

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200510021492.3

[51] Int. Cl.

A23F 3/14 (2006.01)

A23L 1/10 (2006.01)

A61K 36/8969 (2006.01)

[45] 授权公告日 2008 年 4 月 30 日

[11] 授权公告号 CN 100384337C

[22] 申请日 2005.8.18

[21] 申请号 200510021492.3

[73] 专利权人 吕坤秋

地址 850000 西藏自治区拉萨市宇拓路 1 号

[72] 发明人 吕坤秋

[56] 参考文献

CN1647673A 2005.8.3

审查员 王丹蕊

[74] 专利代理机构 成都天嘉专利事务所

代理人 赵丽

权利要求书 1 页 说明书 6 页

[54] 发明名称

青稞保健茶及其制备方法

[57] 摘要

本发明提供了一种以青稞和普通茶为主要原料，并添加多种药用植物配制而成的青稞保健茶及其制备方法，它是按以下重量份的原料配制而成的，其主要原料组成和配比如下：青稞 20 - 60、普通茶 10 - 30，所述普通茶为红茶、砖茶、普洱茶、花茶或绿茶；同时，在其中还可添加一种或两种以上的药用植物原料。该保健茶较完整地保留了青稞以及各种药用植物的生物成分及功用价值，并且所述保健茶香味浓郁醇厚，色、香、味俱佳。

1、一种青稞茶，其特征在于主要原料组成和重量份配比如下：

青稞 20—60 普通茶10—30

所述普通茶为红茶、砖茶、普洱茶、花茶或绿茶。

2、根据权利要求 1 所述的青稞茶，其特征在于按以下重量份添加一种或两种以上的药用植物原料，其具体配比如下：

冬虫夏草 1—5 藏红花 1—5 雪莲花 1

红景天 5—20 手掌参 20—30 枸杞 5—10

黄精 10—30 藏茵陈 1—5 丹参 10—20

绞股蓝 10—30 甜叶菊 1—5 西洋参 10—30

甘草 1—5。

3、根据权利要求 1 或 2 所述的青稞茶的制备方法，其特征在于具有如下工艺步骤：

A、对青稞进行精选并除去杂质，经冲洗、干燥后，用焙炒机焙炒至青稞表皮焦黄均匀，然后摊晾冷却过筛，即得到青稞原料待用；

B、将所选用的普通茶经去杂处理后，粉碎至 60 目待用；

C、将上述选用的植物原料分别去杂、清洗及干燥后，再粉碎至 60 目待用；

D、将步骤 A~C 所述原料按重量配比混合均匀后装袋制成袋装成品。

## 青稞保健茶及其制备方法

### 技术领域

本发明涉及一种保健茶及其制备方法，特别是涉及一种以青稞和普通茶为主要原料，并添加多种药用植物配制而成的青稞保健茶及其制备方法。

### 背景技术

我国科学家的一项研究表明，西藏青稞中含有的 $\beta$ -葡聚糖在所有麦类作物中是含量最高的，而 $\beta$ -葡聚糖具有清肠、调节血糖、降低胆固醇和提高免疫力四大作用。据《藏药志》记载“青稞，甘、凉而重；益精壮阳，除尿中油脂，清热化湿、祛风寒、宁肺定喘；治阳虚肾亏，油脂过多”；《纲目拾遗》中记载其“下气宽中、壮筋益力，除湿发汗、止泄”。因此将雪域高原盛产的青稞引入传统的饮食品中，无疑是具有积极意义的。但是，以青稞为原料制成的保健茶，迄今为止还未见报道。

### 发明内容

本发明的目的在于提供一种以青稞和普通茶为主要原料，并添加多种药用植物配制而成的青稞保健茶及其制备方法。该保健茶较完整地保留了青稞以及各种药用植物的生物成分及功用价值，并且所述保健茶香味浓郁醇厚，色、香、味具佳。

一种青稞茶，其特征在于主要原料组成和重量份配比如下：

青稞 20—60 普通茶 10—30

所述普通茶为红茶、砖茶、普洱茶、花茶或绿茶。

本发明所述的青稞茶中还可按以下重量份添加一种或两种以上的药用植物原料，其具体配比如下：

冬虫夏草 1—5	藏红花 1—5	雪莲花 1
红景天 5—20	手掌参 20—30	枸杞 5—10
黄精 10—30	藏茵陈 1—5	丹参 10—20
绞股蓝 10—30	甜叶菊 1—5	西洋参 10—30
甘草 1—5		

本发明青稞茶的制备工艺流程如下：

A、对青稞进行精选并除去杂质，经冲洗、干燥后，用焙炒机焙炒至青稞表皮焦黄均匀，然后摊晾冷却过筛，即得到青稞原料待用；

B、将所选用的普通茶经去杂处理后，粉碎至 60 目待用；

C、将上述选用的植物原料分别去杂、清洗及干燥后，再粉碎至 60目待用；

D、将步骤 A~C 所述原料按重量配比混合均匀后装袋制成袋装成品。

本发明青稞茶具有以下特点：

遵照藏民族传统的饮食文化，用现代自动化设备精致而成，内外袋包装一次，自动完成，无二次污染，较完整地保留了原材料中的生物成分及功用价值，使产品中的有效成分快速完全溶解，人体吸收更容易。

本产品香味浓郁醇厚，色、香、味俱佳，是酒店、宾馆、商务、办公、家庭及娱乐场所方便卫生的理想茶品。

## 具体实施方式

### 实施例 1

一种青稞茶，其特征在于它是按以下重量份的原料配制而成的：

精选优质青稞并除去杂质，经冲洗、干燥后，用焙炒机焙炒至青稞表皮焦黄均匀，然后摊晾冷却后过筛，得到 40 重量份的青稞原料；

精选优质红茶，除去杂质，粉碎成 60 目的粉末，得到 20 重量份的红茶原料；

精选优质冬虫夏草，经冲洗、干燥和粉碎得到 1 重量份的冬虫夏草原料；

精选优质藏红花，经去杂、干燥和粉碎得到 2 重量份的藏红花原料；

精选优质雪莲花，经去杂、干燥和粉碎得到 1 重量份的雪莲花原料；

精选优质红景天，经冲洗、干燥和粉碎得到 10 重量份的红景天原料；

精选优质手掌参，经冲洗、干燥和粉碎得到 20 重量份的手掌参原料；

精选优质枸杞，经去杂、晒干和粉碎得到 8 重量份的枸杞原料；

精选西藏优质黄精，经冲洗，除去杂质、干燥和粉碎得到 18 重量份的黄精原料。

将以上原料按重量配比混合均匀后，用包装机械一次自动成形制成袋装成品。

#### 实施例 2

一种青稞茶，其特征在于它是按以下重量份的原料配制而成的：

精选优质青稞并除去杂质，经冲洗、干燥后，用焙炒机焙炒至青稞表皮焦黄均匀，然后摊晾冷却后过筛，得到 60 重量份的青稞原料；

精选优质绿茶，除去杂质，粉碎成 60 目的粉末，得到 30 重量份的绿茶原料；

将以上两种原料按重量配比混合均匀后，用包装机械一次自动成形制成袋装成品。

#### 实施例 3

一种青稞茶，其特征在于它是按以下重量份的原料配制而成的：

精选优质青稞并除去杂质，经冲洗、干燥后，用焙炒机焙炒至青稞表皮焦黄均匀，然后摊晾冷却后过筛，得到 20 重量份的青稞原料；

精选优质砖茶，除去杂质，粉碎成 60 目的粉末，得到 20 重量份的砖茶原料；

将以上两种原料按重量配比混合均匀后，用包装机械一次自动成形制成袋装成品。

#### 实施例 4

一种青稞茶，其特征在于它是按以下重量份的原料配制而成的：

精选优质青稞并除去杂质，经冲洗、干燥后，用焙炒机焙炒至青稞表皮焦黄均匀，然后摊晾冷却后过筛，得到 30 重量份的青稞原料；

精选优质普洱茶，除去杂质，粉碎成 60 目的粉末，得到 10 重量份的普洱茶原料；

将以上两种原料按重量配比混合均匀后，用包装机械一次自动成形制成袋装成品。

#### 实施例 5

一种青稞茶，其特征在于它是按以下重量份的原料配制而成的：

精选优质青稞并除去杂质，经冲洗、干燥后，用焙炒机焙炒至青稞表皮焦黄均匀，然后摊晾冷却后过筛，得到 50 重量份的青稞原料；

精选优质花茶，除去杂质，粉碎成 60 目的粉末，得到 25 重量份的花茶原料；

精选优质藏茵陈，经冲洗、干燥和粉碎得到 5 重量份的藏茵陈原料；

精选优质绞股蓝，经去杂、干燥和粉碎得到 30 重量份的绞股蓝原料；

精选优质丹参，经去杂、干燥和粉碎得到 20 重量份的丹参原料；

精选优质甜叶菊，经去杂、干燥和粉碎得到 5 重量份的甜叶菊原料；

精选优质手掌参，经冲洗、干燥和粉碎得到 20 重量份的手掌参原料；

将以上原料按重量配比混合均匀后，用包装机械一次自动成形制成袋装成品。

#### 实施例 6

一种青稞茶，其特征在于它是按以下重量份的原料配制而成的：

精选优质青稞并除去杂质，经冲洗、干燥后，用焙炒机焙炒至青稞表皮焦黄均匀，然后摊晾冷却后过筛，得到 40 重量份的青稞原料；

精选优质砖茶，除去杂质，粉碎成 60 目的粉末，得到 15 重量份的砖茶原料；

精选优质藏红花，经去杂、干燥和粉碎得到 3 重量份的藏红花原料；

精选优质黄精，经去杂、冲洗、干燥和粉碎得到 30 重量份的黄精原料；

精选优质西洋参，经去杂、干燥和粉碎得到 30 重量份的西洋参原料；

精选优质甘草，经去杂、干燥和粉碎得到 5 重量份的甘草原料；

将以上原料按重量配比混合均匀后，用包装机械一次自动成形制成袋装成品。