



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106135525 A

(43)申请公布日 2016.11.23

(21)申请号 201610520482.2

(22)申请日 2016.07.05

(71)申请人 黄科钧

地址 528000 广东省佛山市禅城区张槎街  
道海口村委会海口南新二村南塘街一  
巷4号整栋501房

(72)发明人 不公告发明人

(74)专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限  
公司 11212

代理人 谈杰

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种袋泡核桃红茶及其制备方法

(57)摘要

本发明提供一种袋泡核桃红茶,其由以下重量份的原料组成,核桃仁8-15份、红茶5-12份、红枣6-10份、桂圆肉5-9份、白菊花6-12份、枸杞子10-15份。本发明还提供该种袋泡核桃红茶的制备方法。本发明的搭配巧妙,组分合理,为因阳虚引起的手足不温,性功能低下和神经衰弱、失眠健忘、睡眠质量差、气血不足、压力大等人群提供一种温补肾阳、益气养血、通经活络、补肾安神的茶饮,本发明以茶与中草药为基础,精选纯天然植物为原料的药食同源饮品,其配方科学,经现代生物技术加工制成的产品,效果明显,食用过滤纸袋封装,使用方便,长期服用无副作用。

1. 一种袋泡核桃红茶,其特征在于:其由以下重量份的原料组成,核桃仁8-15份、红茶5-12份、红枣6-10份、桂圆肉5-9份、白菊花6-12份、枸杞子10-15份。

2. 根据权利要求1所述的一种袋泡核桃红茶,其特征在于:其由以下重量份的原料组成,核桃仁8份、红茶5份、红枣6份、桂圆肉5份、白菊花6份、枸杞子10份。

3. 根据权利要求1所述的一种袋泡核桃红茶,其特征在于:其由以下重量份的原料组成,核桃仁15份、红茶12份、红枣10份、桂圆肉9份、白菊花12份、枸杞子15份。

4. 根据权利要求1所述的一种袋泡核桃红茶,其特征在于:其由以下重量份的原料组成,核桃仁12份、红茶8份、红枣9份、桂圆肉6份、白菊花9份、枸杞子12份。

5. 根据权利要求1~4所述一种袋泡核桃红茶,其特征在于,其制备方法,包括以下步骤:

S10、原料称取:按组分配比称取各所需的原料;

S11、原料干燥:将所称得的原料分类分批送入烘炒机内,烘炒时间根据不同组分的湿度控制在1-5分钟左右,烘炒至完全干透即可;

S12、原料破碎:将烘炒好的原料分类分批送入粉碎机,使用60-80目筛网进行粉碎;

S13、原料混合:将各种粉碎好的原料按配比进行合料、搅拌,搅拌必须均匀;

S14、原料灭菌:使用辐射杀菌对所有干燥好待打包的物料进行红外线灭菌装置灭菌;

S15、原料包装:将杀菌好的物料装入自动造包机器中,一次成型装入食品过滤包中,每袋4-6克,检验、包装即得成品。

## 一种袋泡核桃红茶及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种袋泡茶,尤其涉及一种袋泡核桃红茶及其制备方。

### 背景技术

[0002] 袋泡茶横跨茶饮料、保健品、药茶三大黄金行业,既可品茗,又能保健,又可养生。随着人们养生意识的增强,在茶饮料市场迅速扩大之后,以茶为原料,传统中草药为主要成分的保健茶已成为个大市场的新亮点。而中国食品监督局据统计2007年保健茶年销售额为5000万,2008年袋泡茶年销售额为1亿,2009年袋泡茶年销售额为3亿,2010年袋泡茶年销售额为已破10亿元,而比较早开始生产袋泡茶的生产厂家为湖北芝元堂生物医药科技有限公司,袋泡茶已成为现阶段养生趋势,而现阶段销售公司有如联合利华的立顿系列占据主要市场。

[0003] 袋泡茶慢慢的也受到了全国大众的喜爱,市场上袋泡茶种类繁多,现很多药店,商场,酒店,超市都已经有了袋泡茶,而现阶段很袋泡茶生产厂家把袋泡茶生产成为保健茶,比如治疗风湿骨痛的藏御骨泰茶,以灵芝为主要成分的又降压作用的神农灵芝降压茶,戒烟的悦克戒烟茶等等,而现阶段比较成熟的生产袋泡茶的厂家湖北芝元堂生物医药科技有限公司,也可提供保健茶加工,袋泡茶已是一个很大的发展趋势。

[0004] 市场销售礼品装的袋泡茶只有上百个品种,远远不够现阶段市场的发展,袋泡茶市场前景一片光明将会有一个大飞跃。但是在现有的市场上还没有一款具有组分简单、饮用方便、无副作用,安全有效的袋泡核桃红茶的销售。

### 发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种组分简单、饮用方便、无副作用,安全有效的袋泡核桃红茶及其制备方法。

[0006] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:一种袋泡核桃红茶,其由以下重量份的原料组成,核桃仁8-15份、红茶5-12份、红枣6-10份、桂圆肉5-9份、白菊花6-12份、枸杞子10-15份。

[0007] 进一步地,所述的一种袋泡核桃红茶,其由以下重量份的原料组成,核桃仁8份、红茶5份、红枣6份、桂圆肉5份、白菊花6份、枸杞子10份。

[0008] 进一步地,所述的一种袋泡核桃红茶,其由以下重量份的原料组成,核桃仁15份、红茶12份、红枣10份、桂圆肉9份、白菊花12份、枸杞子15份。

[0009] 进一步地,所述的一种袋泡核桃红茶,其由以下重量份的原料组成,核桃仁12份、红茶8份、红枣9份、桂圆肉6份、白菊花9份、枸杞子12份。

[0010] 进一步地,所述一种袋泡核桃红茶,其制备方法,包括以下步骤:

S10、原料称取:按组分配比称取各所需的原料;

S11、原料干燥:将所称得的原料分类分批送入烘炒机内,烘炒时间根据不同组分的湿度控制在1-5分钟左右,烘炒至完全干透即可;

S12、原料破碎:将烘炒好的原料分类分批送入粉碎机,使用60-80目筛网进行粉碎;

S13、原料混合:将各种粉碎好的原料按配比进行合料、搅拌,搅拌必须均匀;

S14、原料灭菌:使用辐射杀菌对所有干燥好待打包的物料进行红外线灭菌装置灭菌;

S15、原料包装:将杀菌好的物料装入自动造包机器中,一次成型装入食品过滤包中,每袋4-6克,检验、包装即得成品。

[0011] 本发明提供的一种袋泡核桃红茶的制备方法简单方便,仅仅只是把原料破碎按配比混匀,所制备的茶包甘甜清新,口感好。

[0012] 本发明中核桃仁的加入:药性:甘,温。归 肾经、肺、大肠经。功效:补肾温肺,润肠通便。应用于:1. 肾阳虚衰,腰痛脚弱,小便频数。2. 肺肾不足,虚寒喘咳,肺虚久咳、气喘。3. 肠燥便秘。中国医学认为核桃性温、味甘、无毒,有健胃、补血、润肺、养神等功效。根据科学研究表明,核桃中的磷脂,对脑神经有很好保健作用。核桃油含有不饱和脂肪酸,有防治动脉硬化的功效。核桃仁中含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素。人体在衰老过程中锌、锰含量日渐降低,铬有促进葡萄糖利用、胆固醇代谢和保护心血管的功能。核桃仁的镇咳平喘作用也十分明显,冬季,对慢性气管炎和哮喘病患者疗效极佳。可见经常食用核桃,既能健身体,又能抗衰老。有些人往往吃补药,其实每天早晚各吃几枚核桃,实在大有裨益,往往比吃补药还好。

[0013] 红茶的加入:红茶可以帮助胃肠消化、促进食欲,可利尿、消除水肿,并强壮心脏功能。红茶中“富含的黄酮类化合物能消除自由基,具有抗酸化作用,降低心肌梗塞的发病率。红茶中的咖啡碱藉由刺激大脑皮质来兴奋神经中枢,促成提神、思考力集中,进而使思维反应更加敏锐,记忆力增强;它也对血管系统和心脏具兴奋作用,强化心搏,从而加快血液循环以利新陈代谢,同时又促进发汗和利尿,由此双管齐下加速排泄乳酸(使肌肉感觉疲劳的物质)及其它体内老废物质,达到消除疲劳的效果。夏天饮红茶能止渴消暑,是因为茶中的多酚类、醣类、氨基酸、果胶等与口涎产生化学反应,且刺激唾液分泌,导致口腔觉得滋润,并且产生清凉感;同时咖啡碱控制下视丘的体温中枢,调节体温,它也刺激肾脏以促进热量和污物的排泄,维持体内的生理平衡。人在没吃饭的时候饮用绿茶会感到胃部不舒服,这是因为茶叶中所含的重要物质——茶多酚具有收敛性,对胃有一定的刺激作用,在空腹的情况下刺激性更强。而红茶就不一样了。它是经过发酵烘制而成的。红茶不仅不会伤胃,反而能够养胃。经常饮用加糖、加牛奶的红茶,能消炎、保护胃黏膜,对治疗溃疡也有一定效果。

[0014] 红枣的加入:中国的草药书籍「本经」中记载到,红枣味甘性温、脾胃经,有补中益气,养血安神,缓和药性的功能。现代药理研究现,红枣能使血中含氧量增强、滋养全身细胞,是一种药效缓和的强壮剂。红枣性温味甘,含有蛋白质、多种氨基酸、胡萝卜素、维生素、铁、钙、磷物质,不仅能促进女性荷尔蒙的分泌,加强胸部发育,还有补益脾胃、调和药性、养血宁神的功效。红枣是补气养血的圣品,同时又物美价廉,民众无需购买民间昂贵的补品,善用红枣即可达到养生保健的功效。红枣是一种营养佳品,被誉为“百果之王”。红枣含有丰富的维生素A、B、C等人体必须的多种维生素和18种氨基酸、矿物质,其中维生素C(抗坏血酸)的含量竟高达葡萄、苹果的70~80倍,芦丁(维生素P)的含量也很高,这两种维生素对防癌和预防高血压、高血脂都有一定作用。[红枣性温味甘,含有蛋白质、脂肪、糖、钙、磷、铁、镁及丰富的维生素A、维生素C、维生素B1、维生素B2,此外还含有胡萝卜素等,营养十分丰富,民间有“天天吃红枣,一生不显老”之说。红枣不仅是人们喜爱的果品,也是一味滋补脾胃、

养血安神、治病强身的良药。产妇食用红枣,能补中益气、养血安神,加速机体复原;老年体弱者食用红枣,能增强体质,延缓衰老;尤其是一些从事脑力劳动的人及神经衰弱者,用红枣煮汤代茶,能安心守神,增进食欲。素有茶癖的人,晚间过饮,难免辗转不眠,若每晚以红枣煎汤代茶,可免除失眠之苦。春秋季节,乍寒乍暖,在红枣中加几片桑叶煎汤代茶,可预防伤风感冒;夏令炎热,红枣与荷叶同煮可利气消暑;冬日严寒,红枣汤加生姜红糖,可驱寒暖胃。红枣是天然的美容食品,还可益气健脾,促进气血生化循环和抗衰老。

[0015] 桂圆肉的加入:桂圆味甘,性温;有开胃健脾、养血安神、补虚长智之功效;治疗贫血和因缺乏尼克酸造成的皮炎、腹泻、痴呆、甚至精神失常,同时对癌细胞有一定的抑制作用。

[0016] 白菊花的加入:性味:辛、甘、苦,微寒。归经:归肺、肝经。功效:效疏散风热,平肝明目,清热解毒。主治:风热感冒,发热头痛,目赤昏花,肝肾不足,目暗昏花,眩晕惊风,治肝阳上亢,头痛眩晕,善疏风清热,清肝泻火,兼能益阴明目,故可用治肝经风热,或肝火上攻所致目赤肿痛,共奏疏风清肝明目之效;清热解毒,尤善解疔毒,故可用治疗疮肿毒。白菊花内含菊甙、氨基酸、黄酮类及多种维生素和微量元素,中华医学研究表明,白菊具有养肝明目、清心、补肾、健脾和胃、润喉、生津,以及调整血脂等功效。常饮本品,春暖去湿、夏暑解渴、秋日解燥、冬季清火。更能美容养颜、补血提神,以增强生命之活力,使人延缓衰老,更能使老年人延年益寿,是一种高效超值之保健饮品。

[0017] 枸杞子的加入:养肝;滋肾;润肺。主治:肝肾亏虚;头晕目眩;目视不清;腰膝酸软;阳痿遗精;虚劳咳嗽;消渴引饮。中医常用它来治疗肝肾阴亏、腰膝酸软、头晕、健忘、目眩、目昏多泪、消渴、遗精等病症。现代药理学研究证实枸杞子可调节机体免疫功能、能有效抑制肿瘤生长和细胞突变、具有延缓衰老、抗脂肪肝、调节血脂和血糖、促进造血功能等方面的作用,并应用于临床。

[0018] 本发明具有的有益效果:本发明的搭配巧妙,组分合理,为因阳虚引起的手足不温,性功能低下和神经衰弱、失眠健忘、睡眠质量差、气血不足、压力大等人群提供一种温补肾阳、益气养血、通经活络、补肾安神的茶饮,本发明以茶与中草药为基础,精选纯天然植物为原料的药食同源饮品,其配方科学,经现代生物技术加工制成的产品,效果明显,食用过滤纸袋封装,使用方便,长期服用无副作用。并且本发明的一种袋泡核桃红茶还具有温补肾阳、益气养血、通经活络、补血安神的作用。

## 具体实施方式

[0019] 下面结合具体实施例对本发明作出进一步地详细阐述,但实施例并不对本发明做任何形式的限定。

### [0020] 实施例1

一种袋泡核桃红茶,其由以下重量份的原料组成,核桃仁8份、红茶5份、红枣6份、桂圆肉5份、白菊花6份、枸杞子10份。

[0021] 其制备方法,包括以下步骤:

S10、原料称取:按组分配比称取各所需的原料;

S11、原料干燥:将所称得的原料分类分批送入烘炒机内,烘炒时间根据不同组分的湿度控制在1-5分钟左右,烘炒至完全干透即可;

S12、原料破碎:将烘炒好的原料分类分批送入粉碎机,使用60目筛网进行粉碎;

S13、原料混合:将各种粉碎好的原料按配比进行合料、搅拌,搅拌必须均匀;

S14、原料灭菌:使用辐射杀菌对所有干燥好待打包的物料进行红外线灭菌装置灭菌;

S15、原料包装:将杀菌好的物料装入自动造包机器中,一次成型装入食品过滤包中,每袋4.5克,检验、包装即得成品。

#### [0022] 实施例2

一种袋泡核桃红茶,其由以下重量份的原料组成,核桃仁15份、红茶12份、红枣10份、桂圆肉9份、白菊花12份、枸杞子15份。

[0023] 其制备方法,包括以下步骤:

S10、原料称取:按组分配比称取各所需的原料;

S11、原料干燥:将所称得的原料分类分批送入烘炒机内,烘炒时间根据不同组分的湿度控制在1-5分钟左右,烘炒至完全干透即可;

S12、原料破碎:将烘炒好的原料分类分批送入粉碎机,使用80目筛网进行粉碎;

S13、原料混合:将各种粉碎好的原料按配比进行合料、搅拌,搅拌必须均匀;

S14、原料灭菌:使用辐射杀菌对所有干燥好待打包的物料进行红外线灭菌装置灭菌;

S15、原料包装:将杀菌好的物料装入自动造包机器中,一次成型装入食品过滤包中,每袋5.5克,检验、包装即得成品。

#### [0024] 实施例3

一种袋泡核桃红茶,其由以下重量份的原料组成,核桃仁12份、红茶8份、红枣9份、桂圆肉6份、白菊花9份、枸杞子12份。

[0025] 其制备方法,包括以下步骤:

S10、原料称取:按组分配比称取各所需的原料;

S11、原料干燥:将所称得的原料分类分批送入烘炒机内,烘炒时间根据不同组分的湿度控制在1-5分钟左右,烘炒至完全干透即可;

S12、原料破碎:将烘炒好的原料分类分批送入粉碎机,使用80目筛网进行粉碎;

S13、原料混合:将各种粉碎好的原料按配比进行合料、搅拌,搅拌必须均匀;

S14、原料灭菌:使用辐射杀菌对所有干燥好待打包的物料进行红外线灭菌装置灭菌;

S15、原料包装:将杀菌好的物料装入自动造包机器中,一次成型装入食品过滤包中,每袋5克,检验、包装即得成品。