



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103653143 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310670291. 0

(22) 申请日 2013. 12. 10

(71) 申请人 济南凯因生物科技有限公司

地址 250199 山东省济南市历城区华信路
389 号巨匠大厦 401

(72) 发明人 迟宗磊 藏伟功

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 1/305(2006. 01)

权利要求书2页 说明书6页

(54) 发明名称

降血压、降血脂的保健饮料其制备方法

(57) 摘要

本发明属于饮料加工技术领域,具体涉及一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法。该方法包括下述的步骤:将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入纯净水,加温,冷却至常温,采用40目滤布过滤,得溶液A;将雪菊、玉米肽加入到溶液A中,加热,采用40目滤布过滤,冷却,得溶液B;在溶液B中加入甜味剂,均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。本发明的有益效果在于,长期饮用采用本发明的各种原料组合的配方所制备得到的保健饮料,具有降血压、降血脂的功效,适用于任何年龄段的人群作为日常保健饮品,调节酸性体质,预防感冒、理气健脾、降火泻火等。

1. 一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,其特征在于,该方法包括下述的步骤:
 (1) 准备原料:牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米肽;
 所述的各原料的重量份数分别如下:

牛蒡 2-10	雪菊 1-8
罗布麻 2-8	决明子 1-6
玉米须 2-8	苦丁 1-6
山楂 2-7	陈皮 1-5
杜仲叶 1-4	玉米肽 0.1-0.8,

所述的玉米肽的分子量小于 1000Da;

所述的牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根;

所述的山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片;

(2) 将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 300-500 份纯净水,加温至 90-100℃,保持 20-30 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A;

(3) 将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 60-80℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B;

(4) 在溶液 B 中加入甜味剂,所述的甜味剂的用量为 5-20 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。

2. 如权利要求 1 所述的一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,其特征在于,所述的各原料的重量份数分别如下:

牛蒡 3-9	雪菊 2-8
罗布麻 3-6	决明子 1-5
玉米须 2-7	苦丁 1-5
山楂 2-6	陈皮 1-4
杜仲叶 1-3	玉米肽 0.2-0.6。

3. 如权利要求 1 所述的一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,其特征在于,所述的各原料的重量份数分别如下:

牛蒡 5	雪菊 4
罗布麻 4	决明子 2
玉米须 5	苦丁 2
山楂 3	陈皮 2
杜仲叶 2	玉米肽 0.4。

4. 如权利要求 1 所述的一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,其特征在于,所述的步骤(2)中,将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 400 份纯净水,加温至 95℃,保持 25 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A。

5. 如权利要求 1 所述的一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,其特征在于,所述的步骤(3)中,将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 70℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B。

6. 如权利要求 1 所述的一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,其特征在于,所述的甜味剂为白砂糖、冰糖、红糖、木糖醇、甘露醇、蜂蜜、壳聚糖中的至少一种。

7. 如权利要求 1 所述的一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,其特征在于,所述的甜味剂为冰糖或蜂蜜。

8. 如权利要求 1 所述的一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,其特征在于,所述的甜味剂用量为 15 份。

降血压、降血脂的保健饮料其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮料加工技术领域，具体涉及一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法。

背景技术

[0002] 功能性饮料，又称健康饮料，是指通过调整饮料中天然营养素的成分和含量比例，以适应某些特殊人群营养需要的饮品。现在市售功能饮料能在一定程度上调节人体功能，但是运动医学专家指出，由于一些功能饮料中含有咖啡因等刺激中枢神经的成分，对于儿童来讲应该慎用。而普通成年人对功能饮料虽然可以不受限制地饮用，但也要注意一些特殊情况。比如运动饮料适合在强烈运动、人体大量流汗后饮用，其中的电解质和维生素可以迅速补充人体机能。但这类饮料并不适合在没有运动的情况下饮用，因为其中所含的钠元素会增加机体负担，引起心脏负荷加大、血压升高，因此，血压高的人群应当注意选择。

[0003] 随着社会发展的加速，生活节奏的加快，人们经常因生活作息或饮食不正常等原因出现高血压、高血脂等症状，而目前市场上的饮料虽然种类繁多，但是具有清热降火的饮料却并不多，无法满足人们的需要。因此需要针对上述的现象研发一种具有降血压、降血脂功效的保健饮料。

发明内容

[0004] 为了解决上述的技术问题，本发明提供了一种降血压、降血脂的保健饮料其制备方法。

[0005] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法，该方法包括下述的步骤：

[0006] (1)准备原料：牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米肽；

[0007] 所述各原料的重量份数分别如下：

[0008]

牛蒡 2-10	雪菊 1-8
罗布麻 2-8	决明子 1-6
玉米须 2-8	苦丁 1-6
山楂 2-7	陈皮 1-5
杜仲叶 1-4	玉米肽 0.1-0.8,

[0009] 所述的玉米肽的分子量小于 1000Da；

[0010] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根；

[0011] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片；

[0012] (2) 将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 300-500 份纯

净水,加温至 90-100℃,保持 20-30 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A;

[0013] (3)将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 60-80℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B;

[0014] (4)在溶液 B 中加入甜味剂,所述的甜味剂的用量为 5-20 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。

[0015] 优选的,上述的各原料的重量份数分别如下:

[0016]

牛蒡 3-9	雪菊 2-8
罗布麻 3-6	决明子 1-5
玉米须 2-7	苦丁 1-5
山楂 2-6	陈皮 1-4
杜仲叶 1-3	玉米肽 0.2-0.6。

[0017] 优选的,上述的各原料的重量份数分别如下:

[0018]

牛蒡 5	雪菊 4
罗布麻 4	决明子 2
玉米须 5	苦丁 2
山楂 3	陈皮 2
杜仲叶 2	玉米肽 0.4。

[0019] 上述的步骤(2)中,将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 400 份纯净水,加温至 95℃,保持 25 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A。

[0020] 上述的步骤(3)中,将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 70℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B。

[0021] 上述的甜味剂为白砂糖、冰糖、红糖、木糖醇、甘露醇、蜂蜜、壳聚糖中的至少一种。

[0022] 上述的甜味剂为冰糖或蜂蜜。

[0023] 上述的甜味剂用量为 15 份。

[0024] 牛蒡的主要功能是疏风散热、解毒消肿,用于风热感冒、咳嗽、咽喉肿痛、便秘、风火上扰之头晕、耳鸣耳聋、目昏,外用治头面风毒赤肿、热毒牙痛、齿龈肿痛、痈疽恶疮。

[0025] 雪菊常饮有神奇的降三高作用,且具有很好的清肝明目、益肝补阴、美容养颜、润肠通便之特性,对用眼过度造成的视觉疲劳与饮酒造成的肝脏伤害等症状,有一定的缓解作用,并且睡前饮此茶不会失眠,反而具有安神之功效。

[0026] 罗布麻具有降压强心,降血脂等功效,适用于任何年龄段的人群作为日常保健饮品,调节酸性体质,预防感冒、降火泻火等。对于工作、学习、生活、感情压力大,睡眠质量不好的人群,睡前饮用安神助眠,强心抗郁。适应肥胖症,高血脂人群,长期饮用降血脂,降脂肪,是经常饮酒者的解酒护肝辅助饮品。

[0027] 决明子具有清热明目,润肠通便等功效。用于目赤涩痛,羞明多泪,头痛眩晕,目暗不明,大便秘结。归肝、肾、大肠经。有减肥之功效。治风热赤眼,青盲,雀目,高血压,肝炎,肝硬化腹水,习惯性便秘。

[0028] 玉米须性味甘淡而平,入肝、肾、膀胱经,有利尿消肿、平肝利胆的功能,主治急、慢性肾炎、水肿、急性胆囊炎、胆道结石和高血压等。现代药理研究表明,玉米须含大量硝酸钾、维生素 K、谷固醇、豆固醇和一种挥发性生物碱。有利尿、降压、降血糖、止血、利胆等作用。

[0029] 苦丁是冬青科冬青属苦丁茶种常绿乔木,俗称茶丁、富丁茶、皋卢茶,主要分布在西南地区(四川、重庆、贵州、湖南、湖北)及华南地区(江西、云南、广东、福建、海南)等地,是我国一种传统的纯天然保健饮料佳品。苦丁茶中含有苦丁皂甙、氨基酸、维生素 C、多酚类、黄酮类、咖啡碱、蛋白质等 200 多种成分。其成品茶清香有苦味、而后甘凉,具有清热消暑、明目益智、生津止渴、利尿强心、润喉止咳、降压减肥、抑癌防癌、抗衰老、活血脉等多种功效,素有“保健茶”、“美容茶”、“减肥茶”、“降压茶”、“益寿茶”等美称。袋泡苦丁茶、苦丁茶冲剂、苦丁茶含片、复合型苦丁茶等多种保健食品。

[0030] 山楂含糖类、蛋白质、脂肪、维生素 C、胡萝卜素、淀粉、苹果酸、枸橼酸、钙和铁等物质,具有降血脂、血压、强心和抗心律不齐等作用。山楂内的黄酮类化合物牡荆素,是一种抗癌作用较强的药物,山楂提取物对癌细胞体内生长、增殖和浸润转移均有一定的抑制作用。

[0031] 陈皮理气健脾,调中,燥湿,化痰。主治脾胃气滞之脘腹胀满或疼痛、消化不良。湿浊阻中之胸闷腹胀、纳呆便溏。痰湿壅肺之咳嗽气喘。用于胸脘胀满,食少吐泻,咳嗽痰多。

[0032] 杜仲叶具有补肝肾,强筋骨等功效。用于肝肾不足,头晕目眩,腰膝酸痛,筋骨痿软。

[0033] 玉米肽是从玉米中提取的蛋白质,经过定向酶切及特定小肽分离技术获得的小分子多肽物质。含有人体必须的各种氨基酸,提供氨基酸及肽能营养,具有抑制血管紧张素转换酶的作用,从而降低血压,并能抑制酒精中毒。玉米肽除了含降血压小肽外,其它的小肽具有抗疲劳、保肝、提高机体免疫力等功能。

[0034] 本发明的有益效果在于,采用本发明的各种原料组合的配方所制备得到的保健饮料,具有降血压、降血脂的功效,适用于任何年龄段的人群作为日常保健饮品,调节酸性体质,预防感冒、理气健脾、降火泻火等。

具体实施方式

[0035] 下面结合具体实施例对本发明作更进一步的说明,以便本领域的技术人员更了解本发明,但并不因此限制本发明。

[0036] 实施例 1

[0037] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,该方法包括下述的步骤:

[0038] (1)准备原料:牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米须;

[0039] 各原料的重量份数分别如下:

[0040]

牛蒡 5	雪菊 4
罗布麻 4	决明子 2
玉米须 5	苦丁 2
山楂 3	陈皮 2
杜仲叶 2	玉米肽 0.4 ,

[0041] 玉米肽的分子量小于 1000Da ;

[0042] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根 ;

[0043] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片 ;

[0044] (2) 将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 400 份纯净水, 加温至 95℃, 保持 25 分钟, 冷却至常温, 采用 40 目滤布过滤, 得溶液 A ;

[0045] (3) 将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中, 加热至 70℃, 采用 40 目滤布过滤, 冷却至常温, 得溶液 B ;

[0046] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂白砂糖, 白砂糖的用量为 15 份, 在均质机中均质, 混合均匀, 巴氏灭菌, 灌装。

[0047] 实施例 2

[0048] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法, 该方法包括下述的步骤 :

[0049] (1) 准备原料 : 牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米须 ;

[0050] 各原料的重量份数分别如下 :

[0051]

牛蒡 2	雪菊 1
罗布麻 2	决明子 1
玉米须 2	苦丁 1
山楂 2	陈皮 1
杜仲叶 1	玉米肽 0.1,

[0052] 玉米肽的分子量小于 1000Da ;

[0053] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根 ;

[0054] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片 ;

[0055] (2) 将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 300 份纯净水, 加温至 90℃, 保持 20 分钟, 冷却至常温, 采用 40 目滤布过滤, 得溶液 A ;

[0056] (3) 将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中, 加热至 60℃, 采用 40 目滤布过滤, 冷却至常温, 得溶液 B ;

[0057] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂蜂蜜, 蜂蜜的用量为 5 份, 在均质机中均质, 混合均匀, 巴氏灭菌, 灌装。

[0058] 实施例 3

[0059] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,该方法包括下述的步骤:

[0060] (1)准备原料:牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米须;

[0061] 所述的各原料的重量份数分别如下:

[0062]

牛蒡 10	雪菊 8
罗布麻 8	决明子 6
玉米须 8	苦丁 6
山楂 7	陈皮 5
杜仲叶 4	玉米肽 0.8,

[0063] 玉米肽的分子量小于 1000Da;

[0064] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根;

[0065] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片;

[0066] (2)将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 500 份纯净水,加温至 100℃,保持 30 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A;

[0067] (3)将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中,加热至 80℃,采用 40 目滤布过滤,冷却至常温,得溶液 B;

[0068] (4)在溶液 B 中加入甜味剂木糖醇,木糖醇的用量为 20 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。

[0069] 实施例 4

[0070] 降血压、降血脂的保健饮料其制备方法,该方法包括下述的步骤:

[0071] (1)准备原料:牛蒡、雪菊、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶、玉米须;

[0072] 各原料的重量份数分别如下:

[0073]

牛蒡 6	雪菊 4
罗布麻 5	决明子 4
玉米须 6	苦丁 3
山楂 6	陈皮 2
杜仲叶 2	玉米肽 0.4,

[0074] 玉米肽的分子量小于 1000Da;

[0075] 牛蒡为晒干至水分含量为 1% 以下的牛蒡根;

[0076] 山楂为晒干至水分含量 3% 以下的山楂片;

[0077] (2)将牛蒡、罗布麻、决明子、玉米须、苦丁、山楂、陈皮、杜仲叶加入 350 份纯净水,加温至 94℃,保持 22 分钟,冷却至常温,采用 40 目滤布过滤,得溶液 A;

[0078] (3) 将雪菊、玉米肽加入到溶液 A 中, 加热至 65℃, 采用 40 目滤布过滤, 冷却至常温, 得溶液 B;

[0079] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂冰糖, 冰糖的用量为 16 份, 在均质机中均质, 混合均匀, 巴氏灭菌, 灌装。