本发明提供的保健食品具有润肠排毒养颜、改善睡眠质量、降糖降脂、益气益精、增强人体免疫力、补肾等功能、

并且具有配方简单、服用方便的优点。

下面通过优选实施例详细描述本发明。

具体实施方式

本发明提供一种保健食品，其基本配方是：沉香老叶 30- 40%，沉香嫩叶 15-17.5%，巴戟天 15-17.5%，肉苁蓉 15-17.5%，西洋参 15-17.5%。

在一个实施例中，各个组分的含量如下：

沉香老叶 35%，沉香嫩叶 16.25%，巴戟天 17%，肉苁蓉 16%，西洋参 15.75%。

配方中各成分具有下列功效：

沉香叶：含有多种活性成分，主要用于润肠通便排毒、助睡眠、清人神、降糖降脂、益气益精等众多保健功能。

巴戟天：含有蒽醌、黄酮类化合物，具有补肾阳，强筋骨，祛风湿的功效。

肉苁蓉：含有微量生物碱，糖类，具有补肾阳，益精血，润肠通便的功效。

西洋参：含有多种人参皂苷，挥发油，多糖类，各种维生素、氨基酸与微量元素，具有提高免疫力，镇静，消炎作用，增强记忆力；降低血脂，改善心肌缺血等功能。

本发明提供的保健食品是一种由纯沉香叶制成的保健食品，有着沉香叶的传统润肠通便、助睡眠、清人神、降糖降脂、益气益精等功

效。这种沉香保健食品口味独特，有苦尽甘来之感，但与传统茶类口味有一定的区别。为了使得由单一沉香叶制成的保健食品能够为人体提供更多的营养物质、提高免疫力等现代人比较追崇的功效，特别改善了口味，使得其更符合大众的口味要求，同时对其进行配方改良，即加入了巴戟天、肉苁蓉、西洋参来发挥协同的作用。

本发明同时提供一种保健食品制备方法，其包括如下步骤：

1、原料采集：沉香叶加工所采集的鲜叶是成熟老叶和嫩叶，并且将两种叶分开，其中嫩叶为刚生出 5-10 天左右的叶子，在每年的 3 月-6 月采集；成熟老叶为 1 年-2 年的叶子，在每年的 4 月-11 月采集；巴戟天为茜草科植物巴戟天的根，全年均可采收；肉苁蓉为列当科植物肉苁蓉的带鳞片的肉质芽，多于春季采挖；西洋参采收一般为秋季。以上中药组方可由公司自行生产，也可从药材的道地产点购进，挑选质量上乘的药材。

2、材料制备：

将采摘好的鲜沉香成熟老叶及时用清水洗后摊晾晾青，摊晾晾青时间应依天气及鲜叶的情况而定，一般情况下将成熟沉香老叶摊开 8-15 厘米，晾 1-3 天左右；

将采摘好的鲜沉香嫩叶及时摊晾晾青，摊晾晾青时间应依天气及鲜叶的情况而定，一般情况下将成熟沉香老叶摊开 8-18 厘米，晾 1 天左右。

巴戟天的制备方法：取甘草，每 100kg 巴戟天用甘草 6.4kg，捣碎，置锅内加水煎汤，捞去甘草渣，加入拣净的巴戟天，煮至松软能

抽出木心时（此时余汤不宜多），取出，趁热抽出木心，晒干。

肉苁蓉的制备方法：取出肉苁蓉片，用黄酒拌匀，每100kg肉苁蓉用黄酒20kg，置罐内密闭，坐水锅中，隔水加热蒸至黄酒接近耗尽，取出，晾干。

西洋参的制备方法：取西洋参，去芦头，用清水喷潮，覆盖湿布，滋润透彻，夏秋润两天，春冬润三天，取出切薄片，干燥或捣碎。

3、将沉香叶进行杀青处理：杀青方法可以如一般茶叶，但由于本发明采用沉香成熟老叶与嫩叶，老叶的杀青温度一般为150-180℃，杀青时间在10-15分钟；嫩叶为100-150℃，杀青时间在6-9分钟。

4、将沉香叶进行晒青处理：成熟老叶与嫩叶晒到手抓有刺手感，含水分8%左右。

5、将干品材料进行切片处理：该工序的目的的一方面是使加工后的组方原料容易通过各种制备进行包装，另一方面是为了使各成分里面的营养成分与活性成分更容易泡渗出来及有效成份更容易让人体吸收，将以上材料进行切片或粉碎处理，切成规格为：长0.1-20mm，宽0.1-20mm的碎片；或碎成2-150目。

6、将成沉香老叶、沉香嫩叶、巴戟天、肉苁蓉、西洋参按比例混合，比例分别为30-40%，15-17.5%，15-17.5%，15-17.5%，15-17.5%（在一个实施例中，各个组分的含量为：沉香老叶35%，沉香嫩叶16.25%，巴戟天17%，肉苁蓉16%，西洋参15.75%。）。)

7、将混合后的材料加香处理：放到高温的锅里翻炒，以增加沉香叶的香味及杀死沉香茶可能有的细菌，锅的温度为180-250℃，翻

炒时间为 8-12 分钟。

8、包装：把炒过的原料放进包装制备机器进行包装，从而形成成品。换句话说，将翻炒过的混合材料制备成各种剂型，比如袋泡型、饮料型、片剂、颗粒等。

本发明提供的保健食品具有润肠排毒养颜、改善睡眠质量、降糖降脂、益气益精、增强人体免疫力、补肾等功能、并且具有配方简单、服用方便的优点。

以上所揭露的仅为本发明的优选实施例而已，当然不能以此来限定本发明之权利范围，因此依本发明申请专利范围所作的等同变化，仍属本发明所涵盖的范围。