(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 102511586 A
(43)申请公布日 2012.06.27

(21)申请号 201110424506.1

(22)申请日 2011.12.19

(71)申请人 大连创达技术交易市场有限公司
地址 116011 辽宁省大连市西岗区双兴街25号311室

(72)发明人 曲淑华

(51)Int.Cl.
A23F 3/16(2006.01)
A23C 9/152(2006.01)
A23C 9/156(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54)发明名称

一种梨花茶饮料的制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种饮料制备方法，具体讲是涉及一种梨花茶饮料的制备方法，其属于饮料加工领域。本发明的优点在茶饮料中添加梨花，梨花和梨均为性味甘、微酸、凉，归肺、胃经，有润肺消痰、清热生津之功，适用于热咳或燥咳、热病津伤，或酒后烦渴、消渴，对人体有很大的益处。并且本发明还添加了玫瑰花和百合，其中玫瑰花具有行气解郁的作用，可以缓解人们的紧张心情，并且玫瑰花的香味可以使人心情愉快。

CN 102511586 A

1. 一种桃花茶饮料的制备方法，其所用原料的组分为：梨花、木糖醇、蜂蜜、百合、番茄、牛奶、嫩茶叶、竹叶和玫瑰花；其重量份用量为：梨花、8~18 木糖醇 3~5、蜂蜜 4~18、百合 1~5、番茄 2~8、嫩茶叶 10~15、牛奶 10~15、竹叶 1~3、玫瑰花 2~8，其特征在于：其制备方法的步骤如下：

1）将精选的梨花、百合、竹叶和玫瑰花洗净，送入粉碎机中粉碎，过筛制得 150~220 目的混合粉末；

2）将嫩茶叶洗净，放入搅拌容器中，先向容器中加入 80~90 度的温水，浸泡茶叶 5~8 分钟，将水倒出，加入 100 度的沸水，浸泡茶叶 10~15 分钟，过滤制得茶水待用；

3）取精选番茄切块放入榨汁机中，制得番茄汁待用；

4）将蜂蜜和木糖醇加入牛奶中，搅拌，在搅拌过程中分别加入步骤 2）制得的茶水和步骤 3）制得的番茄汁，充分搅拌，使各物质混合均匀；

5）将步骤 1）的混合物放入蒸锅中，加入水通蒸汽，蒸煮 10~15 分钟，冷却至 40~45 度，浸渍 3~4 小时，过滤制得混合溶液；

6）将步骤 4）制得的混合溶液加入步骤 5）的蒸锅中，与步骤 5）的混合液相混合，通蒸汽加热，加热的同时不断的搅拌，直到水分重量分数为 5~9% 停止加热；

7）将步骤 6）的混合溶液置于真空中杀菌、装瓶、密封、制得成品。

一种梨花茶饮料的制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种饮料制备方法，具体讲是涉及一种梨花茶饮料的制备方法，其属于饮料加工领域。

背景技术

[0003] 随着人们生活水平的不断提高，人们的生活节奏也在不断的加快，人们的生活习惯也发生了很大的变化。人们由原来的饮用矿泉水转向为饮用饮料。现在市面饮料的种类繁多，特别是果汁饮料，有苹果、猕猴桃、葡萄、橙子、荔枝等。但是没有见到梨花茶饮料，梨花和梨均为性味甘、微酸、凉，归肺、胃经，有润肺消痰、清热生津之功，适用于热咳或燥咳、热病津伤，或酒后烦渴、消渴，对人们用很大益处。从而研制一种梨花茶饮料是非常有必要的。

发明内容

[0004] 鉴于现有技术存在的问题，本发明提供一种梨花茶饮料的制备方法，其以梨花为原料，已达到健康营养，适合各类人群的目的。

[0005] 为了实现上述目的，本发明的技术方案是一种桃花茶饮料的制备方法，其所用原料的组分为：梨花、木糖醇、蜂蜜、百合、番茄、牛奶、嫩茶叶、竹叶和玫瑰花；其重量份用量为：梨花、8~18 木糖醇 3~5、蜂蜜 4~18、百合 1~5、番茄 2~8、嫩茶叶 10~15、牛奶 10~15、竹叶 1~3、玫瑰花 2~8，其特征在于：其制备方法的步骤如下：

1）将精选的梨花、百合、竹叶和玫瑰花洗净，送入粉碎机中粉碎，过筛制得 150~220 目的混合粉末；

2）将嫩茶叶洗净，放入搅拌容器中，先向容器中加入 80~90 度的温水，浸泡茶叶 5~8 分钟，将水倒出，加入 100 度的沸水，浸泡茶叶 10~15 分钟，过滤制得茶水待用；

3）取精选番茄切块放入榨汁机中，制得番茄汁待用；

4）将蜂蜜和木糖醇加入牛奶中，搅拌，在搅拌过程中分别加入步骤 2）制得的茶水和步骤 3）制得的番茄汁，充分搅拌，使各物质混合均匀；

5）将步骤 1）的混合物放入蒸锅中，加入水通蒸汽，蒸煮 10~15 分钟，冷却至 40~45 度，浸渍 3~4 小时，过滤制得混合溶液；

6）将步骤 4）制得的混合溶液加入步骤 5）的蒸锅中，与步骤 5）的混合液相混合，通蒸汽加热，加热的同时不断的搅拌，直到水分重量分数为 5~9% 停止加热；

7）将步骤 6）的混合溶液置于真空中杀菌、装瓶、密封、制得成品。

[0006] 本发明的优点在茶饮料中添加梨花，梨花和梨均为性味甘、微酸、凉，归肺、胃经，有润肺消痰、清热生津之功，适用于热咳或燥咳、热病津伤，或酒后烦渴、消渴，对人体有很大的益处。并且本发明还添加了玫瑰花和百合，其中玫瑰花具有行气解郁的作用，可以缓解

人们的紧张心情，并且玫瑰花的香味可以使人心情愉快。

具体实施方式

[0007] 实施例 1

一种桃花茶饮料的制备方法，其所用原料的组分为：梨花、木糖醇、蜂蜜、百合、番茄、牛奶、嫩茶叶、竹叶和玫瑰花；其重量份用量为：梨花 8、木糖醇 3、蜂蜜 4、百合 1、番茄 2、嫩茶叶 10、牛奶 10、竹叶 1、玫瑰花 2，其特征在于：其制备方法的步骤如下：

1）将精选的梨花、百合、竹叶和玫瑰花洗净，送入粉碎机中粉碎，过筛制得 150 目的混合粉末；

2）将嫩茶叶洗净，放入搅拌容器中，先向容器中加入 80 度的温水，浸泡茶叶 8 分钟，将水倒出，加入 100 度的沸水，浸泡茶叶 10 分钟，过滤制得茶水待用；

3）取精选番茄切块放入榨汁机中，制得番茄汁待用；

4）将蜂蜜和木糖醇加入牛奶中，搅拌，在搅拌过程中分别加入步骤 2）制得的茶水和步骤 3）制得的番茄汁，充分搅拌，使各物质混合均匀；

5）将步骤 1）的混合物放入蒸锅中，加入水通蒸汽，蒸煮 10 分钟，冷却至 40 度，浸渍 4 小时，过滤制得混合溶液；

6）将步骤 4）制得的混合溶液加入步骤 5）的蒸锅中，与步骤 5）的混合液相混合，通蒸汽加热，加热的同时不断的搅拌，直到水分重量分数为 5% 停止加热；

7）将步骤 6）的混合溶液置于真空中杀菌、装瓶、密封、制得成品。

[0008] 实施例 2

一种桃花茶饮料的制备方法，其所用原料的组分为：梨花、木糖醇、蜂蜜、百合、番茄、牛奶、嫩茶叶、竹叶和玫瑰花；其重量份用量为：梨花 8、木糖醇 5、蜂蜜 18、百合 5、番茄 8、嫩茶叶 15、牛奶 15、竹叶 3、玫瑰花 8，其特征在于：其制备方法的步骤如下：

1）将精选的梨花、百合、竹叶和玫瑰花洗净，送入粉碎机中粉碎，过筛制得 220 目的混合粉末；

2）将嫩茶叶洗净，放入搅拌容器中，先向容器中加入 90 度的温水，浸泡茶叶 5 分钟，将水倒出，加入 100 度的沸水，浸泡茶叶 15 分钟，过滤制得茶水待用；

3）取精选番茄切块放入榨汁机中，制得番茄汁待用；

4）将蜂蜜和木糖醇加入牛奶中，搅拌，在搅拌过程中分别加入步骤 2）制得的茶水和步骤 3）制得的番茄汁，充分搅拌，使各物质混合均匀；

5）将步骤 1）的混合物放入蒸锅中，加入水通蒸汽，蒸煮 15 分钟，冷却至 45 度，浸渍 3 小时，过滤制得混合溶液；

6）将步骤 4）制得的混合溶液加入步骤 5）的蒸锅中，与步骤 5）的混合液相混合，通蒸汽加热，加热的同时不断的搅拌，直到水分重量分数为 9% 停止加热；

7）将步骤 6）的混合溶液置于真空中杀菌、装瓶、密封、制得成品。

[0009] 实施例 3

一种桃花茶饮料的制备方法，其所用原料的组分为：梨花、木糖醇、蜂蜜、百合、番茄、牛奶、嫩茶叶、竹叶和玫瑰花；其重量份用量为：梨花、12 木糖醇 4、蜂蜜 10、百合 3、番茄 5、嫩茶叶 13、牛奶 11、竹叶 2、玫瑰花 5，其特征在于：其制备方法的步骤如下：

1）将精选的梨花、百合、竹叶和玫瑰花洗净，送入粉碎机中粉碎，过筛制得 200 目的混合粉末；

2）将嫩茶叶洗净，放入搅拌容器中，先向容器中加入 85 度的温水，浸泡茶叶 6 分钟，将水倒出，加入 100 度的沸水，浸泡茶叶 13 分钟，过滤制得茶水待用；

3）取精选番茄切块放入榨汁机中，制得番茄汁待用；

4）将蜂蜜和木糖醇加入牛奶中，搅拌，在搅拌过程中分别加入步骤 2）制得的茶水和步骤 3）制得的番茄汁，充分搅拌，使各物质混合均匀；

5)将步骤 1)的混合物放入蒸锅中，加入水通蒸汽，蒸煮 12 分钟，冷却至 45 度，浸渍 3.5 小时，过滤制得混合溶液；

6）将步骤 4）制得的混合溶液加入步骤 5）的蒸锅中，与步骤 5）的混合液相混合，通蒸汽加热，加热的同时不断的搅拌，直到水分重量分数为 7% 停止加热；

7）将步骤 6）的混合溶液置于真空中杀菌、装瓶、密封、制得成品。