



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106165796 A

(43)申请公布日 2016.11.30

---

(21)申请号 201610234342.9 *A61P 1/14*(2006.01)  
(22)申请日 2016.04.17 *A61P 39/00*(2006.01)  
(71)申请人 浙江宇晨药业有限公司 *A61P 37/04*(2006.01)  
地址 200233 浙江省温州市苍南县灵溪镇 *A61K 35/60*(2006.01)  
师范工业园区 *A61K 33/06*(2006.01)  
(72)发明人 温从字  
(74)专利代理机构 上海宣宜专利代理事务所  
(普通合伙) 31288  
代理人 杨小双  
(51) Int. Cl.  
*A23L 2/02*(2006.01)  
*A23L 2/52*(2006.01)  
*A23L 33/00*(2016.01)  
*A61K 36/9068*(2006.01)  
*A61P 1/00*(2006.01)

权利要求书2页 说明书7页

---

### (54)发明名称

一种温化水饮开郁清降饮料及制备加工方法

### (57)摘要

本发明公开了一种温化水饮开郁清降饮料,由以下重量份的原料制成:新鲜石斛15份、葡萄15份、大枣6份、白芍6份、干姜6份、五味子6份、黄麻3份、桂枝10份、生石膏150份、细辛12份、大青叶12份、紫草2份、野菊花5份、蜂蜜、水适量。本发明的优点是:本发明配方的具有辛温、解表、排毒等功能,携带饮用方便,提高自身增加肠胃的蠕动,治病同时增强人体免疫力的饮料,保质期长达1-2年。

1. 一种温化水饮开郁清降饮料, 其特征在于, 由以下重量份的原料制成: 新鲜石斛10-20份、葡萄10-20份、大枣3-9份、白芍5-15份、干姜5-10份、五味子2-6份、黄麻3份、桂枝10-15份、生石膏100-200份、细辛10-13份、大青叶10-15份、紫草1-6份、野菊花5-15份、鱼鳔5-10份、蜂蜜、水适量;

所述一种温化水饮开郁清降饮料的制备加工方法, 包括以下步骤:

A、将石斛鲜条放入清洗池内, 去除表面泥土污渍, 筛选优质石斛鲜条, 晾干备用;

B、将清洗干净的石斛鲜条放入微波加热炉, 保持温度50-60℃, 进行加热10分钟, 再取出放入旋转离心榨汁机内, 进行三次榨汁, 第一次加入石斛鲜条重量0.1-0.5倍的酒精含量52-60℃的白酒, 时间10-15min, 榨汁机的转速为20~30r/s; 静置10分钟后, 加入石斛鲜条重量2-3倍的蒸馏水, 第二次榨汁机时间10-15min, 榨汁机转速为80~100r/s, 静置10min; 后进行第三次榨汁, 加入石斛鲜条重量3-5倍的蒸馏水, 时间20-30min, 榨汁机转速为100~150r/s, 将石斛鲜条汁液与纤维过滤分离, 使石斛鲜条的纤维分离率达95%以上, 细胞破坏率达80%以上, 取得新鲜石斛汁和石斛鲜条纤维; 再将新鲜葡萄放入50-60℃的温水清洗干净后, 将葡萄肉、葡萄皮、葡萄籽分离待用;

C、石斛鲜条汁液放入与葡萄肉放入高压罐中, 罐中保持压力0.5MP, 温度保持100-150度, 进行熬煮10分钟, 得基体溶液I备用;

D、将分离的石斛鲜条纤维和葡萄皮放入无光密封罐内, 在密封罐内加入相当于石斛鲜条纤维和葡萄皮总重量20-30%的蜂蜜及5-10倍重量的蒸馏水, 搅拌打碎至100目, 在30-35℃温度下密封保存24h, 灭菌, 过滤, 放入无光密封罐, 得基体溶液备用; 提取基体溶液后的葡萄皮和石斛鲜条纤维加入质量体积比为0.5-0.7%的纤维素酶, 加入1:10的质量比的水, 保持35℃, 经过24h酶解后可进一步提取水溶性膳食纤维, 将水溶性膳食纤维加入基体溶液得到基体溶液II;

E、取大枣、白芍、干姜、五味子、黄麻、桂枝、生石膏、细辛、大青叶、紫草、野菊花、鱼鳔、混合均匀加30-60℃温水浸泡10分钟后, 放入冷冻柜内, 在-10~-20℃冷冻10-20分钟, 形成冷冻药块, 将冷冻药块加水煎煮提取3次, 第一次加1-2倍量水, 温度保持100-120℃, 进行熬煮10-20分钟; 第二次加4-6倍量水, 温度保持80-100℃, 进行熬煮10分钟; 第三次加6-10倍量水, 温度保持120-150℃, 进行熬煮30分钟, 过滤, 浓缩至原来体积的1/2, 得基体溶液III备用;

F、取基体溶液I经过瞬间高温110-130℃, 1-2分钟, 放入配料罐内; 取基体溶液II经目数为100目的精滤器滤后放入配料罐内; 再取基体溶液III经目数为60目的精滤器滤后放入配料罐内;

G、将葡萄籽经真空脱气, 然后采用CO<sub>2</sub>超临界流体萃取, CO<sub>2</sub>超临界流体萃取的条件为: 萃取压力45MPa, 萃取温度35-45℃, 萃取时间30min, 分离得到葡萄籽油;

H、三种基体溶液在配料罐搅拌均匀后加入葡萄籽油, 经过封瓶机密封装入玻璃瓶中, 封装好的玻璃瓶放入温度100~120℃, 1.5MP, 15~21分钟蒸汽炉内消毒灭菌, 包装, 装箱。

2. 根据权利要求1所述的一种温化水饮开郁清降饮料, 其特征在于, 步骤B)中, 新鲜葡萄清洗干净后, 放入冷冻柜内, 在-10~-20℃冷冻5-10分钟, 使葡萄结冰, 取出自然解冻后, 再进行葡萄肉、葡萄皮、葡萄籽分离作业。

3. 根据权利要求1所述的一种温化水饮开郁清降饮料, 其特征在于, 步骤H)中所述配料

罐内基体溶液I、基体溶液II、基体溶液III、葡萄籽油的重量配比是10:0.2~0.8:5~10:0.5。

4. 根据权利要求1所述的一种温化水饮开郁清降饮料,其特征在於,由以下重量份的原料制成:新鲜石斛汁10份、葡萄10份、大枣3份、白芍5份、干姜5份、五味子2、黄麻3份、桂枝10份、生石膏100份、细辛10份、大青叶10份、紫草1份、野菊花5份、鱼鳔5份、蜂蜜、水适量。

5. 根据权利要求1所述的一种温化水饮开郁清降饮料,其特征在於,由以下重量份的原料制成:新鲜石斛汁20份、葡萄20份、大枣9份、白芍15份、干姜10份、五味子6份、黄麻3份、桂枝15份、生石膏200份、细辛13份、大青叶15份、紫草6份、野菊花15份、鱼鳔10份、蜂蜜、水适量。

## 一种温化水饮开郁清降饮料及制备加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种温化水饮开郁清降饮料,更具体的说,是涉及一种温化水饮开郁清降饮料配方及其制备方法技术领域。

### 背景技术

[0002] 目前传统的饮料,仅注重口感,营养价值低,不具有开郁、清降、排毒防治容易疲劳、舌苔薄淡、咳嗽、恶寒发热等功能,无法解除顾客的疾苦,而传统的凉茶通过中药熬制,药味重口感差,无法长期保存。目前市场上尚未出现一种口感好,提高自身增加肠胃的蠕动,治病同时增强人体免疫力的饮料。

### 发明内容

[0003] 本发明针对现有产品的不足,而提供一种鲜汁饮料来调节人体生理机能的作用,该饮料具有易于人体吸收、药用功能显著、味道鲜美、口感良好、提高自身增加肠胃的蠕动,治病同时增强人体免疫力等优点的一种温化水饮开郁清降饮料。

[0004] 本发明的一种温化水饮开郁清降饮料,由以下重量份的原料制成:新鲜石斛10-20份、葡萄10-20份、大枣3-9份、白芍5-15份、干姜5-10份、五味子2-6份、黄麻3份、桂枝10-15份、生石膏100-200份、细辛10-13份、大青叶10-15份、紫草1-6份、野菊花5-15份、鱼鳔5-10份、蜂蜜、水适量。

[0005] 所述一种温化水饮开郁清降饮料的制备加工方法,包括以下步骤:

A、将石斛鲜条放入清洗池内,去除表面泥土污渍,筛选优质石斛鲜条,晾干备用;

B、将清洗干净的石斛鲜条放入微波加热炉,保持温度50-60℃,进行加热10分钟,再取出放入旋转离心榨汁机内,进行三次榨汁,第一次加入石斛鲜条重量0.1-0.5倍的酒精含量52-60℃的白酒,时间10-15min,榨汁机的转速为20~30r/s;静置10分钟后,加入石斛鲜条重量2-3倍的蒸馏水,第二次榨汁机时间10-15min,榨汁机转速为80~100r/s,静置10min;后进行第三次榨汁,加入石斛鲜条重量3-5倍的蒸馏水,时间20-30min,榨汁机转速为100~150r/s,将石斛鲜条汁液与纤维过滤分离,使石斛鲜条的纤维分离率达95%以上,细胞破损率达80%以上,取得新鲜石斛汁和石斛鲜条纤维;再将新鲜葡萄放入50-60℃的温水清洗干净后,将葡萄肉、葡萄皮、葡萄籽分离待用;

C、石斛鲜条汁液放入与葡萄肉放入高压罐中,罐中保持压力0.5MP,温度保持100-150度,进行熬煮10分钟,得基体溶液I备用;

D、将分离的石斛鲜条纤维和葡萄皮放入无光密封罐内,在密封罐内加入相当于石斛鲜条纤维和葡萄皮总重量20-30%的蜂蜜及5-10倍重量的蒸馏水,搅拌打碎至100目,在30-35℃温度下密封保存24h,灭菌,过滤,放入无光密封罐,得基体溶液备用;提取基体溶液后的葡萄皮和石斛鲜条纤维加入质量体积比为0.5-0.7%的纤维素酶,加入1:10的质量比的水,保持35℃,经过24h酶解后可进一步提取水溶性膳食纤维,将水溶性膳食纤维加入基体溶液得到基体溶液II;

E、取大枣、白芍、干姜、五味子、黄麻、桂枝、生石膏、细辛、大青叶、紫草、野菊花、鱼鳔、混合均匀加30-60℃温水浸泡10分钟后,放入冷冻柜内,在-10~-20℃冷冻10-20分钟,形成冷冻药块,将冷冻药块加水煎煮提取3次,第一次加1-2倍量水,温度保持100-120℃,进行熬煮10-20分钟;第二次加4-6倍量水,温度保持80-100℃,进行熬煮10分钟;第三次加6-10倍量水,温度保持120-150℃,进行熬煮30分钟,过滤,浓缩至原来体积的1/2,得基体溶液III备用;

F、取基体溶液I经过瞬间高温110-130℃,1-2分钟,放入配料罐内;取基体溶液II经目数为100目的精滤器滤后放入配料罐内;再取基体溶液III经目数为60目的精滤器滤后放入配料罐内;

G、将葡萄籽经真空脱气,然后采用CO<sub>2</sub>超临界流体萃取,CO<sub>2</sub>超临界流体萃取的条件为:萃取压力45MPa,萃取温度35-45℃,萃取时间30min,分离得到葡萄籽油;

H、三种基体溶液在配料罐搅拌均匀后加入葡萄籽油,经过封瓶机密封装入玻璃瓶中,封装好的玻璃瓶放入温度100~120℃,1.5MP,15~21分钟蒸汽炉内消毒灭菌,包装,装箱。

[0006] 进一步:步骤B)中,新鲜葡萄清洗干净后,放入冷冻柜内,在-10~-20℃冷冻5-10分钟,使葡萄结冰,取出自然解冻后,再进行葡萄肉和葡萄皮分离作业。

[0007] 进一步:步骤H)中所述配料罐内基体溶液I、基体溶液II、基体溶液III、葡萄籽油的重量配比是10:0.2~0.8:5~10:0.5。

[0008] 桂枝、其性味辛、甘,温,入肺、心、膀胱经,是主治里寒常用的温里药,具有补元阳、通血脉、暖脾胃之功效

白芍,平肝止痛,养血调经,敛阴止汗。用于头痛眩晕,胁痛,腹痛,四肢挛痛。

[0009] 五味子,养五脏,除热,生阴中肌,主益气,咳逆上气,劳伤羸度,补不足。

[0010] 大枣,滋阴补阳,补血之功效。

[0011] 干姜,温中散寒,回阳通脉,燥湿消痰,温肺化饮。

[0012] 黄麻,清热解暑,拔毒消肿。用于预防中暑,中暑发热,痢疾;外用治疮疖肿毒。

[0013] 生石膏,解肌清热,除烦止渴、清热解毒、泻火。

[0014] 细辛,祛风散寒,通窍止痛,温肺化饮的功效。

[0015] 大青叶,味苦,性寒,归肝,心,胃,脾经。清热解毒,凉血消斑。

[0016] 紫草,凉血,活血,清热,解毒。

[0017] 野菊花,味苦、辛、凉,清热解毒,疏风散热,散瘀,明目,降血压。

[0018] 将以上具有多重保健功效的天然传统药食两用中药合用,具有开郁、清降、排毒之功效,具有治疗舌苔薄淡、咳嗽、恶寒发热、食积不消、消化不良、疲劳之功。通过大量实验筛选各组分的配比,科学合理;并且整个制备工艺合理及药物提取率效率高,能很好地保留原料中的有效成分,不带入任何杂质,且口感酸甜,无毒副作用。

[0019] 本发明的有益效果是:

1、本发明的配方,有生津止渴,促进胃酸分泌,帮助消化,保健强身,具有舒缓神经衰弱,减轻疲劳,含有多种微量元素如钙、铁、锌、硒、钠等,对提高人体免疫力、抗衰老、排毒养颜、滋养脾胃、降三高、防治糖尿病和防癌、抗癌等方面都有功效,调节人体生理机能。

[0020] 2、本发明富含花青素,能够保护人体免受自由基的损伤,能够增强血管弹性、松弛血管,增加全身血液循环,具有一定的降血压功效;能增强免疫系统能力,具有强抗氧化、抗

突变、减轻肝机能障碍、保护心血管等功能；

3、加入大枣、白芍、干姜、五味子、黄麻、桂枝、生石膏、细辛、大青叶、紫草、野菊花等中草药具有开郁、清降、排毒等功能。

[0021] 4、本发明的生产工艺及制备方法得出的产品口感酸甜爽口，富含石斛多糖，具有很高的保健功能和药用价值，长期饮用可以滋阴养颜、改变皮肤色泽、抗衰老、延年益寿，且携带饮用方便，提高自身增加肠胃的蠕动，治病同时增强人体免疫力的饮料，保质期长达1-2年。

### 具体实施方式

[0022] 下面结合具体实施例对本发明作更进一步的说明，以便本领域的技术人员更了解本发明，但并不因此限制本发明。

#### [0023] 实施例 1

一种温化水饮开郁清降饮料，由以下重量份的原料制成：新鲜石斛15份、葡萄15份、大枣6份、白芍6份、干姜6份、五味子6份、黄麻3份、桂枝10份、生石膏150份、细辛12份、大青叶12份、紫草2份、野菊花5份、鱼鳔5份、蜂蜜、水适量；

一种温化水饮开郁清降饮料的制备加工方法，所述制备方法包括以下步骤：

A、将石斛鲜条放入清洗池内，去除表面泥土污渍，筛选优质石斛鲜条，晾干备用；

B将清洗干净的石斛鲜条放入微波加热炉，保持温度50-60℃，进行加热10分钟，再取出放入旋转离心榨汁机内，进行三次榨汁，第一次加入石斛鲜条重量0.1-0.5倍的酒精含量52℃的白酒，时间15min，榨汁机的转速为30r/s；静置10分钟后，加入石斛鲜条重量2.5倍的蒸馏水，第二次榨汁机时间15min，榨汁机转速为80r/s，静置10min；后进行第三次榨汁，加入石斛鲜条重量3-5倍的蒸馏水，时间30min，榨汁机转速为150r/s，将石斛鲜条汁液与纤维过滤分离，使石斛鲜条的纤维分离率达95%以上，细胞破损率达80%以上，取得新鲜石斛汁和石斛鲜条纤维；再将新鲜葡萄放入55℃的温水清洗干净后，将葡萄肉、葡萄皮、葡萄籽分离待用；新鲜葡萄清洗干净后，放入冷冻柜内，在-10~-20℃冷冻10分钟，使葡萄结冰，取出自然解冻后，再进行葡萄肉、葡萄皮、葡萄籽分离作业。

[0024] C、石斛鲜条汁液放入与葡萄肉放入高压罐中，罐中保持压力0.5MP，温度保持120度，进行熬煮10分钟，得基体溶液I备用；

D、将分离的石斛鲜条纤维和葡萄皮放入无光密封罐内，在密封罐内加入相当于石斛鲜条纤维和葡萄皮总重量20-30%的蜂蜜及6倍重量的蒸馏水，搅拌打碎至100目，在30-35℃温度下密封保存24h，灭菌，过滤，放入无光密封罐，得基体溶液备用；提取基体溶液后的葡萄皮和石斛鲜条纤维加入质量体积比为0.5-0.7%的纤维素酶，加入1:10的质量比的水，保持35℃，经过24h酶解后可进一步提取水溶性膳食纤维，将水溶性膳食纤维加入基体溶液得到基体溶液II；葡萄皮中富含花青素，能够保护人体免受自由基的损伤，能够增强血管弹性、松弛血管，增加全身血液循环，具有一定的降血压功效；能增强免疫系统能力，具有强抗氧化、抗突变、减轻肝机能障碍、保护心血管等功能，葡萄皮和石斛鲜条纤维一起搅拌打碎经蜂蜜水提起花青素，可最大程度的提取出花青素的同时可保护花青素的品质。将水溶性膳食纤维加入基体溶液得到基体溶液II，可增加肠胃的蠕动的功效，保证代谢废物正常排出体外；吸附各种代谢废物，使之正常排出体外，提高石斛的综合利用价值。

[0025] E、取大枣、白芍、干姜、五味子、黄麻、桂枝、生石膏、细辛、大青叶、紫草、野菊花、鱼鳔混合均匀加30-60℃温水浸泡10分钟后,放入冷冻柜内,在-10~-20℃冷冻20分钟,形成冷冻药块,将冷冻药块加水煎煮提取3次,第一次加1-2倍量水,温度保持100-120℃,进行熬煮10-20分钟;第二次加6倍量水,温度保持80-100℃,进行熬煮10分钟;第三次加6-10倍量水,温度保持120-150℃,进行熬煮30分钟,过滤,浓缩至原来体积的1/2,得基体溶液III备用;中药经发泡好后经过冷冻后,细胞壁结晶破裂,形成冷冻药块,再经高温熬煮使中药的成分最大程度的提取。

[0026] F、取基体溶液I经过瞬间高温120℃,1-2分钟,放入配料罐内;取基体溶液II经目数为100目的精滤器滤后放入配料罐内;再取基体溶液III经目数为60目的精滤器滤后放入配料罐内;

G、将葡萄籽经真空脱气,然后采用CO<sub>2</sub>超临界流体萃取,CO<sub>2</sub>超临界流体萃取的条件为:萃取压力45MPa,萃取温度35-45℃,萃取时间30min,分离得到葡萄籽油;超临界萃取可以在接近室温37℃及CO<sub>2</sub>气体笼罩下进行提取,有效地防止了热敏性物质的氧化和逸散。因此,在萃取物中保持着药用植物的有效成分,而且能把高沸点、低挥发性、易热解的物质在远低于其沸点温度下萃取出来;

H、三种基体溶液在配料罐搅拌均匀后加入葡萄籽油,所述配料罐内基体溶液I、基体溶液II、基体溶液III、葡萄籽油的重量配比是10:0.5:6:0.5.,经过封瓶机密封装入玻璃瓶中,封装好的玻璃瓶放入温度100~120℃,1.5MP,15~21分钟蒸汽炉内消毒灭菌,包装,装箱,携带饮用方便,保质期长达1-2年。

#### [0027] 实施例2

一种温化水饮开郁清降饮料,由以下重量份的原料制成:由以下重量份的原料制成:新鲜石斛汁10份、葡萄10份、大枣3份、白芍5份、干姜5份、五味子2、黄麻3份、桂枝10份、生石膏100份、细辛10份、大青叶10份、紫草1份、野菊花5份、鱼鳔5份、蜂蜜、水适量。加工方法同实施例1。

#### [0028] 实施例3

一种温化水饮开郁清降饮料,由以下重量份的原料制成:新鲜石斛汁20份、葡萄20份、大枣9份、白芍15份、干姜10份、五味子6份、黄麻3份、桂枝15份、生石膏200份、细辛13份、大青叶15份、紫草6份、野菊花15份、鱼鳔10份、蜂蜜、水适量。加工方法同实施例1。

#### [0029] 临床实验分三部分:

(一)动物急慢性毒性实验:

##### 1、动物急性毒性试验

药物:本发明实施例1、实施例2及实施例3药茶加入米粉制成的药茶粉糊。

[0030] 试验动物 :普通级 NIH 小鼠,体重 18g±2g,雌雄各半。

#### [0031] 方法与结果:

将三种药茶各50g,加入米粉。将实验小鼠随机分成三组雌雄各半,分别喂食三种药茶粉糊,容积1ml/10g 体重,密切观察8小时并作记录,继续观察7天;7 天中,小鼠无死亡,行为活泼,摄食量如常,毛色光亮无疏松污,无惊厥嗜唾,眼、口、鼻、耳及肛周无异常分泌物,无断尾烂趾。分别从三组中选择5只处死,肉眼所见:心、肝、肺、胃内及胸腺等重要脏器,未见异常改变,表明两种该营养粉均无急性毒性。

## [0032] 2、动物长期毒性试验

药物：本发明实施例1、实施例2及实施例3所得药茶加入米粉制成的药茶粉糊。

[0033] 动物：普通级 SD 大鼠，体重 200g±10g，雌雄各半。

[0034] 方法与结果：

三种药茶粉糊的配置：均分为高、中、低三个剂量组，分别为患者食用量的200、100、50g；将实验鼠随机分成三组，分别连续喂食调制好的药茶粉糊，连续喂食40天，观察动物全身毒性反应和严重程度，处死后按操作规程检查各部位，并进行血液学、ALT、BUN 及心、肝、脾、肺、肾、胃等主要脏器的病理学检查；

经过长期喂食，两组大鼠均未出现毒性反应。生长发育良好。肉眼外观及主要脏器未见异常。外周血象及血清ALT、BUN与对照组比较无病理性改变。病理报告心、肝、脾、肺、肾、胃等均未有意义的改变，因此可以认为，经病理证实，三种药茶粉糊对动物无慢性毒性表现。

[0035] 通过以上两个毒性实验，证明本发明按实施例1、实施例2及实施例3制作的药茶是安全的，无毒副作用的，可以用来对临床患者进行临床试验。

[0036] 3、本发明实施例饮用效果调查：

(1)调查方式：

① 饮用人群：普通人群

② 饮用时间：20天

③ 饮用人数：50 人

④ 饮用方法：每人每天3次，每次300mL

⑤ 指标：饮用后明显感觉容易疲劳、舌苔薄淡、咳嗽、恶寒发热、食积不消、不思饮食、中气不省等症状消失，且口感清酸甜为显效；饮用后感觉容易疲劳、舌苔薄淡、咳嗽、恶寒发热；食积不消、不思饮食、中气不省症状缓解，且口感清酸甜则记为有效。饮用后无明显舒适感则记为无效。

[0037] (2)调查结果

调查结果见表1。由表1实验结果表明，实施例1、2、3有98%的受调查者感觉本发明所提供的饮料口感清酸甜，且上述临床症状消失或得到缓解，只有2% 的受调查者饮用后无明显增加舒适感。

[0038] 表 1 各实施例 饮用效果调查表

组别/ 效果	显效率(人数)	有效率(人数)	无效率(人数)
实施例 1	44%(22)	54%(27)	2%(1)
实施例 2	42%(21)	56%(28)	2%(1)
实施例 3	42%(21)	56%(28)	2%(1)

实施例对比组A

对比实施例4、5、6不加入新鲜石斛、葡萄、蜂蜜、水溶性膳食纤维及葡萄籽油等营养成分，按照前文实施例1、2、3的中药部分原来的重量份原料，加工制备方法为传统的熬制方法；使用方法和使用效果的调查方法同上文。

[0039] 表 2 实施例对比组A 饮用效果调查

组别/ 效果	显效率(人数)	有效率(人数)	无效率(人数)
对比实施例4	36%(18)	40%(20)	24%(12)

对比实施例5	40%(20)	40%(20)	20%(10)
对比实施例6	46%(23)	34%(17)	20%(10)

#### 实施例对比组B

对比实施例 7、8、9不加入新鲜石斛、葡萄、蜂蜜、水溶性膳食纤维及葡萄籽油等营养成分,按照前文实施例1、2、3的中药部分原来的重量份原料,加工制备方法采用实施例1中的步骤E的制备加工方法;使用方法和使用效果的调查方法同上文。

#### [0040] 表 3 实施例对比组B 饮用效果调查

组别/ 效果	显效率(人数)	有效率(人数)	无效率(人数)
对比实施例 7	32%(16)	56%(28)	12%(6)
对比实施例 8	28%(14)	52%(31)	10%(5)
对比实施例 9	36%(18)	52%(26)	12%(6)

#### 实施例对比组C

对比实施例 10、11、12分别对应实施例1、2、3的加工方法和配方,与之不同的是配方内不含鱼鳔成分;使用方法和使用效果的调查方法同上文。

#### [0041] 表 4 实施例对比组C 饮用效果调查

组别/ 效果	显效率(人数)	有效率(人数)	无效率(人数)
对比实施例 10	44%(22)	46%(23)	10%(5)
对比实施例 11	38%(19)	50%(25)	12%(6)
对比实施例 12	40%(20)	48%(24)	12%(6)

#### 结论:

由表2和表1对比可看出:

实施例对比组A的无效率的人数为实施例1、2、3的10倍左右;这表明本发明中药材配方和水溶性膳食纤维及葡萄籽油等营养成分之间产生了相互协同的药理作用,水溶性膳食纤维增加肠胃的蠕动的功效促进人体对药物成分的吸收,保证代谢废物正常排出体外,另外葡萄皮中含有的花青素、白藜芦醇,具有强抗氧化、抗突变、减轻肝机能障碍、保护心血管等功能,增强免疫系统能力;与中药为伍提高吸收效果同时改善中药的口感,经过本发明的精心配置和最大程度药物成分的提取,本发明中药材配方和制备方法出现了出人意料的技术效果。

#### [0042] 表2和表3对比可看出:

实施例对比组A的无效率的人数为实施例对比组B的2倍左右,实施例对比组B和传统的熬制方法的实施例对比组A在治疗效果相比有了显著的提高,这表明本发明中药材经过步骤E的制备加工方法比传统的熬制方法,药效成分的提取程度有了显著的提高。

#### [0043] 表1和表4相比:

实施例对比组C的配方不含鱼鳔,实施例对比组C的无效人数为实施例1、2、3的5倍左右;且有效率人数有均有所下降;鱼鳔里含有丰富的胶原蛋白和欧米伽3不饱和脂肪酸,对血脂控制有益,能增强胃肠道的消化吸收功能,提高食欲,有利于防治食欲不振、厌食、消化不良、腹胀、便秘等症,表明鱼鳔在配方中起到了协同和引药归经的作用,鱼鳔在配方中的应用效果取得了预想不到的技术效果。

[0044] 综上所述,本发明提供的一种温化水饮开郁清降饮料具有酸甜的口感,同时又具

有治疗容易疲劳、舌苔薄淡、咳嗽、恶寒发热、食积不消、不思饮食、中气不省之功。且所有原料均来自药食两用天然植物,无毒副作用。

[0045] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。