



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104327996 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 04

(21) 申请号 201410624946. 5

(22) 申请日 2014. 11. 10

(71) 申请人 吴秀杰

地址 231200 安徽省合肥市肥西县三河镇三
河北街 169 号

(72) 发明人 吴秀杰

(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.

C12G 3/02 (2006. 01)

A61K 36/906 (2006. 01)

A61P 1/14 (2006. 01)

C12R 1/865 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种促进消化吸收的保健茶酒及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种促进消化吸收的保健茶酒及其制作方法,其组成原料的重量份为:贡菊 40-50、膳食纤维 20-30、炒莱菔子 4-6、焦麦芽 25-30、茯苓 3-5、橘皮 2-4、芹菜渣 4-6、瓜尔豆胶 3-4、草果药 1-2、蚕豆茎 2-4、焦神曲 3-5、麻黄根 1-2、麦刺藤 1-2、余甘子提取液 0.4-0.5、乌梅提取物 1-2、麦芽酶 0.4-0.6、乳酸菌 2-3、啤酒酵母 1-2、复合营养剂 3-4、麦芽糖 6-8;本的保健茶酒具有口感风味、营养丰富,添加多种药食同源的中草药,有助于肠胃消化、改善肠道功能、减少胃部刺激,同时其中富含纤维质、麦芽糖等营养物质,可增加人体抗氧化力,改善身体和皮肤健康状况,对食欲不振者有一定疗效。

1. 一种促进消化吸收的保健茶酒,其特征在于其组成原料的重量份为:

贡菊 40-50、膳食纤维 20-30、炒莱菔子 4-6、焦麦芽 25-30、茯苓 3-5、橘皮 2-4、芹菜渣 4-6、瓜尔豆胶 3-4、草果药 1-2、蚕豆茎 2-4、焦神曲 3-5、麻黄根 1-2、麦刺藤 1-2、余甘子提取液 0.4-0.5、乌梅提取物 1-2、麦芽酶 0.4-0.6、乳酸菌 2-3、啤酒酵母 1-2、复合营养剂 3-4、麦芽糖 6-8;

所述的复合营养剂的配方为:燕麦粉 20-25、魔芋精粉 7-9、玉米蛋白粉 3-5、钙骨粉 3-4、葡萄籽粉 3-5、银杏果仁 10-12、冬虫夏草 4-6、木糖醇 2-4、茯神 2-4、复合维生素 1-2、菜籽油 8-10、牛磺酸 1-2;制备方法为:按组成原料的重量份称取各原料,先将燕麦粉、魔芋精粉、玉米蛋白粉、钙骨粉和葡萄籽粉混合,放入炒锅中文火炒制至香味溢出,将冬虫夏草和茯神煎煮 10-15 分钟过滤取滤液,然后将滤液及其他剩余组成原料一并加入炒制后的混合粉中,搅拌混合均匀即可。

2. 根据权利要求 1 所述的促进消化吸收的保健茶酒,其特征在于其组成原料的重量份为:贡菊 45、膳食纤维 25、炒莱菔子 5、焦麦芽 28、茯苓 4、橘皮 3、芹菜渣 5、瓜尔豆胶 3.5、草果药 1.5、蚕豆茎 3、焦神曲 4、麻黄根 1.5、麦刺藤 1.5、余甘子提取液 0.45、乌梅提取物 1.5、麦芽酶 0.5、乳酸菌 2.5、啤酒酵母 1.5、复合营养剂 3.5、麦芽糖 7。

3. 一种如权利要求 1 所述的促进消化吸收的保健茶酒的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 按组成原料的重量份称取各原料,先将膳食纤维破碎后加入 30-40℃的温水中,然后加入 35-40U/g 纤维素酶,调节 Ph 至 4-5,升温至 60-65℃酶解 3-4h,过滤得酶解液,备用;

(2) 将焦麦芽破碎后加入 50-55℃的温水中,搅拌混合,然后加入麦芽酶,加热至 70-75℃,搅拌保温 3-5h,滤过取滤液,备用;

(3) 称取贡菊、炒莱菔子、焦麦芽、茯苓、橘皮、芹菜渣、草果药、蚕豆茎、焦神曲、麻黄根和麦刺藤;先加入 10-12 倍量的去离子水,60-70℃温度下水提 3-4h,得水提取物,然后在滤渣中加入 6-8 倍量的 75% 乙醇,40-50℃温度下醇提 3-4h,过滤取滤液,合并两次滤液,备用;

(4) 合并上述所有步骤的备用料,然后向其中加入其它剩余组成原料,搅拌溶解,巴氏杀菌,密封发酵 5-7 天,控制温度 45-50℃,每 1-2 天翻料一次,发酵结束后再一次进行巴氏杀菌,所述巴氏杀菌条件为 90-95℃保温 5-10min;均质,所述均质条件为 60-70℃、18-22Mpa;密封装罐即可。

一种促进消化吸收的保健茶酒及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种促进消化吸收的保健茶酒及其制作方法,属于茶饮料技术领域。

背景技术

[0002] 市面上的茶或茶酒种类繁多,如“午后红茶”、“菊花茶”,这些茶品因各有自身功能而存在一定的消费人群,然而,它们存在功能单一,保健效果不尽理想的缺点;在长期预防疾病与保健的过程中,以中医养生理论为指导,以中草药为原料,食用、总结出的一种促进消化吸收的保健茶酒。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种促进消化吸收的保健茶酒及其制作方法。

[0004] 为了实现上述目的本发明采用如下技术方案:

促进消化吸收的保健茶酒,其组成原料的重量份为:

贡菊 40-50、膳食纤维 20-30、炒莱菔子 4-6、焦麦芽 25-30、茯苓 3-5、橘皮 2-4、芹菜渣 4-6、瓜尔豆胶 3-4、草果药 1-2、蚕豆茎 2-4、焦神曲 3-5、麻黄根 1-2、麦刺藤 1-2、余甘子提取液 0.4-0.5、乌梅提取物 1-2、麦芽酶 0.4-0.6、乳酸菌 2-3、啤酒酵母 1-2、复合营养剂 3-4、麦芽糖 6-8;

所述的复合营养剂的配方为:燕麦粉 20-25、魔芋精粉 7-9、玉米蛋白粉 3-5、钙骨粉 3-4、葡萄籽粉 3-5、银杏果仁 10-12、冬虫夏草 4-6、木糖醇 2-4、茯神 2-4、复合维生素 1-2、菜籽油 8-10、牛磺酸 1-2;制备方法为:按组成原料的重量份称取各原料,先将燕麦粉、魔芋精粉、玉米蛋白粉、钙骨粉和葡萄籽粉混合,放入炒锅中文火炒制至香味溢出,将冬虫夏草和茯神煎煮 10-15 分钟过滤取滤液,然后将滤液及其他剩余组成原料一并加入炒制后的混合粉中,搅拌混合均匀即可。

[0005] 促进消化吸收的保健茶酒,其组成原料的重量份为:贡菊 45、膳食纤维 25、炒莱菔子 5、焦麦芽 28、茯苓 4、橘皮 3、芹菜渣 5、瓜尔豆胶 3.5、草果药 1.5、蚕豆茎 3、焦神曲 4、麻黄根 1.5、麦刺藤 1.5、余甘子提取液 0.45、乌梅提取物 1.5、麦芽酶 0.5、乳酸菌 2.5、啤酒酵母 1.5、复合营养剂 3.5、麦芽糖 7。

[0006] 促进消化吸收的保健茶酒的制作方法,包括以下步骤:

(1) 按组成原料的重量份称取各原料,先将膳食纤维破碎后加入 30-40℃ 的温水中,然后加入 35-40U/g 纤维素酶,调节 Ph 至 4-5,升温至 60-65℃ 酶解 3-4h,过滤得酶解液,备用;

(2) 将焦麦芽破碎后加入 50-55℃ 的温水中,搅拌混合,然后加入麦芽酶,加热至 70-75℃,搅拌保温 3-5h,滤过取滤液,备用;

(3) 称取贡菊、炒莱菔子、焦麦芽、茯苓、橘皮、芹菜渣、草果药、蚕豆茎、焦神曲、麻黄根和麦刺藤;先加入 10-12 倍量的去离子水,60-70℃ 温度下水提 3-4h,得水提取物,然后在滤渣中加入 6-8 倍量的 75% 乙醇,40-50℃ 温度下醇提 3-4h,过滤取滤液,合并两次滤液,备用;

(4) 合并上述所有步骤的备用料,然后向其中加入其它剩余组成原料,搅拌溶解,巴氏杀菌,密封发酵 5-7 天,控制温度 45-50℃,每 1-2 天翻料一次,发酵结束后再一次进行巴氏杀菌,所述巴氏杀菌条件为 90-95℃保温 5-10min;均质,所述均质条件为 60-70℃、18-22Mpa;密封装罐即可。

[0007] 本发明的有益效果:

本的保健茶酒具有口感风味、营养丰富,添加多种药食同源的中草药,有助于肠胃消化、改善肠道功能、减少胃部刺激,同时其中富含纤维质、麦芽糖等营养物质,可增加人体抗氧化力,改善身体和皮肤健康状况,对食欲不振者有一定疗效。

具体实施方式

[0008] 实施例 1:促进消化吸收的保健茶酒,其组成原料的重量份(g)为:贡菊 45、膳食纤维 25、炒莱菔子 5、焦麦芽 28、茯苓 4、橘皮 3、芹菜渣 5、瓜尔豆胶 3.5、草果药 1.5、蚕豆茎 3、焦神曲 4、麻黄根 1.5、麦刺藤 1.5、余甘子提取液 0.45、乌梅提取物 1.5、麦芽酶 0.5、乳酸菌 2.5、啤酒酵母 1.5、复合营养剂 3.5、麦芽糖 7;

所述的复合营养剂的配方(g)为:燕麦粉 22、魔芋精粉 8、玉米蛋白粉 4、钙骨粉 3.5、葡萄籽粉 4、银杏果仁 11、冬虫夏草 5、木糖醇 3、茯神 3、复合维生素 1.5、菜籽油 9、牛磺酸 1.5;制备方法为:按组成原料的重量份称取各原料,先将燕麦粉、魔芋精粉、玉米蛋白粉、钙骨粉和葡萄籽粉混合,放入炒锅中文火炒制至香味溢出,将冬虫夏草和茯神煎煮 12 分钟过滤取滤液,然后将滤液及其他剩余组成原料一并加入炒制后的混合粉中,搅拌混合均匀即可。

[0009] 促进消化吸收的保健茶酒的制作方法,包括以下步骤:

(1)按组成原料的重量份称取各原料,先将膳食纤维破碎后加入 35℃的温水中,然后加入 38U/g 纤维素酶,调节 Ph 至 5,升温至 65℃酶解 3.5h,过滤得酶解液,备用;

(2)将焦麦芽破碎后加入 55℃的温水中,搅拌混合,然后加入麦芽酶,加热至 70℃,搅拌保温 4h,滤过取滤液,备用;

(3)称取贡菊、炒莱菔子、焦麦芽、茯苓、橘皮、芹菜渣、草果药、蚕豆茎、焦神曲、麻黄根和麦刺藤;先加入 12 倍量的去离子水,65℃温度下水提 3.5h,得水提取物,然后在滤渣中加入 8 倍量的 75% 乙醇,45℃温度下醇提 3.5h,过滤取滤液,合并两次滤液,备用;

(4)合并上述所有步骤的备用料,然后向其中加入其它剩余组成原料,搅拌溶解,巴氏杀菌,密封发酵 6 天,控制温度 45℃,每 1-2 天翻料一次,发酵结束后再一次进行巴氏杀菌,所述巴氏杀菌条件为 90-95℃保温 5-10min;均质,所述均质条件为 65℃、20Mpa;密封装罐即可。

[0010] 本的保健茶酒添加多种药食同源的中草药,有助于肠胃消化、改善肠道功能、减少胃部刺激,同时其中富含纤维质、麦芽糖等营养物质,可增加人体抗氧化力,改善身体和皮肤健康状况。