



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105394270 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 16

(21) 申请号 201510839736. 2

(22) 申请日 2015. 11. 27

(71) 申请人 安徽菊泰滁菊草本科技有限公司
地址 239000 安徽省滁州市滁宁路 2628 号

(72) 发明人 史亚东

(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

一种降血压菊花茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种降血压菊花茶,由下列重量份的原料制成:菊花 200-220、茉莉花茶渣 20-30、罐头糖水 7-8、蓝藻粉 4-5、香菇粉 6-7、荷叶 14-15、向日葵叶 1-2、葛根 3-4、决明子 1-2、杜仲 2-3、壳聚糖适量、葡萄糖适量、蜂蜜适量、果胶适量、水适量。本发明采用的荷叶等辅料具有扩张血管、清热解暑、降血压的功能,采用的葛根等中草药具有降血压、降血脂、降血糖、养颜护肤的功效。

1. 一种降血压菊花茶,其特征在于由下列重量份的原料制成:

菊花 200-220、茉莉花茶渣 20-30、罐头糖水 7-8、蓝藻粉 4-5、香菇粉 6-7、荷叶 14-15、向日葵叶 1-2、葛根 3-4、决明子 1-2、杜仲 2-3、壳聚糖适量、葡萄糖适量、蜂蜜适量、果胶适量、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种降血压菊花茶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将菊花直接破碎,将破碎后的菊花过 40 目筛,筛去 40 目以下的菊花粉末;将处理后菊花加 50 倍水进行浸提,浸提温度为 85-90℃,浸提时间为 30 分钟,过滤,得菊花浸提液,菊花浸提液冷却至 60℃时保温;

(2) 将茉莉花茶渣进行粉碎,粉碎至茉莉花茶渣粒径为 60 目,并过筛除去 60 目以下的茉莉花茶渣;将处理后的茉莉花茶渣置于菊花浸提液中,充分搅拌,60℃保温 1-1.5 小时;再转至离心机中进行离心分离处理后,取上层清液;

(3) 将向日葵叶、葛根、决明子、杜仲混合,加 6-8 倍的水在 70-75℃下浸提 10-15 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(4) 将罐头糖水、蓝藻粉、香菇粉混合拌匀,并用荷叶包裹扎紧后置于蒸锅中蒸制 40-50 分钟,取出,去除荷叶,剩余混合物加 4-5 倍水搅拌 5-6 分钟,静置,取上层清液;

(5) 将步骤(2)、(3)、(4)处理后的液体混合,在所得液体中加入液体体积 0.5% 的壳聚糖间歇搅拌 1 小时后在 0-4℃条件下澄清;再将澄清后液体加水稀释至原体积的 4 倍,再加入稀释液体积 6% 的葡萄糖、1% 的蜂蜜、0.08% 的果胶进行调配,灭菌、分装,即得。

一种降血压菊花茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种降血压菊花茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 菊花茶性甘味寒,具有散风热、平肝明目的功效,成为老少皆宜的茶饮品和人们普遍喜爱的保健饮品。菊花茶中虽然含有对人体有益的一些微量元素,但在其种植和加工过程中有些菊花茶会受到重金属污染,据调查,一些市售的菊花茶中含有对人体存在健康风险的重金属元素,甚至出现重金属超标的现象。铅、镉、铜等重金属元素和作为一种类金属元素砷均广泛存在于环境中,目前已经公认人体低剂量的重金属元素暴露便可致癌。饮水和食品已被确认为重金属元素进入人体的主要途径,菊花茶作为植物性饮品或者保健性药用饮品,其饮用的安全性不容忽视。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种降血压菊花茶及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种降血压菊花茶,由下列重量份的原料制成:

菊花 200-220、茉莉花茶渣 20-30、罐头糖水 7-8、蓝藻粉 4-5、香菇粉 6-7、荷叶 14-15、向日葵叶 1-2、葛根 3-4、决明子 1-2、杜仲 2-3、壳聚糖适量、葡萄糖适量、蜂蜜适量、果胶适量、水适量。

[0005] 所述的一种降血压菊花茶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将菊花直接破碎,将破碎后的菊花过 40 目筛,筛去 40 目以下的菊花粉末;将处理后菊花加 50 倍水进行浸提,浸提温度为 85-90℃,浸提时间为 30 分钟,过滤,得菊花浸提液,菊花浸提液冷却至 60℃时保温;

(2) 将茉莉花茶渣进行粉碎,粉碎至茉莉花茶渣粒径为 60 目,并过筛除去 60 目以下的茉莉花茶渣;将处理后的茉莉花茶渣置于菊花浸提液中,充分搅拌,60℃保温 1-1.5 小时;再转至离心机中进行离心分离处理后,取上层清液;

(3) 将向日葵叶、葛根、决明子、杜仲混合,加 6-8 倍的水在 70-75℃下浸提 10-15 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(4) 将罐头糖水、蓝藻粉、香菇粉混合拌匀,并用荷叶包裹扎紧后置于蒸锅中蒸制 40-50 分钟,取出,去除荷叶,剩余混合物加 4-5 倍水搅拌 5-6 分钟,静置,取上层清液;

(5) 将步骤(2)、(3)、(4)处理后的液体混合,在所得液体中加入液体体积 0.5% 的壳聚糖间歇搅拌 1 小时后在 0-4℃条件下澄清;再将澄清后液体加水稀释至原体积的 4 倍,再加入稀释液体积 6% 的葡萄糖、1% 的蜂蜜、0.08% 的果胶进行调配,灭菌、分装,即得。

[0006] 本发明的优点是:本发明在菊花浸提液温度为 60℃的时候加入茉莉花茶渣,茉莉花茶渣中含有茶多酚可与重金属生成络合物产生沉淀,另外茉莉花茶渣中所含的条皂

素、咖啡碱、嘌呤碱等也可与重金属发生吸附和络合,对重金属有很好的吸附、去除作用,而且废茉莉花茶渣具有成本低、处理效果好、废物再次利用等诸多优点;本发明采用浸提、去重金属、澄清、调配等多道工艺,得到香味浓、抗氧化性好的菊花茶;此外,本发明采用的荷叶等辅料具有扩张血管、清热解暑、降血压的功能,采用的葛根等中草药具有降血压、降血脂、降血糖、养颜护肤的功效。

具体实施方式

[0007] 一种降血压菊花茶,由下列重量份的原料制成:

菊花 200、茉莉花茶渣 20、罐头糖水 7、蓝藻粉 4、香菇粉 6、荷叶 14、向日葵叶 1、葛根 3、决明子 1、杜仲 2、壳聚糖适量、葡萄糖适量、蜂蜜适量、果胶适量、水适量。

[0008] 所述的一种降血压菊花茶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将菊花直接破碎,将破碎后的菊花过 40 目筛,筛去 40 目以下的菊花粉末;将处理后菊花加 50 倍水进行浸提,浸提温度为 85℃,浸提时间为 30 分钟,过滤,得菊花浸提液,菊花浸提液冷却至 60℃时保温;

(2) 将茉莉花茶渣进行粉碎,粉碎至茉莉花茶渣粒径为 60 目,并过筛除去 60 目以下的茉莉花茶渣;将处理后的茉莉花茶渣置于菊花浸提液中,充分搅拌,60℃保温 1 小时;再转至离心机中进行离心分离处理后,取上层清液;

(3) 将向日葵叶、葛根、决明子、杜仲混合,加 6 倍的水在 70℃下浸提 10 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(4) 将罐头糖水、蓝藻粉、香菇粉混合拌匀,并用荷叶包裹扎紧后置于蒸锅中蒸制 40 分钟,取出,去除荷叶,剩余混合物加 4 倍水搅拌 5 分钟,静置,取上层清液;

(5) 将步骤(2)、(3)、(4)处理后的液体混合,在所得液体中加入液体体积 0.5% 的壳聚糖间歇搅拌 1 小时后在 0℃条件下澄清;再将澄清后液体加水稀释至原体积的 4 倍,再加入稀释液体积 6% 的葡萄糖、1% 的蜂蜜、0.08% 的果胶进行调配,灭菌、分装,即得。