



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104256017 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 07

(21) 申请号 201410560772. 0

(22) 申请日 2014. 10. 21

(71) 申请人 叶青芝

地址 231200 安徽省合肥市肥西县花岗镇马塘村吴庄组

(72) 发明人 叶青芝

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

桑叶苹果皮保健茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桑叶苹果皮保健茶,由以下重量份原料制成:芦根2-3、党参2-4、桑叶3-4、苹果皮2-4、石莲花1-2、瓜子金0.8-1、洋葱粉3-5、鸽子肉4-5、虫草花3-4、阿胶4-5、啤酒4-6、杏鲍菇6-7、菜瓜7-9、红提9-11、土瓜根粉5-7、杨梅汁12-14、豆酱4-5、液体木糖醇2-4、槐米5-7、营养添加液14-16和水适量。本发明的保健茶包含有芦根、党参、桑叶、苹果皮,能清凉散降、抗疲劳和增强体力;另外还含有槐米、杏鲍菇、等多种原材料,富含营养丰富,可以提高人体免疫功能,对人体具有降血脂、消食、清肝泻火的功效。

1. 一种桑叶苹果皮保健茶,其特征在于,由以下重量份原料制成:

芦根 2-3、党参 2-4、桑叶 3-4、苹果皮 2-4、石莲花 1-2、瓜子金 0.8-1、洋葱粉 3-5、鸽子肉 4-5、虫草花 3-4、阿胶 4-5、啤酒 4-6、杏鲍菇 6-7、菜瓜 7-9、红提 9-11、土瓜根粉 5-7、杨梅汁 12-14、豆酱 4-5、液体木糖醇 2-4、槐米 5-7、营养添加液 14-16 和水适量;

所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:

瓜尔豆胶粉 6-8、蜂蜜 4-6、老君须 2-3、红枣醋 4-6、树仔菜 7-9、绞股蓝 0.7-0.9、橡子仁粉 6-8、黄瓜汁 12-14、菊芋块茎 4-6、女贞叶 1-3、百蕊草 1-3、水蜜桃 9-12、和水适量;

所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将老君须、绞股蓝、女贞叶、百蕊草混在一起,加 3-4 倍的水煎煮,过滤取中药提取液;

(2) 将瓜尔豆胶粉与橡子仁粉混合,用沸水冲泡,加入蜂蜜、红枣醋,搅拌调匀,取冲泡液;

(3) 树仔菜、菊芋块茎放置在碗内,隔水蒸煮,煮熟后混合黄瓜汁、水蜜桃一起在打浆机内打浆,取浆汁;

(4) 将步骤 1 的中药提取液与步骤 2 的冲泡液、步骤 3 的浆汁混合成混合液。

2. 根据权利要求 1 所述一种桑叶苹果皮保健茶的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1) 将鸽子肉与啤酒一起,加水,隔水蒸煮煮,煮熟后取出鸽子肉,将其与虫草花、阿胶、洋葱粉、杏鲍菇一起焖煮,煮烂后过滤取汤汁;

(2) 将石莲花、瓜子金混在一起,加适量的水煎煮半小时,过滤取提取液;

(3) 槐米用水煮熟后调和成稀糊状,同时将土瓜根粉混入到稀糊状物内调匀,再利用离心机离心,过滤取离心液,

(4) 将菜瓜、豆酱、红提、杨梅汁混合液体木糖醇、营养添加液一起在榨汁机内榨成蔬果汁,蔬果汁与步骤 2 的提取液及步骤 3 的离心液混合成混合液;

(5) 将芦根、党参、桑叶、苹果皮一齐浸泡在步骤 1 的汤汁内 20 分钟,取出后再浸泡到将步骤 4 的混合液内半小时,最后取出干燥、破碎装袋。

## 桑叶苹果皮保健茶及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及保健茶及其加工工艺技术领域,主要是一种桑叶苹果皮保健茶及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着社会经济的发展、人们对健康日益关注,对保健茶的要求也在逐渐升高,尤其是在口味、营养以及具有保健功能方面。虽然现有市场上保健茶的种类繁多,但营养以及特殊养生保健功能方面已经无法满足人们逐渐提高的养生保健需求,高营养且具有一定的养生保健的保健茶越来越受到消费者的青睐,这就要求保健茶的加工原料来源越来越广泛,内要富含丰富的营养元素,以提高养生保健效果。

### 发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种黄桑叶苹果皮保健茶及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种桑叶苹果皮保健茶,其特征在于,由以下重量份原料制成:

芦根 2-3、党参 2-4、桑叶 3-4、苹果皮 2-4、石莲花 1-2、瓜子金 0.8-1、洋葱粉 3-5、鸽子肉 4-5、虫草花 3-4、阿胶 4-5、啤酒 4-6、杏鲍菇 6-7、菜瓜 7-9、红提 9-11、土瓜根粉 5-7、杨梅汁 12-14、豆酱 4-5、液体木糖醇 2-4、槐米 5-7、营养添加液 14-16 和水适量

所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:

瓜尔豆胶粉 6-8、蜂蜜 4-6、老君须 2-3、红枣醋 4-6、树仔菜 7-9、绞股蓝 0.7-0.9、橡子仁粉 6-8、黄瓜汁 12-14、菊芋块茎 4-6、女贞叶 1-3、百蕊草 1-3、水蜜桃 9-12、和水适量。

[0005] 所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将老君须、绞股蓝、女贞叶、百蕊草混在一起,加 3-4 倍的水煎煮,过滤取中药提取液;

(2) 将瓜尔豆胶粉与橡子仁粉混合,用沸水冲泡,加入蜂蜜、红枣醋,搅拌调匀,取冲泡液;

(3) 树仔菜、菊芋块茎放置在碗内,隔水蒸煮,煮熟后混合黄瓜汁、水蜜桃一起在打浆机内打浆,取浆汁;

(4) 将步骤 1 的中药提取液与步骤 2 的冲泡液、步骤 3 的浆汁混合成混合液。

[0006] 一种桑叶苹果皮保健茶的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1) 将鸽子肉与啤酒一起,加水,隔水蒸煮煮,煮熟后取出鸽子肉,将其与虫草花、阿胶、洋葱粉、杏鲍菇一起焖煮,煮烂后过滤取汤汁;

(2) 将石莲花、瓜子金混在一起,加适量的水煎煮半小时,过滤取提取液;

(3) 槐米用水煮熟后调和成稀糊状,同时将土瓜根粉混入到稀糊状物内调匀,再利用离心机离心,过滤取离心液,

(4) 将菜瓜、豆酱、红提、杨梅汁混合液体木糖醇、营养添加液一起在榨汁机内榨成蔬果

汁,蔬果汁与步骤 2 的提取液及步骤 3 的离心液混合成混合液;

(5)将芦根、党参、桑叶、苹果皮一齐浸泡在步骤 1 的汤汁内 20 分钟,取出后再浸泡到将步骤 4 的混合液内半小时,最后取出干燥、破碎装袋。

[0007] 桑叶味苦、甘,性微寒。归肺、肝经。能清凉散降,疏风清热。用于风热感冒,以发热、咳嗽为主要症状,能清肝明目,养阴生津; ,治疗风热引起的目赤涩痛。

[0008] 苹果皮中含有很多生物活性物质,例如:酚类物质,黄酮类物质,以及二十八烷醇等,这些活性物质可以抑制引起血压升高的血管紧张素转化酶,有助于预防慢性疾病,如心血管疾病、冠心病,降低其发病率。此外,苹果皮的摄入可以降低肺癌的发病率。国外研究表明,苹果皮较果肉具有更强的抗氧化性,苹果皮的抗氧化作用较其它水果蔬菜都高。普通大小苹果的果皮抗氧化能力相当于 800 毫克维生素 C 的抗氧化能力。苹果皮中的二十八烷醇还具有抗疲劳和增强体力的功效。苹果皮可以抑制齿垢的酶活性及口腔内细菌的生长,具有抗蚀作用,可以保护牙齿。还可以使皮肤白嫩,防止黑色素的生成,有美容功效。

[0009] 槐米,性微寒,味苦。具有凉血止血,清肝泻火的功效。

[0010] 杏鲍菇营养丰富,富含蛋白质、碳水化合物、维生素及钙、镁、铜、锌等矿物质,可以提高人体免疫功能,对人体具有抗癌、降血脂、消食、润肠胃以及美容等作用,长期食用能提高免疫力,杏鲍菇蛋白质是维持免疫机能最重要的营养素,为构成白血球和抗体的主要成份。

[0011] 本发明的优点:

本发明的保健茶包含有芦根、党参、桑叶、苹果皮,具有清凉散降、抗疲劳和增强体力的功效;另外本发明的保健茶还含有槐米、杏鲍菇、菜瓜、红提等多种原材料,富含营养丰富,有蛋白质、碳水化合物、维生素及钙、镁、铜、锌等矿物质,可以提高人体免疫功能,对人体具有降血脂、消食、清肝泻火的功效。

## 具体实施方式

[0012] 一种桑叶苹果皮保健茶,由以下重量份原料制成:

芦根 2-3、党参 2-4、桑叶 3-4、苹果皮 2-4、石莲花 1-2、瓜子金 0.8-1、洋葱粉 3-5、鸽子肉 4-5、虫草花 3-4、阿胶 4-5、啤酒 4-6、杏鲍菇 6-7、菜瓜 7-9、红提 9-11、土瓜根粉 5-7、杨梅汁 12-14、豆酱 4-5、液体木糖醇 2-4、槐米 5-7、营养添加液 14-16 和水适量。

[0013] 所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:

瓜尔豆胶粉 6-8、蜂蜜 4-6、老君须 2-3、红枣醋 4-6、树仔菜 7-9、绞股蓝 0.7-0.9、橡子仁粉 6-8、黄瓜汁 12-14、菊芋块茎 4-6、女贞叶 1-3、百蕊草 1-3、水蜜桃 9-12、和水适量。

[0014] 所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将老君须、绞股蓝、女贞叶、百蕊草混在一起,加 3-4 倍的水煎煮,过滤取中药提取液;

(2) 将瓜尔豆胶粉与橡子仁粉混合,用沸水冲泡,加入蜂蜜、红枣醋,搅拌调匀,取冲泡液;

(3) 树仔菜、菊芋块茎放置在碗内,隔水蒸煮,煮熟后混合黄瓜汁、水蜜桃一起在打浆机内打浆,取浆汁;

(4) 将步骤 1 的中药提取液与步骤 2 的冲泡液、步骤 3 的浆汁混合成混合液。

[0015] 一种桑叶苹果皮保健茶的制备方法,包括以下几个步骤:

(1) 将鸽子肉与啤酒一起,加水,隔水蒸煮煮,煮熟后取出鸽子肉,将其与虫草花、阿胶、洋葱粉、杏鲍菇一起焖煮,煮烂后过滤取汤汁;

(2) 将石莲花、瓜子金混在一起,加适量的水煎煮半小时,过滤取提取液;

(3) 槐米用水煮熟后调和成稀糊状,同时将土瓜根粉混入到稀糊状物内调匀,再利用离心机离心,过滤取离心液,

(4) 将菜瓜、豆酱、红提、杨梅汁混合液体木糖醇、营养添加液一起在榨汁机内榨成蔬果汁,蔬果汁与步骤 2 的提取液及步骤 3 的离心液混合成混合液;

(5) 将芦根、党参、桑叶、苹果皮一齐浸泡在步骤 1 的汤汁内 20 分钟,取出后再浸泡到将步骤 4 的混合液内半小时,最后取出干燥、破碎装袋。