



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101796995 B

(45) 授权公告日 2012. 07. 18

(21) 申请号 201010148011. 6

CN 1102549 A, 1995. 05. 17, 说明书第 1 页第

(22) 申请日 2010. 04. 06

2 段 - 第 2 页第 2 段 .

(73) 专利权人 常州市维益科技有限公司

CN 101168015 A, 2008. 04. 30, 说明书第 1 页

地址 213159 江苏常州市武进区湖塘镇延政
中路 28 号

第 4 段, 倒数第 1 行 - 第 2 页第 1 行 .

审查员 赵雪

(72) 发明人 许荣

(74) 专利代理机构 常州市维益专利事务所

32211

代理人 王凌霄

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101467570 A, 2009. 07. 01, 全文 .

CN 101653179 A, 2010. 02. 24, 说明书第 2 页
倒数第 2 段, 倒数第 1 段, 第 3 页第 2 段, 第 5
页第 1-2 段, 第 6 页倒数第 2、4 段 .

CN 1077595 A, 1993. 10. 27, 全文 .

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

肠清茶的制造工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种肠清茶的制造工艺, 肠清茶按重量份配比包括迦拘勒 30 ~ 50 份、绿茶 60 ~ 80 份、魔芋 25 ~ 50 份、苦杏仁 10 ~ 20 份、决明子 10 ~ 25 份、桑葚 30 ~ 50 份、莱菔子 15 ~ 20 份、火麻仁 10 ~ 15 份以及蜂蜜 20 ~ 30 份, 其制造工艺是将迦拘勒、绿茶、魔芋、苦杏仁、决明子、桑葚、莱菔子以及火麻仁清洗干净按上述重量份混合烘烤 20 ~ 25 分钟, 再在其混合物中调入上述重量份蜂蜜后再烘烤 1 ~ 3 分钟, 而后装袋即成肠清茶。肠清茶可有效调节人体的新陈代谢, 长期饮用有助身体健康。

1. 一种肠清茶的制造工艺,其特征在于:原料为迦拘勒 30 ~ 50 重量份,绿茶 60 ~ 80 重量份,魔芋 25 ~ 50 重量份,苦杏仁 10 ~ 20 重量份,决明子 10 ~ 25 重量份,桑葚 30 ~ 50 重量份,莱菔子 15 ~ 20 重量份,火麻仁 10 ~ 15 重量份,蜂蜜 20 ~ 30 重量份;

制造工艺如下:将迦拘勒、绿茶、魔芋、苦杏仁、决明子、桑葚、莱菔子以及火麻仁清洗干净后按上述重量份混合均匀置于烘烤炉中烘烤 20 ~ 25 分钟,烘烤结束在其混合物中调入上述重量份蜂蜜后再烘烤 1 ~ 3 分钟,而后装袋即成肠清茶。

肠清茶的制造工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及茶的加工技术领域,具体地说是一种肠清茶的制造工艺。

背景技术

[0002] 传统中医自古就认为:“欲无病,肠无渣,欲长寿,肠常清。”宿便是人体肠道内一切毒素的根源。宿便所产生的大量毒素被人体吸收后,将降低人体免疫力,诱导各种疾病滋生,严重危害人体健康!所以宿便需要定期清除,要想身体好,就要勤给肠道洗洗澡!

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是:为了解决上述背景技术中的问题,本发明提供一种可有效调节人体新陈代谢的肠清茶的制造工艺。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种肠清茶,组分配比为:

[0005] 组分 配比(按重量份数计)份

[0006] 迦拘勒 30 ~ 50 ;

[0007] 绿茶 60 ~ 80 ;

[0008] 魔芋 25 ~ 50 ;

[0009] 苦杏仁 10 ~ 20 ;

[0010] 决明子 10 ~ 25 ;

[0011] 桑葚 30 ~ 50 ;

[0012] 莱菔子 15 ~ 20 ;

[0013] 火麻仁 10 ~ 15 ;

[0014] 蜂蜜 20 ~ 30。

[0015] 本发明的肠清茶的制造工艺是将迦拘勒、绿茶、魔芋、苦杏仁、决明子、桑葚、莱菔子以及火麻仁清洗干净后按上述重量份混合均匀置于烘烤炉中烘烤 20 ~ 25 分钟,烘烤结束在其混合物中调入上述重量份蜂蜜后再烘烤 1 ~ 3 分钟,而后装袋即成肠清茶。

[0016] 本发明的有益效果是:本发明的肠清茶可有效调节人体的新陈代谢,长期饮用有助身体健康,对于女性来说还具有美容养颜的功效。

具体实施方式

[0017] 实施例一:

[0018] 本实施例的肠清茶由下述重量份配比组成:

[0019] 迦拘勒 30g,绿茶 60g,魔芋 25g,苦杏仁 10g,决明子 10g,桑葚 30g,莱菔子 15g,火麻仁 10g,蜂蜜 20g。

[0020] 本实施例的肠清茶的制造工艺是将迦拘勒、绿茶、魔芋、苦杏仁、决明子、桑葚、莱菔子以及火麻仁清洗干净后按上述重量份混合均匀置于烘烤炉中烘烤 20 分钟,烘烤结束在其混合物中调入上述重量份蜂蜜后再烘烤 1 分钟,而后装袋即成肠清茶。

[0021] 实施例二：

[0022] 本实施例的肠清茶由下述重量份配比组成：

[0023] 迦拘勒 40g, 绿茶 70g, 魔芋 35g, 苦杏仁 15g, 决明子 18g, 桑葚 40g, 莱菔子 17g, 火麻仁 12g, 蜂蜜 25g。

[0024] 本实施例的肠清茶的制造工艺是将迦拘勒、绿茶、魔芋、苦杏仁、决明子、桑葚、莱菔子以及火麻仁清洗干净后按上述重量份混合均匀置于烘烤炉中烘烤 22 分钟, 烘烤结束在其混合物中调入上述重量份蜂蜜后再烘烤 2 分钟, 而后装袋即成肠清茶。

[0025] 实施例三：

[0026] 本实施例的肠清茶由下述重量份配比组成：

[0027] 迦拘勒 50g, 绿茶 80g, 魔芋 50g, 苦杏仁 20g, 决明子 25g, 桑葚 50g, 莱菔子 20g, 火麻仁 15g, 蜂蜜 30g。

[0028] 本实施例的肠清茶的制造工艺是将迦拘勒、绿茶、魔芋、苦杏仁、决明子、桑葚、莱菔子以及火麻仁清洗干净后按上述重量份混合均匀置于烘烤炉中烘烤 25 分钟, 烘烤结束在其混合物中调入上述重量份蜂蜜后再烘烤 3 分钟, 而后装袋即成肠清茶。