



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110521827 A

(43)申请公布日 2019.12.03

(21)申请号 201910977894.2

(22)申请日 2019.10.15

(71)申请人 安徽省本草国药饮片有限公司

地址 236800 安徽省亳州市谯城区十八里
工业区

(72)发明人 李素亮 周颂东 魏庆红 刘爱珍

(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 方琦

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种金银花柠檬茶及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种金银花柠檬茶及其制备方法,由冻干柠檬、枸杞、枣片、金银花、胖大海、菊花、甘草、冰糖经蒸制、烘干、混合得到,在蒸制过程中多腔室的方式进行,加热更为均匀和快速,并能阻止有效成分绿原酸的氧化分解,得到的原料品质更好,并利用通气孔将金银花和菊花的花香气带入冻干柠檬和枣片中,令其具有浓郁香气,增加成品茶的感官品质,本发明金银花柠檬茶精选草本植物配方组合,配料完整,针对易上火人群使用,男女老少适用,效果良好。

1. 一种金银花柠檬茶,其特征在于,包括以下重量比例原料:冻干柠檬12-16份、枸杞8-10份、枣片10-15份、金银花34-38份、胖大海3-5份、菊花18-22份、甘草3-6份、冰糖1-2份。

2. 根据权利要求1所述的金银花柠檬茶,其特征在于,包括以下重量比例原料:冻干柠檬14份、枸杞9份、枣片13份、金银花36份、胖大海4份、菊花20份、甘草4份、冰糖1份。

3. 根据权利要求1所述的金银花柠檬茶,其特征在于,所述金银花、菊花、冻干柠檬、枣片的制作工艺包括以下步骤:

(1) 将新采摘的金银花和菊花置于竹编中晾晒至八成干,于40-60℃干燥后剔除杂质和老叶待用;

(2) 将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片送入蒸制设备进行蒸制,其中蒸制设备由下至上由相互隔开的加热腔、预热腔、放置腔1和放置腔2组成,各相连腔室间均有可打开和闭合的起通气作用的数个细小孔洞,将步骤1筛选过的金银花和菊花置于放置腔1中,将冻干柠檬、枣片放入放置腔2中,以净水置于加热腔中,烧开至水压达到3-4Pa,此时将热蒸汽通过预热腔扩散至放置腔1中,以蒸汽进行蒸制;

(3) 放置腔1蒸制完成后,打开放置腔1和放置腔2之间的通气孔洞,蒸制3-5分钟,完成后,将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片降至常温后取出烘干备用。

4. 根据权利要求3所述的金银花柠檬茶,其特征在于,所述放置腔1用阻隔片将金银花和菊花相互隔开。

5. 根据权利要求3所述的金银花柠檬茶,其特征在于,蒸制过程中每隔15-20秒打开一次加热腔和预热腔之间的通气孔洞,5-8秒后关闭,再打开预热腔和放置腔1之间的通气孔洞,6-10秒关闭,如此作为一个循环,重复4-8次。

6. 根据权利要求1所述的金银花柠檬茶,其特征在于,所述枸杞、胖大海为鲜果烘干干燥至含水量为4-6%所得。

7. 根据权利要求1所述的金银花柠檬茶,其特征在于,所述甘草为烘干至含水量为4-7%的甘草饮片。

8. 一种如权利要求1-7任一项所述的金银花柠檬茶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 按重量比例分别称取加工好的原料;

(2) 将各原料混匀后送入包装机内进行包装,每袋质量为12g;

(3) 将包装好的成品进行臭氧杀菌处理,完成后密封即可。

一种金银花柠檬茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健饮品技术领域,尤其涉及一种金银花柠檬茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着社会的发展,人们的生活压力越来越大,生活节奏也越来越快,同时饮食结构不合理,过度的食补会增加多余的脂肪摄入,导致跟不上反而易肥胖使身体素质下降,高血压、高血脂、失眠、疲劳综合症等疾病不断增多,其中上火是人们经常发生的一种症状。

[0003] 上火是中医术语,意为人体阴阳失衡,内火旺盛。所谓的“火”是形容身体内某些热性的症状。而上火也就是人体阴阳失衡后出现的内热症。一般认为“火”可以分为“实火”和“虚火”两大类,而常见的上火症状则有“心火”和“肝火”。解决方法为去火,可服用滋阴、清热、解毒消肿药物,也可中医针灸、拔罐、推拿、按摩等。预防上火平时要注意劳逸结合,少吃辛辣煎炸食品。

[0004] 发生上火时,人们喜欢使用西药抗生素或激素药物,然而反复使用这些西药会产生不良反应和毒副作用。一些中药含糖过高限制了适用人群,应用效果也不理想。随着人们对保健食品的重视,具有保健功能的饮品茶越来越成为人们日常饮品,因此具有预防上火的饮品茶也出现在各类保健商品中。

[0005] 金银花作为常见中药材,其功效主要是清热解毒,主治温病发热、热毒血痢、痈疽疔毒等,对上火具有很好的预防抵抗作用,其中绿原酸是金银花的主要有效药理成分之一。而针对其的制备技术中,采用蒸后烘干的方法时,蒸制升温慢,导致前期温度较低,后期温度才慢慢增高,加热效果不好,同时金银花全部堆放在一起进行蒸制,内部的金银花与蒸汽接触的时间晚,容易导致加热不均匀;使得加工后的金银花绿原酸含量不稳定,导致加工后的金银花质量不稳定,且作为保健饮品,加工过程较为粗制,因而产品中的一些营养成分遭到破坏,同时也很难保留各原料中的固有风味、香味,令口感趋于单一,无法满足消费者多元化的营养和口感需求。

发明内容

[0006] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种金银花柠檬茶及其制备方法。

[0007] 为了实现上述的目的,本发明提供以下技术方案:

一种金银花柠檬茶,包括以下重量比例原料:冻干柠檬12-16份、枸杞8-10份、枣片10-15份、金银花34-38份、胖大海3-5份、菊花18-22份、甘草3-6份、冰糖1-2份。

[0008] 优选的,所述的金银花柠檬茶,包括以下重量比例原料:冻干柠檬14份、枸杞9份、枣片13份、金银花36份、胖大海4份、菊花20份、甘草4份、冰糖1份。

[0009] 进一步的,所述金银花、菊花、冻干柠檬、枣片的制作工艺包括以下步骤:

(1)将新采摘的金银花和菊花置于竹编中晾晒至八成干,于40-60℃干燥后剔除杂质和老叶待用;

(2) 将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片送入蒸制设备进行蒸制,其中蒸制设备由下至上由相互隔开的加热腔、预热腔、放置腔1和放置腔2组成,各相连腔室间均有可打开和闭合的起通气作用的数个细小孔洞,将步骤1筛选过的金银花和菊花置于放置腔1中,将冻干柠檬、枣片放入放置腔2中,以净水置于加热腔中,烧开至水压达到3-4Pa,此时将热蒸汽通过预热腔扩散至放置腔1中,以蒸汽进行蒸制;

(3) 放置腔1蒸制完成后,打开放置腔1和放置腔2之间的通气孔洞,蒸制3-5分钟,完成后,将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片降至常温后取出烘干备用。

[0010] 优选的,所述放置腔1用阻隔片将金银花和菊花相互隔开。

[0011] 进一步的,蒸制过程中每隔15-20秒打开一次加热腔和预热腔之间的通气孔洞,5-8秒后关闭,再打开预热腔和放置腔1之间的通气孔洞,6-10秒关闭,如此作为一个循环,重复4-8次。

[0012] 进一步的,所述枸杞、胖大海为鲜果烘干干燥至含水量为4-6%所得。

[0013] 进一步的,所述甘草为烘干至含水量为4-7%的甘草饮片。

[0014] 一种如上所述的金银花柠檬茶的制备方法,包括以下步骤:

- (1) 按重量比例分别称取加工好的原料;
- (2) 将各原料混匀后送入包装机内进行包装,每袋质量为12g;
- (3) 将包装好的成品进行臭氧杀菌处理,完成后密封即可。

[0015] 本发明的优点是:

1、本发明金银花柠檬茶精选草本植物配方组合,配料完整,针对易上火人群使用,男女老少适用,效果良好。

[0016] 2、本发明在金银花和菊花的蒸制过程中采用多腔室的方式进行,其中预热腔起到一个预热缓冲作用,当蒸汽在预热腔中达到一定压力和温度的时候再快速对金银花和菊花蒸制杀青,可以令加热更为均匀和快速,快速的高温处理能迅速灭活金银花和菊花中的氧化酶,防止褐变,并能阻止有效成分绿原酸的氧化分解,较常规技术中逐渐升温令氧化酶先增强而后再被灭活,使金银花成品中绿原酸被氧化,分解损失较大,由本发明方法得到的金银花和菊花原料品质更好。

[0017] 3、在金银花和菊花放置的腔室中采用阻隔片隔开,能防止二者在蒸制过程中串味,保证了各原料的风味,同时以通气孔洞将放置腔1中的蒸汽送入放置腔2中,在起到蒸制的同时可以将金银花和菊花的花香气带入冻干柠檬和枣片中,令其具有浓郁香气,增加成品茶的感官品质。

具体实施方式

[0018] 以下结合具体的实例对本发明的技术方案做进一步说明:

实施例1

一种金银花柠檬茶,包括以下重量比例原料:冻干柠檬14份、枸杞9份、枣片13份、金银花36份、胖大海4份、菊花20份、甘草4份、冰糖1份。

[0019] 其中枸杞、胖大海为鲜果烘干干燥至含水量为5%所得,甘草为烘干至含水量为5%的甘草饮片,金银花、菊花、冻干柠檬、枣片的制作工艺包括以下步骤:

- (1) 将新采摘的金银花和菊花置于竹编中晾晒至八成干,于50℃干燥后剔除杂质和老

叶待用；

(2) 将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片送入蒸制设备进行蒸制，其中蒸制设备由下至上由相互隔开的加热腔、预热腔、放置腔1和放置腔2组成，各相连腔室间均有可打开和闭合的起通气作用的数个细小孔洞，将步骤1筛选过的金银花和菊花置于放置腔1中，放置腔1用阻隔片将金银花和菊花相互隔开，将冻干柠檬、枣片放入放置腔2中，以净水置于加热腔中，烧开后至水压达到3Pa，此时将热蒸汽通过预热腔扩散至放置腔1中，以蒸汽进行蒸制，蒸制过程中每隔18秒打开一次加热腔和预热腔之间的通气孔洞，6秒后关闭，再打开预热腔和放置腔1之间的通气孔洞，8秒关闭，如此作为一个循环，重复6次；

(3) 放置腔1蒸制完成后，打开放置腔1和放置腔2之间的通气孔洞，蒸制4分钟，完成后，将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片降至常温后取出烘干备用。

[0020] 一种如上所述的金银花柠檬茶的制备方法，包括以下步骤：

- (1) 按重量比例分别称取加工好的原料；
- (2) 将各原料混匀后送入包装机内进行包装，每袋质量为12g；
- (3) 将包装好的成品进行臭氧杀菌处理，完成后密封即可。

[0021] 实施例2

一种金银花柠檬茶，包括以下重量比例原料：冻干柠檬12份、枸杞8份、枣片10份、金银花34份、胖大海3份、菊花18份、甘草3份、冰糖1份。

[0022] 其中枸杞、胖大海为鲜果烘干干燥至含水量为4%所得，甘草为烘干至含水量为4%的甘草饮片，金银花、菊花、冻干柠檬、枣片的制作工艺包括以下步骤：

(1) 将新采摘的金银花和菊花置于竹编中晾晒至八成干，于40℃干燥后剔除杂质和老叶待用；

(2) 将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片送入蒸制设备进行蒸制，其中蒸制设备由下至上由相互隔开的加热腔、预热腔、放置腔1和放置腔2组成，各相连腔室间均有可打开和闭合的起通气作用的数个细小孔洞，将步骤1筛选过的金银花和菊花置于放置腔1中，放置腔1用阻隔片将金银花和菊花相互隔开，将冻干柠檬、枣片放入放置腔2中，以净水置于加热腔中，烧开后至水压达到3Pa，此时将热蒸汽通过预热腔扩散至放置腔1中，以蒸汽进行蒸制，蒸制过程中每隔15秒打开一次加热腔和预热腔之间的通气孔洞，5秒后关闭，再打开预热腔和放置腔1之间的通气孔洞，6秒关闭，如此作为一个循环，重复8次；

(3) 放置腔1蒸制完成后，打开放置腔1和放置腔2之间的通气孔洞，蒸制3分钟，完成后，将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片降至常温后取出烘干备用。

[0023] 一种如上所述的金银花柠檬茶的制备方法，包括以下步骤：

- (1) 按重量比例分别称取加工好的原料；
- (2) 将各原料混匀后送入包装机内进行包装，每袋质量为12g；
- (3) 将包装好的成品进行臭氧杀菌处理，完成后密封即可。

[0024] 实施例3

一种金银花柠檬茶，包括以下重量比例原料：冻干柠檬16份、枸杞10份、枣片15份、金银花38份、胖大海5份、菊花22份、甘草6份、冰糖2份。

[0025] 其中枸杞、胖大海为鲜果烘干干燥至含水量为6%所得，甘草为烘干至含水量为7%的甘草饮片，金银花、菊花、冻干柠檬、枣片的制作工艺包括以下步骤：

(1) 将新采摘的金银花和菊花置于竹编中晾晒至八成干,于60℃干燥后剔除杂质和老叶待用;

(2) 将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片送入蒸制设备进行蒸制,其中蒸制设备由下至上由相互隔开的加热腔、预热腔、放置腔1和放置腔2组成,各相连腔室间均有可打开和闭合的起通气作用的数个细小孔洞,将步骤1筛选过的金银花和菊花置于放置腔1中,放置腔1用阻隔片将金银花和菊花相互隔开,将冻干柠檬、枣片放入放置腔2中,以净水置于加热腔中,烧开后至水压达到4Pa,此时将热蒸汽通过预热腔扩散至放置腔1中,以蒸汽进行蒸制,蒸制过程中每隔20秒打开一次加热腔和预热腔之间的通气孔洞,8秒后关闭,再打开预热腔和放置腔1之间的通气孔洞,10秒关闭,如此作为一个循环,重复4次;

(3) 放置腔1蒸制完成后,打开放置腔1和放置腔2之间的通气孔洞,蒸制5分钟,完成后,将金银花、菊花、冻干柠檬、枣片降至常温后取出烘干备用。

[0026] 一种如上所述的金银花柠檬茶的制备方法,包括以下步骤:

- (1) 按重量比例分别称取加工好的原料;
- (2) 将各原料混匀后送入包装机内进行包装,每袋质量为12g;
- (3) 将包装好的成品进行臭氧杀菌处理,完成后密封即可。

[0027] 以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。