



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104171134 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 03

(21) 申请号 201410393981. 0

(22) 申请日 2014. 08. 12

(71) 申请人 安徽阳光药业有限公司

地址 236700 安徽省亳州市利辛县工业园创业路 17 号

(72) 发明人 张化伟

(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 3/14 (2006. 01)

A23F 3/16 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种清凉绿茶颗粒及其制备方法

(57) 摘要

一种清凉绿茶颗粒及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:桔梗 3-4、蒲公英 5-6、桑叶 4-5、菊花 7-8、罗汉果 5-6、红毛草 1-2、梗通草 1-2、麦芽糊精 12-15、蔗糖 7-8、杏仁 5-6、红曲米 4-5、豌豆 4-5、小麦粉 33-35、牛肝 20-22、黄酒 28-30、薄荷粉 7-8、黄豆粉 24-25、绿茶叶 12-14、豆奶 8-9、橘子粉 20-22、食醋 50-55、营养添加剂 10-12。本发明的茶颗粒中所添加的中药材经醋蒸后,可杀灭附着在药材中的病菌、致病微生物及虫卵等有害物质,也可使药性更加温和,且本发明中添加的薄荷粉使得本发明的味道清凉,各种中药搭配使得本发明可清热降火,适于夏季饮用。

1. 一种清凉绿茶颗粒,其特征在于由以下重量份的原料制成:

桔梗 3-4、蒲公英 5-6、桑叶 4-5、菊花 7-8、罗汉果 5-6、红毛草 1-2、梗通草 1-2、麦芽糊精 12-15、蔗糖 7-8、杏仁 5-6、红曲米 4-5、豌豆 4-5、小麦粉 33-35、牛肝 20-22、黄酒 28-30、薄荷粉 7-8、黄豆粉 24-25、绿茶叶 12-14、豆奶 8-9、橘子粉 20-22、食醋 50-55、营养添加剂 10-12;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:香蕉泥 20-23、青梅 30-32、麦麸 10-11、淀粉酶 0.05-0.06;

制备方法为:(1)将麸皮加 5-6 倍的水大火煮沸,保持沸腾 10-15 分钟后离火,待温度降至 50-60℃时加入淀粉酶,保温水解 60-70 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(2)取青梅果肉加步骤(1)所得物料打浆,小火熬稠,然后与剩余物料混合拌匀,烘干后研成粉末,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的清凉绿茶颗粒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)在蒸锅内倒入食醋,架上蒸帘,然后将桔梗、蒲公英、桑叶、菊花、罗汉果、红毛草、梗通草铺在蒸帘上,大火蒸 30-35 分钟后取出,与绿茶叶混合,加 10-11 倍的清水浸提 4-5 小时,过滤除渣,小火熬膏;

(2)将杏仁、红曲米、豌豆碾碎,均匀铺在烤盘上,于 200-250℃下烘焙 10-15 分钟后出料,加 3-4 倍的水大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

(3)将牛肝切片,于黄酒中浸泡 30-40 分钟后捞出,隔水大火蒸熟后取出,烘干后粉碎;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)所得物料与剩余物料混合,造粒、烘干,即得。

一种清凉绿茶颗粒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种清凉绿茶颗粒及其制备方法。

背景技术

[0002] 食品工业的发展直接影响人民的营养健康水平,近年来,随着社会的发展,亚健康问题日益突出肥胖症、失眠等各种问题严重威胁人们的健康。因而市场上出现了各种保健品,但其大多功能单一,营养成分单一,无法均衡保证营养摄入,且价格昂贵,不适合长期服用。因此,如何通过饮食达到健康保健功效日益引起人们的重视,而功能性功能饮料近年来受到人们的极大关注,随着消费者追求健康、天然的意识的不不断提高,国内饮料市场对品种的需求也在发生变化,研发各种功能性饮料已经是势在必行。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种清凉绿茶颗粒及其制备方法,本发明具有香味浓郁、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种清凉绿茶颗粒,其特征在于由以下重量份的原料制成:

桔梗 3-4、蒲公英 5-6、桑叶 4-5、菊花 7-8、罗汉果 5-6、红毛草 1-2、梗通草 1-2、麦芽糊精 12-15、蔗糖 7-8、杏仁 5-6、红曲米 4-5、豌豆 4-5、小麦粉 33-35、牛肝 20-22、黄酒 28-30、薄荷粉 7-8、黄豆粉 24-25、绿茶叶 12-14、豆奶 8-9、橘子粉 20-22、食醋 50-55、营养添加剂 10-12;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:香蕉泥 20-23、青梅 30-32、麦麸 10-11、淀粉酶 0.05-0.06;

制备方法为:(1)将麸皮加 5-6 倍的水大火煮沸,保持沸腾 10-15 分钟后离火,待温度降至 50-60℃时加入淀粉酶,保温水解 60-70 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(2)取青梅果肉加步骤(1)所得物料打浆,小火熬稠,然后与剩余物料混合拌匀,烘干后研成粉末,即得。

[0005] 所述的清凉绿茶颗粒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)在蒸锅内倒入食醋,架上蒸帘,然后将桔梗、蒲公英、桑叶、菊花、罗汉果、红毛草、梗通草铺在蒸帘上,大火蒸 30-35 分钟后取出,与绿茶叶混合,加 10-11 倍的清水浸提 4-5 小时,过滤除渣,小火熬膏;

(2)将杏仁、红曲米、豌豆碾碎,均匀铺在烤盘上,于 200-250℃下烘焙 10-15 分钟后出料,加 3-4 倍的水大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

(3)将牛肝切片,于黄酒中浸泡 30-40 分钟后捞出,隔水大火蒸熟后取出,烘干后粉碎;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)所得物料与剩余物料混合,造粒、烘干,即得。

[0006] 本发明中的红毛草为鸭跖草科植物裸花水竹叶的全草,梗通草为豆科植物田皂角茎的木质部。

[0007] 本发明的有益效果为：

本发明的茶颗粒中所添加的中药材经醋蒸后，可杀灭附着在药材中的病菌、致病微生物及虫卵等有害物质，也可使药性更加温和，且本发明中添加的薄荷粉使得本发明的味道清凉，各种中药搭配使得本发明可清热降火，适于夏季饮用。

具体实施方式

[0008] 一种清凉绿茶颗粒，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：

桔梗 3、蒲公英 5、桑叶 4、菊花 7、罗汉果 5、红毛草 1、梗通草 1、麦芽糊精 12、蔗糖 7、杏仁 5、红曲米 4、豌豆 4、小麦粉 33、牛肝 20、黄酒 28、薄荷粉 7、黄豆粉 24、绿茶叶 12、豆奶 8、橘子粉 20、食醋 50、营养添加剂 10；

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成：香蕉泥 20、青梅 30、麦麸 10、淀粉酶 0.05；

制备方法为：(1) 将麸皮加 5-6 倍的水大火煮沸，保持沸腾 10-15 分钟后离火，待温度降至 50-60℃时加入淀粉酶，保温水解 60-70 分钟，过滤除渣，收集滤液；

(2) 取青梅果肉加步骤(1)所得物料打浆，小火熬稠，然后与剩余物料混合拌匀，烘干后研成粉末，即得。

[0009] 所述的清凉绿茶颗粒的制备方法，包括以下步骤：

(1) 在蒸锅内倒入食醋，架上蒸帘，然后将桔梗、蒲公英、桑叶、菊花、罗汉果、红毛草、梗通草铺在蒸帘上，大火蒸 30-35 分钟后取出，与绿茶叶混合，加 10-11 倍的清水浸提 4-5 小时，过滤除渣，小火熬膏；

(2) 将杏仁、红曲米、豌豆碾碎，均匀铺在烤盘上，于 200-250℃下烘焙 10-15 分钟后出料，加 3-4 倍的水大火煮沸，过滤除渣，收集滤液；

(3) 将牛肝切片，于黄酒中浸泡 30-40 分钟后捞出，隔水大火蒸熟后取出，烘干后粉碎；

(4) 将步骤(1)、(2)、(3)所得物料与剩余物料混合，造粒、烘干，即得。