



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104642669 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 27

(21) 申请号 201510060363. 9

(22) 申请日 2015. 02. 05

(71) 申请人 马杰

地址 232000 安徽省淮南市潘集区袁庄碧海
新村 99 栋 4 单元四层 2 户

(72) 发明人 马杰

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

银耳莲子补气血养生茶颗粒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种银耳莲子补气血养生茶颗粒,由以下重量份的原料制成:茉莉花茶粉 230-250、银耳 20-25、莲子 10-15、芝麻油 8-10、瘦肉 5-7、小黄米 4-6、赤小豆 4-5、百合 6-7、椰汁 5-7、乌梅 4-5、芦荟肉 1-2、栀子 2-3、黄花倒水莲 1-2、茯苓 3-4、樱花 1-3、沙参 1-2、麦芽糊精 8-10、 β -环糊精 7-8、维生素 C 3.5-4、乙醇适量、水适量。本发明的银耳莲子补气血养生茶颗粒添加的维生素 C 增强茉莉花茶粉的抗氧化性,使茉莉花茶粉中的黄烷醇类化合物不易被氧化,保住了茉莉花茶粉的原始颜色,添加的 β -环糊精可以对茶汤中的黄烷醇类被氧化而引起的涩味进行调节。

1. 一种银耳莲子补气血养生茶颗粒,其特征在于由以下重量份的原料制成:

茉莉花茶粉 230-250、银耳 20-25、莲子 10-15、芝麻油 8-10、瘦肉 5-7、小黄米 4-6、赤小豆 4-5、百合 6-7、椰汁 5-7、乌梅 4-5、芦荟肉 1-2、栀子 2-3、黄花倒水莲 1-2、茯苓 3-4、樱花 1-3、沙参 1-2、麦芽糊精 8-10、 β -环糊精 7-8、维生素 C3.5-4、乙醇适量、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种银耳莲子补气血养生茶颗粒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将芦荟肉、栀子、黄花倒水莲、茯苓、樱花、沙参混合,加 6-8 倍水文火煎煮 30-50 分钟,过滤除渣,得中药液;

(2) 将小黄米、赤小豆加入芝麻油中,置于密闭容器中焖煮 15-20 分钟,捞出沥干,再与瘦肉混合入锅,加 2-3 倍水,熬制成粥;将百合、乌梅混合,加 5-8 倍水打浆,所得浆液与上述粥混合入锅,大火煮沸后,静置使沉淀,撇去浮油,取上清液;

(3) 将茉莉花茶粉加 5-6 倍 60-70℃的温开水制成溶液,溶液中加入维生素 C、中药液、上清液,混合均匀,得茉莉花茶汁;

(4) 将银耳、莲子混合,加 8-10 倍水煎煮两次,第一次煎煮 2 小时,第二次煎煮 1 小时,合并煎煮液,过滤,滤液与步骤(3)处理后的物料混合,得混合液,混合液浓缩至相对密度为 1.20,浓缩液的温度降至 60-70℃时加入 β -环糊精,混匀,浓缩液的温度降至常温时,再往浓缩液中加乙醇使含醇量为 55%-60%,静置使沉淀,取上清液进行回收乙醇,取稠膏待用;

(5) 将稠膏中加入麦芽糊精搅匀,再与剩余各原料共同置于造粒机中造粒,干燥,即得。

银耳莲子补气血养生茶颗粒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品加工领域,尤其涉及一种银耳莲子补气血养生茶颗粒及其制备方法。

背景技术

[0002] 饮茶是中国自古就有的生活习惯与交际礼节,而养生茶与普通茶叶不同之处在于,更侧重于茶的养生保健功效。并且大部分养生茶,是以茶之形,发挥药之效。含茶或以中药,或者以药食同源的原料制成以养生保健为目的的茶,都统称为养生茶。但随着社会的发展,科技的进步不断提高,尽管各种养生茶和养生茶饮料如雨后春笋般涌现,但不少都停留在照搬古方,或以某一茶类为原料,简单用中草药拼成,使得口感单一,且在养生保健功能上也无法满足人们逐渐提高的养生需求。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了解决已有技术的缺陷,提供一种银耳莲子补气血养生茶颗粒及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种银耳莲子补气血养生茶颗粒,其特征在于由以下重量份的原料制成:

茉莉花茶粉 230-250、银耳 20-25、莲子 10-15、芝麻油 8-10、瘦肉 5-7、小黄米 4-6、赤小豆 4-5、百合 6-7、椰汁 5-7、乌梅 4-5、芦荟肉 1-2、栀子 2-3、黄花倒水莲 1-2、茯苓 3-4、樱花 1-3、沙参 1-2、麦芽糊精 8-10、 β -环糊精 7-8、维生素 C 3.5-4、乙醇适量、水适量。

[0005] 所述的一种银耳莲子补气血养生茶颗粒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将芦荟肉、栀子、黄花倒水莲、茯苓、樱花、沙参混合,加 6-8 倍水文火煎煮 30-50 分钟,过滤除渣,得中药液;

(2) 将小黄米、赤小豆加入芝麻油中,置于密闭容器中焖煮 15-20 分钟,捞出沥干,再与瘦肉混合入锅,加 2-3 倍水,熬制成粥;将百合、乌梅混合,加 5-8 倍水打浆,所得浆液与上述粥混合入锅,大火煮沸后,静置使沉淀,撇去浮油,取上清液;

(3) 将茉莉花茶粉加 5-6 倍 60-70℃ 的温开水制成溶液,溶液中加入维生素 C、中药液、上清液,混合均匀,得茉莉花茶汁;

(4) 将银耳、莲子混合,加 8-10 倍水煎煮两次,第一次煎煮 2 小时,第二次煎煮 1 小时,合并煎煮液,过滤,滤液与步骤(3)处理后的物料混合,得混合液,混合液浓缩至相对密度为 1.20,浓缩液的温度降至 60-70℃ 时加入 β -环糊精,混匀,浓缩液的温度降至常温时,再往浓缩液中加乙醇使含醇量为 55%-60%,静置使沉淀,取上清液进行回收乙醇,取稠膏待用;

(5) 将稠膏中加入麦芽糊精搅匀,再与剩余各原料共同置于造粒机中造粒,干燥,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明的银耳莲子补气血养生茶颗粒添加的维生素 C 增强茉莉花茶粉的抗氧化性,使茉莉花茶粉中的黄烷醇类化合物不易被氧化,保住了茉莉花茶粉的原始颜色,添加的

β -环糊精可以对茶汤中的黄烷醇类被氧化而引起的涩味进行调节,添加的银耳具有滋补生津、滋阴补肾、补气和血的功效,莲子具有益肾涩精、养心安神的作用。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种银耳莲子补气血养生茶颗粒,由以下重量份的原料制成:

茉莉花茶粉 250、银耳 25、莲子 15、芝麻油 10、瘦肉 7、小黄米 6、赤小豆 5、百合 7、椰汁 7、乌梅 5、芦荟肉 2、栀子 3、黄花倒水莲 2、茯苓 4、樱花 3、沙参 2、麦芽糊精 10、 β -环糊精 8、维生素 C4、乙醇适量、水适量。

[0008] 所述的一种银耳莲子补气血养生茶颗粒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将芦荟肉、栀子、黄花倒水莲、茯苓、樱花、沙参混合,加 8 倍水文火煎煮 50 分钟,过滤除渣,得中药液;

(2) 将小黄米、赤小豆加入芝麻油中,置于密闭容器中焖煮 20 分钟,捞出沥干,再与瘦肉混合入锅,加 3 倍水,熬制成粥;将百合、乌梅混合,加 8 倍水打浆,所得浆液与上述粥混合入锅,大火煮沸后,静置使沉淀,撇去浮油,取上清液;

(3) 将茉莉花茶粉加 6 倍 70℃ 的温开水制成溶液,溶液中加入维生素 C、中药液、上清液,混合均匀,得茉莉花茶汁;

(4) 将银耳、莲子混合,加 10 倍水煎煮两次,第一次煎煮 2 小时,第二次煎煮 1 小时,合并煎煮液,过滤,滤液与步骤(3)处理后的物料混合,得混合液,混合液浓缩至相对密度为 1.20,浓缩液的温度降至 70℃ 时加入 β -环糊精,混匀,浓缩液的温度降至常温时,再往浓缩液中加乙醇使含醇量为 60%,静置使沉淀,取上清液进行回收乙醇,取稠膏待用;

(5) 将稠膏中加入麦芽糊精搅匀,再与剩余各原料共同置于造粒机中造粒,干燥,即得。