



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107467322 A

(43)申请公布日 2017.12.15

(21)申请号 201710949224.0

(22)申请日 2017.10.12

(71)申请人 刘毅

地址 610000 四川省成都市温江区柳城柳
台大道东段1166号

(72)发明人 刘毅

(74)专利代理机构 成都顶峰专利事务所(普通
合伙) 51224

代理人 李崧岩

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种洛神花茶及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种洛神花茶及其制备方法,该洛神花茶包括以下重量份数的组分:洛神花4-10份、生陈皮3-8份、生山楂1-5份和薄荷3-7份。通过合理设置洛神花茶配方,以洛神花为君药,以陈皮、山楂和薄荷为臣药,以甘草、冰糖为佐药,可利尿、降压;可促进胆汁分泌,平衡血脂,调脂塑身,解毒,美容养颜,并抗动脉粥样硬化,保护心脑血管微血管,改善便秘;可缓解疲劳,醒酒;保健效果好。通过改进各成分的制备工艺,使制备的洛神花茶外观品相好,利用微波加热干燥各成分,较好地保持了各成分内部传导组织和薄壁组织的渗透性,可以很好地保持物料的外观性状和结构完整性,品相好,且减少营养物质的流失,达到较好的色香味品质。

1. 一种洛神花茶, 其特征在于, 包括以下重量份数的组分: 洛神花4-10份、生陈皮3-8份、生山楂1-5份和薄荷3-7份。

2. 根据权利要求1所述的洛神花茶, 其特征在于: 还包括甘草2-5份。

3. 一种如权利要求1所述的洛神花茶的制备方法, 其特征在于, 包括以下步骤:

制备洛神花干品, 将洛神花干品的含水量控制在0.5%-2.5%;

制备生陈皮干品, 将生陈皮干品的含水量控制在2%-5%;

制备生山楂干品, 将生山楂干品的含水量控制在2%-4%;

制备薄荷干品, 将薄荷干品的含水量控制在1%-3%;

取所述洛神花干品4-10份、所述生陈皮干品3-8份、所述生山楂干品1-5份和所述薄荷干品3-7份混合即得洛神花茶。

4. 根据权利要求3所述的洛神花茶的制备方法, 其特征在于, 还包括以下过程: 制备甘草干品, 将甘草干品的含水量控制在1-3%; 取所述甘草干品2-5份与所述洛神花干品4-10份、所述生陈皮干品3-8份、所述生山楂干品1-5份和所述薄荷干品3-7份混合即得洛神花茶。

5. 根据权利要求4所述的洛神花茶的制备方法, 其特征在于, 所述甘草干品的制备具体包括以下过程:

A1、将采摘的甘草剔除病、虫个体, 并清洗;

A2、将清洗后的甘草置于21℃-24℃的环境下阴干, 阴干时间控制在40-50小时, 阴干后甘草的含水量控制在13%以下;

A3、利用微波加热干燥阴干后的甘草, 微波功率密度控制为7-10W/g, 干燥时间为6min-9min, 即得含水量在1%-3%的甘草干品。

6. 根据权利要求3-5任一项所述的洛神花茶的制备方法, 其特征在于, 所述洛神花干品的制备具体包括以下过程:

B1、将采摘的洛神花花萼剔除病、虫个体, 并清洗;

B2、将清洗后的洛神花花萼置于20℃-25℃的环境下阴干, 阴干时间控制在30-48小时, 阴干后洛神花花萼的含水量控制在10%以下;

B3、利用微波加热干燥阴干后的洛神花花萼, 微波功率密度控制为8-12W/g, 干燥时间为5min-10min, 即得含水量在0.5%-2.5%的洛神花干品。

7. 根据权利要求3-5任一项所述的洛神花茶的制备方法, 其特征在于, 所述生陈皮干品的制备具体包括以下过程:

C1、高温加热: 将鲜橘皮切块, 置于烘干箱中烘烤, 烘干温度为62℃-67℃, 烘干时长为50min-70min, 使果皮烘干至发软, 并保持烘干箱内的湿度在85%-90%;

C2、恒温干燥: 将烘干箱的工作温度设定为42℃-44℃, 设定前将果皮翻反整形, 烘干箱内湿度控制为60%-70%, 烘干时间为12-16小时;

C3、常温晾晒: 将步骤C2中恒温干燥后获得的果皮在常温下晾晒30min-40min, 即得含水量为2%-5%的生陈皮干品。

8. 根据权利要求3-5任一项所述的洛神花茶的制备方法, 其特征在于, 所述生山楂干品的制备具体包括以下过程:

D1、将采摘的山楂果剔除病、虫个体, 并清洗, 清洗后切块;

D2、将切块后的山楂果置于24℃-30℃的环境下阴干,阴干时间控制在60-80小时,阴干后块状山楂果的含水量控制在15%以下;

D3、利用微波加热干燥阴干后的块状山楂果,微波功率密度控制为20-24W/g,干燥时间为10min-14min,即得含水量在2%-4%的生山楂干品。

9. 根据权利要求3-5任一项所述的洛神花茶的制备方法,其特征在于,所述薄荷干品的制备具体包括以下过程:

E1、将采摘的薄荷叶剔除病、虫个体,并清洗;

E2、将清洗后的薄荷叶置于22℃-26℃的环境下阴干,阴干时间控制在45-60小时,阴干后薄荷叶的含水量控制在12%以下;

E3、利用微波加热干燥阴干后的薄荷叶,微波功率密度控制为6-10W/g,干燥时间为5min-10min,即得含水量在1%-3%的薄荷干品。

一种洛神花茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮品技术领域,尤其涉及一种洛神花茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 洛神花又名玫瑰茄、洛神葵、山茄等,是锦葵科木槿属的一年生草本植物,植株高1.5~2米,茎淡紫色,直立,主干多分枝,叶互生,花在夏秋间开放,花期长,花萼杯状,紫红色,花冠黄色,有淡淡的香气。每当开花季节,红、绿、黄相间,十分美丽,有“植物红宝石”的美誉。洛神花气微香、味酸,含维生素C、接骨木三糖苷、柠檬酸等营养成分,有益于调节和平衡血脂,增进钙质吸收,促进儿童发育,促进消化等,具有清凉解毒利水,降血压等功效。

[0003] 洛神花具有食用和药用双重价值,被用作制作食品、保健品和药物等,而保健品中尤以制作为茶品最广,但是目前的保健洛神花茶,成分单一,保健效果差,且由于其制备工艺的限制,其色泽差,品相不好,口感欠佳。

发明内容

[0004] 基于此,针对上述问题,本发明提出一种洛神花茶及其制备方法,通过合理搭建配方,达到更好的保健效果,通过改进其制备工艺,使洛神花茶的色香味均极大提升。

[0005] 本发明的技术方案是:一种洛神花茶,包括以下重量份数的组分:洛神花4-10份、生陈皮3-8份、生山楂1-5份和薄荷3-7份。

[0006] 洛神花,中药名玫瑰茄,其味酸,性凉,归肾经,具有护肝、抗肿瘤、保护心血管、降胆固醇、抗氧化和降血压等作用;玫瑰茄花萼中含有丰富的酚类色素,对于高血压具有很好的治疗作用,其具有丰富的花青素,能有效清除人体内自由基的天然抗氧化剂,具有很好的抗氧化效果,具有抗衰老的功效,在降胆固醇和降血脂方面有着很好的作用效果。

[0007] 生陈皮,其性温,味辛苦;入脾经、胃经、肺经;具有理气健脾,调中,燥湿,化痰的功效;主治脾胃气滞之脘腹胀满或疼痛、消化不良;湿浊阻中之胸闷腹胀、纳呆便溏;痰湿壅肺之咳嗽气喘;用于胸脘胀满,食少吐泻,咳嗽痰多等。陈皮含有陈皮苷、黄酮类、生物碱及各类挥发油,对肝脏疾病具有积极的预防、保护作用,可缓解肝损伤、肝纤维化、脂肪肝、肝衰竭等疾病的症状,并具有直接抑制肿瘤生长的作用,其生物碱及挥发油可抑制细菌,保护呼吸道。

[0008] 生山楂,其性微温,味酸甘;入脾、胃、肝经;具有消食积,散瘀血,驱绦虫的功效;主治肉积,症瘕,痰饮,痞满,吞酸,泻痢,肠风,腰痛,疝气产后儿枕痛,恶露不尽,小儿乳食停滞等;可消食健胃,行气散瘀;可用于肉食积滞、胃脘胀满、泻痢腹痛、瘀血经闭、产后瘀阻、心腹刺痛、疝气疼痛和高血脂症等。山楂中的熊果酸和金丝桃苷具有明显的促进脂质的排泄、降低胆固醇、调节血脂和提高血清超氧化物歧化酶(SOD)活性的药效作用,具有很好治疗高脂血症、预防血管内皮损伤、阻止血管粥样硬化的作用。

[0009] 薄荷,其性凉,味辛;入肺、肝经;具有疏散风热,清利头目,利咽透疹,疏肝行气等功效;主治疏风、散热、辟秽、解毒、外感风热、头痛、咽喉肿痛、食滞气胀、口疮、牙痛、疮疥、

瘾疹、温病初起、风疹瘙痒、肝郁气滞以及胸闷胁痛等。薄荷的化学成分丰富,主要含有挥发油、黄酮类、蒽醌类、有机酸类、氨基酸和微量元素等,可保肝利胆、兴奋人中枢神经以及抗炎镇痛、抗病毒、促进透皮吸收等,具有显著的自由基清除能力和还原能力,能够有效抗衰老,保护肌肤。

[0010] 进一步地,该洛神花茶还包括甘草2-5份。炮制饮用时可加入冰糖适量。

[0011] 其中,洛神花茶中,以洛神花为君药,专治肺、肾之水道,肺为华盖,主气,通调水道,其位最高,统领组织全身水液分布,肾主水,主纳气,居下焦,气化分流代谢水液,使水道疏通,得以金(肺)水(肾)相生,具有敛肺补肾之效。陈皮、山楂和薄荷为臣药,主治于中焦脾胃,健脾理气,助脾胃散布水谷精微物质,补养气血,心神安宁;另有健脾理气,祛除湿邪,使腑气得通,湿毒外出,气顺腑通,肠道浊邪尽散的功效。甘草、冰糖为佐药,调和诸药于一炉而缓和不失功效。肺、肾之水道为用,则周身水液运行通畅,故可利尿、降压。肺主气,肾主纳气,金水相生,敛肺补肾,故而可治慢性咽炎,久咳喘息。脂肪为湿,余者为浊,久蕴为毒,腑气得通,则湿毒外出,气顺腑通,则肠道浊邪尽散,即可促进胆汁分泌,平衡血脂,调脂塑身,解毒,美容养颜,并抗动脉粥样硬化,保护心脑血管微血管,改善便秘。湿邪缠绵,困厄阳气而疲乏,湿去则阳气得升,故可缓解疲劳。酒为水谷发酵熏蒸而成,是熟谷之液,性热而质湿,为湿热蕴结之品,洛神茶理气祛湿,健脾通腑,使酒之湿热随腑气通达而走,故而达到醒酒之功。

[0012] 本发明中,如无其他特别说明,各百分比的比例单位均遵照行业通常理解,例如:含水量所限定的百分比均指代重量百分比。

[0013] 本发明还公开了上述洛神花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0014] 制备洛神花干品,将洛神花干品的含水量控制在0.5%-2.5%;

[0015] 制备生陈皮干品,将生陈皮干品的含水量控制在2%-5%;

[0016] 制备生山楂干品,将生山楂干品的含水量控制在2%-4%;

[0017] 制备薄荷干品,将薄荷干品的含水量控制在1%-3%;

[0018] 取所述洛神花干品4-10份、所述生陈皮干品3-8份、所述生山楂干品1-5份和所述薄荷干品3-7份混合即得洛神花茶。

[0019] 进一步地,该洛神花茶的制备还包括以下过程:制备甘草干品,将甘草干品的含水量控制在1-3%;取所述甘草干品2-5份与洛神花干品4-10份、所述生陈皮干品3-8份、所述生山楂干品1-5份和所述薄荷干品3-7份混合即得洛神花茶。

[0020] 更进一步地,所述甘草干品的制备具体包括以下过程:

[0021] A1、将采摘的甘草剔除病、虫个体,并清洗;

[0022] A2、将清洗后的甘草置于21℃-24℃的环境下阴干,阴干时间控制在40-50小时,阴干后甘草的含水量控制在13%以下;

[0023] A3、利用微波加热干燥阴干后的甘草,微波功率密度控制为7-10W/g,干燥时间为6min-9min,即得含水量在1%-3%的甘草干品。

[0024] 更进一步地,所述洛神花干品的制备具体包括以下过程:

[0025] B1、将采摘的洛神花花萼剔除病、虫个体,并清洗;

[0026] B2、将清洗后的洛神花花萼置于20℃-25℃的环境下阴干,阴干时间控制在30-48小时,阴干后洛神花花萼的含水量控制在10%以下;

[0027] B3、利用微波加热干燥阴干后的洛神花花萼,微波功率密度控制为8-12W/g,干燥时间为5min-10min,即得含水量在0.5%-2.5%的洛神花干品。

[0028] 更进一步地,所述生陈皮干品的制备具体包括以下过程:

[0029] C1、高温加热:将鲜橘皮切块,置于烘干箱中烘烤,烘干温度为62℃-67℃,烘干时长为50min-70min,使果皮烘干至发软,并保持烘干箱内的湿度在85%-90%;

[0030] C2、恒温干燥:将烘干箱的工作温度设定为42℃-44℃,设定前将果皮翻反整形,烘干箱内湿度控制为60%-70%,烘干时间为12-16小时;

[0031] C3、常温晾晒:将步骤C2中恒温干燥后获得的果皮在常温下晾晒30min-40min,即得含水量为2%-5%的生陈皮干品。

[0032] 在烘干过程中要控制温度和湿度的变化,烘干时间过长或温度过高,会导致陈皮挥发油、橙皮甙、维生素等营养成分过多流失,过于干燥陈皮会呈暗褐色或黑色,影响其外观,也不易于保存。烘干时间过短或温度过低,则陈皮过于柔软,保存过程中容易发霉,甚至变质,影响其药用价值和食用价值。经过本方法制备的陈皮色泽、品相极佳,易存储不发霉,营养物质流失少,药用价值更佳。

[0033] 更进一步地,所述生山楂干品的制备具体包括以下过程:

[0034] D1、将采摘的山楂果剔除病、虫个体,并清洗,清洗后切块;

[0035] D2、将切块后的山楂果置于24℃-30℃的环境下阴干,阴干时间控制在60-80小时,阴干后块状山楂果的含水量控制在15%以下;

[0036] D3、利用微波加热干燥阴干后的块状山楂果,微波功率密度控制为20-24W/g,干燥时间为10min-14min,即得含水量在2%-4%的生山楂干品。

[0037] 更进一步地,所述薄荷干品的制备具体包括以下过程:

[0038] E1、将采摘的薄荷叶剔除病、虫个体,并清洗;

[0039] E2、将清洗后的薄荷叶置于22℃-26℃的环境下阴干,阴干时间控制在45-60小时,阴干后薄荷叶的含水量控制在12%以下;

[0040] E3、利用微波加热干燥阴干后的薄荷叶,微波功率密度控制为6-10W/g,干燥时间为5min-10min,即得含水量在1%-3%的薄荷干品。

[0041] 其中,洛神花、生山楂、薄荷和甘草在制备干燥过程中,均是利用了微波加热干燥,即使物料的含水量降到一定程度,微波仍能作用到物料内部的游离水或是结合水使其蒸发,并且水分蒸发产生的压力有利于打开物料内部孔道,有利于水蒸气从内部扩散到物料表面,从而加速干燥过程,生产率高;利用微波加热干燥,较好地保持了植物内部传导组织和薄壁组织的渗透性,可以很好地保持物料的外观性状和结构完整性,品相好,且减少营养物质的流失。

[0042] 本发明中,如无其他特别说明,微波功率密度的单位均遵照行业通常理解,例如:步骤E3中加热干燥薄荷叶时的微波功率密度控制为6-10W/g是指加热1克的薄荷叶时微波功率控制为6-10W。

[0043] 本发明的有益效果是:

[0044] (1)通过合理设置洛神花茶配方,以洛神花为君药,以陈皮、山楂和薄荷为臣药,以甘草、冰糖为佐药,可利尿、降压;可促进胆汁分泌,平衡血脂,调脂塑身,解毒,美容养颜,并抗动脉粥样硬化,保护心脑血管微血管,改善便秘;可缓解疲劳,醒酒;保健效果好。

[0045] (2)通过改进各成分的制备工艺,使制备的洛神花茶外观品相好,利用微波加热干燥各成分,较好地保持了各成分内部传导组织和薄壁组织的渗透性,可以很好地保持物料的外观性状和结构完整性,品相好,且减少营养物质的流失,达到较好的色香味品质。

具体实施方式

[0046] 下面结合实施例对本发明进行详细说明。

[0047] 实施例

[0048] 一种洛神花茶,包括以下重量份数的组分:洛神花4份、生陈皮3份、生山楂1份和薄荷3份。

[0049] 在另一个实施例中,洛神花7份、生陈皮5份、生山楂3份和薄荷5份。

[0050] 在另一个实施例中,洛神花10份、生陈皮8份、生山楂5份和薄荷7份。

[0051] 洛神花,中药名玫瑰茄,其味酸,性凉,归肾经,具有护肝、抗肿瘤、保护心血管、降胆固醇、抗氧化和降血压等作用;玫瑰茄花萼中含有丰富的酚类色素,对于高血压具有很好的治疗作用,其具有丰富的花青素,能有效清除人体内自由基的天然抗氧化剂,具有很好的抗氧化效果,具有抗衰老的功效,在降胆固醇和降血脂方面有着很好的作用效果。

[0052] 生陈皮,其性温,味辛苦;入脾经、胃经、肺经;具有理气健脾,调中,燥湿,化痰的功效;主治脾胃气滞之脘腹胀满或疼痛、消化不良;湿浊阻中之胸闷腹胀、纳呆便溏;痰湿壅肺之咳嗽气喘;用于胸膈胀满,食少吐泻,咳嗽痰多等。陈皮含有陈皮苷、黄酮类、生物碱及各类挥发油,对肝脏疾病具有积极的预防、保护作用,可缓解肝损伤、肝纤维化、脂肪肝、肝衰竭等疾病的症状,并具有直接抑制肿瘤生长的作用,其生物碱及挥发油可抑制细菌,保护呼吸道。

[0053] 生山楂,其性微温,味酸甘;入脾、胃、肝经;具有消食积,散瘀血,驱绦虫的功效;主治肉积,症瘕,痰饮,痞满,吞酸,泻痢,肠风,腰痛,疝气产后儿枕痛,恶露不尽,小儿乳食停滞等;可消食健胃,行气散瘀;可用于肉食积滞、胃脘胀满、泻痢腹痛、瘀血经闭、产后瘀阻、心腹刺痛、疝气疼痛和高血脂症等。山楂中的熊果酸和金丝桃苷具有明显的促进脂质的排泄、降低胆固醇、调节血脂和提高血清超氧化物歧化酶(SOD)活性的药效作用,具有很好治疗高脂血症、预防血管内皮损伤、阻止血管粥样硬化的作用。

[0054] 薄荷,其性凉,味辛;入肺、肝经;具有疏散风热,清利头目,利咽透疹,疏肝行气等功效;主治疏风、散热、辟秽、解毒、外感风热、头痛、咽喉肿痛、食滞气胀、口疮、牙痛、疮疥、瘾疹、温病初起、风疹瘙痒、肝郁气滞以及胸闷胁痛等。薄荷的化学成分丰富,主要含有挥发油、黄酮类、萜醌类、有机酸类、氨基酸和微量元素等,可保肝利胆、兴奋人中枢神经以及抗炎镇痛、抗病毒、促进透皮吸收等,具有显著的自由基清除能力和还原能力,能够有效抗衰老,保护肌肤。

[0055] 在另一个实施例中,该洛神花茶还包括甘草2份,也可为3份或5份。炮制饮用时可加入冰糖适量。

[0056] 其中,洛神花茶中,以洛神花为君药,专治肺、肾之水道,肺为华盖,主气,通调水道,其位最高,统领组织全身水液分布,肾主水,主纳气,居下焦,气化分流代谢水液,使水道疏通,得以金(肺)水(肾)相生,具有敛肺补肾之效。陈皮、山楂和薄荷为臣药,主治于中焦脾胃,健脾理气,助脾胃散布水谷精微物质,补养气血,心神安宁;另有健脾理气,祛除湿邪,使

腑气得通,湿毒外出,气顺腑通,肠道浊邪尽散的功效。甘草、冰糖为佐药,调和诸药于一炉而缓和又不失功效。肺、肾之水道为用,则周身水液运行通畅,故可利尿、降压。肺主气,肾主纳气,金水相生,敛肺补肾,故而可治慢性咽炎,久咳喘息。脂肪为湿,余者为浊,久蕴为毒,腑气得通,则湿毒外出,气顺腑通,则肠道浊邪尽散,即可促进胆汁分泌,平衡血脂,调脂塑身,解毒,美容养颜,并抗动脉粥样硬化,保护心脑血管微血管,改善便秘。湿邪缠绵,困厄阳气而疲乏,湿去则阳气得升,故可缓解疲劳。酒为水谷发酵熏蒸而成,是熟谷之液,性热而质湿,为湿热蕴结之品,洛神茶理气祛湿,健脾通腑,使酒之湿热随腑气通达而走,故而达到醒酒之功。

[0057] 本发明还公开了上述洛神花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0058] 制备洛神花干品,将洛神花干品的含水量控制在0.5%-2.5%;

[0059] 制备生陈皮干品,将生陈皮干品的含水量控制在2%-5%;

[0060] 制备生山楂干品,将生山楂干品的含水量控制在2%-4%;

[0061] 制备薄荷干品,将薄荷干品的含水量控制在1%-3%;

[0062] 取所述洛神花干品4-10份、所述生陈皮干品3-8份、所述生山楂干品1-5份和所述薄荷干品3-7份混合即得洛神花茶。

[0063] 在另一个实施例中,该洛神花茶的制备还包括以下过程:制备甘草干品,将甘草干品的含水量控制在1-3%;取所述甘草干品2-5份与洛神花干品4-10份、所述生陈皮干品3-8份、所述生山楂干品1-5份和所述薄荷干品3-7份混合即得洛神花茶。

[0064] 在另一个实施例中,所述甘草干品的制备具体包括以下过程:

[0065] A1、将采摘的甘草剔除病、虫个体,并清洗;

[0066] A2、将清洗后的甘草置于21℃-24℃的环境下阴干,阴干时间控制在40-50小时,阴干后甘草的含水量控制在13%以下;

[0067] A3、利用微波加热干燥阴干后的甘草,微波功率密度控制为7-10W/g,干燥时间为6min-9min,即得含水量在1%-3%的甘草干品。

[0068] 在另一个实施例中,所述洛神花干品的制备具体包括以下过程:

[0069] B1、将采摘的洛神花花萼剔除病、虫个体,并清洗;

[0070] B2、将清洗后的洛神花花萼置于20℃-25℃的环境下阴干,阴干时间控制在30-48小时,阴干后洛神花花萼的含水量控制在10%以下;

[0071] B3、利用微波加热干燥阴干后的洛神花花萼,微波功率密度控制为8-12W/g,干燥时间为5min-10min,即得含水量在0.5%-2.5%的洛神花干品。

[0072] 在另一个实施例中,所述生陈皮干品的制备具体包括以下过程:

[0073] C1、高温加热:将鲜橘皮切块,置于烘干箱中烘烤,烘干温度为62℃-67℃,烘干时长为50min-70min,使果皮烘干至发软,并保持烘干箱内的湿度在85%-90%;

[0074] C2、恒温干燥:将烘干箱的工作温度设定为42℃-44℃,设定前将果皮翻反整形,烘干箱内湿度控制为60%-70%,烘干时间为12-16小时;

[0075] C3、常温晾晒:将步骤C2中恒温干燥后获得的果皮在常温下晾晒30min-40min,即得含水量为2%-5%的生陈皮干品。

[0076] 在烘干过程中要控制温度和湿度的变化,烘干时间过长或温度过高,会导致陈皮挥发油、橙皮甙、维生素等营养成分过多流失,过于干燥陈皮会呈暗褐色或黑色,影响其外

观,也不易于保存。烘干时间过短或温度过低,则陈皮过于柔软,保存过程中容易发霉,甚至变质,影响其药用价值和食用价值。经过本方法制备的陈皮色泽、品相极佳,易存储不发霉,营养物质流失少,药用价值更佳。

[0077] 在另一个实施例中,所述生山楂干品的制备具体包括以下过程:

[0078] D1、将采摘的山楂果剔除病、虫个体,并清洗,清洗后切块;

[0079] D2、将切块后的山楂果置于24℃-30℃的环境下阴干,阴干时间控制在60-80小时,阴干后块状山楂果的含水量控制在15%以下;

[0080] D3、利用微波加热干燥阴干后的块状山楂果,微波功率密度控制为20-24W/g,干燥时间为10min-14min,即得含水量在2%-4%的生山楂干品。

[0081] 在另一个实施例中,所述薄荷干品的制备具体包括以下过程:

[0082] E1、将采摘的薄荷叶剔除病、虫个体,并清洗;

[0083] E2、将清洗后的薄荷叶置于22℃-26℃的环境下阴干,阴干时间控制在45-60小时,阴干后薄荷叶的含水量控制在12%以下;

[0084] E3、利用微波加热干燥阴干后的薄荷叶,微波功率密度控制为6-10W/g,干燥时间为5min-10min,即得含水量在1%-3%的薄荷干品。

[0085] 其中,洛神花、生山楂、薄荷和甘草在制备干燥过程中,均是利用了微波加热干燥,即使物料的含水量降到一定程度,微波仍能作用到物料内部的游离水或是结合水使其蒸发,并且水分蒸发产生的压力有利于打开物料内部孔道,有利于水蒸气从内部扩散到物料表面,从而加速干燥过程,生产率高;利用微波加热干燥,较好地保持了植物内部传导组织和薄壁组织的渗透性,可以很好地保持物料的外观性状和结构完整性,品相好,且减少营养物质的流失。

[0086] 临床试验:

[0087] 1、蒋某,男,52岁,为高脂血症患者;饮用本发明的洛神花茶进行调理,每日中餐和晚餐后均饮用250毫升茶水(按洛神花10克、生陈皮7克、生山楂4克份和薄荷3克兑500毫升开水饮用),连续饮用25天后,血脂有所下降但未达正常水平,连续饮用45天后,血脂趋于正常。

[0088] 2、魏某,男,45岁,尿频尿急,尿不畅,经过中医诊断为肾气虚;每日中餐和晚餐后均饮用300毫升茶水(按洛神花8克、生陈皮5克、生山楂2克份和薄荷4克兑500毫升开水饮用),连续饮用一个月后,偶尔出现尿频尿急尿不畅的情况,连续饮用50天后,无尿频尿急尿不畅的情况出现。

[0089] 3、陈某,男,38岁,经常便秘,为经常高脂饮食、过食辛辣刺激食物所致,每日中餐和晚餐后均饮用100毫升茶水(按洛神花4克、生陈皮4克、生山楂2克份和薄荷3克兑500毫升开水饮用),连续饮用一周后,偶尔出现便秘,连续饮用三周后,无便秘情况出现,停止饮用后,出现反弹又发生便秘,此为其饮食习惯所致,建议经常高脂饮食、过食辛辣刺激食物的人群长期饮用。

[0090] 以上所述实施例仅表达了本发明的具体实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对本发明专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本发明的保护范围。