



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105558142 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 11

(21) 申请号 201510994689. 9

(22) 申请日 2015. 12. 28

(71) 申请人 芜湖润蓝生物科技有限公司

地址 241200 安徽省芜湖市繁昌县经济开发区倍思创业科技园

(72) 发明人 高恒东

(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)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种猴头菇健胃速溶绿茶粉

(57) 摘要

一种猴头菇健胃速溶绿茶粉,由以下重量份原料制成:绿茶叶 700-730、茉莉花 100-120、蒸馏水适量、 β -环状糊精 60-65、红豆皮 120-125、椰汁 30-35 等;本发明的速溶绿茶粉,用绿茶叶和茉莉花共同制成,采用特殊浸提技术,很大程度上保留了茶叶的茶多酚与茶叶、茉莉花的香气,还具有解毒、温中和胃的作用;添加红豆皮纤维,采用椰汁蒸煮,椰香浓郁,用毛霉菌发酵红豆皮,去除了红豆皮的腥味,其中的膳食纤维、矿物质和维生素得到了充分利用,丰富了本发明速溶绿茶的膳食纤维含量,本品着重添加了乌梅、陈皮、炒麦芽、柏子仁等的提取物,使得本发明有一定的养胃和胃的功效。

1. 一种猴头菇健胃速溶绿茶粉,其特征在于,由以下重量份原料制成:绿茶叶700-730、茉莉花100-120、蒸馏水适量、 β -环状糊精60-65、红豆皮120-125、椰汁30-35、毛霉菌液6-6.5、食盐1-2、红曲米25-30、猴头菇45-50、甘草汁35-40、山楂70-80、乌梅6-7、陈皮8-10、炒麦芽6-8、柏子仁7-9、茴香4-6、鸡内金6-8、黑种草子3-5、蔗糖30-40、水适量。

2. 如权利要求1所述的一种猴头菇健胃速溶绿茶粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将绿茶叶、茉莉花放入粉碎机中粉碎,过40-50目筛,得绿茶茉莉花粉,将绿茶茉莉花粉与10倍量的蒸馏水、 β -环状糊精混合放入容器中,60℃水浴加热浸提40-50分钟,将其进行过滤去渣,将浸提液水浴浓缩,在50-70℃、真空度65-80Kpa条件下真空干燥,待茶汤凝结成块,将块状物研细即可得茉莉花茶粉;

(2)将红豆皮洗净,放入清水中浸泡20-30分钟,取出红豆皮,与椰汁混合,拌匀后置于蒸屉中蒸熟,再取出,待其冷却后与毛霉菌液、食盐混合,搅拌均匀后发酵1.5-2天,得发酵红豆皮,将发酵红豆皮晒干,置于超微粉机中制成椰香红豆皮超微粉备用;

(3)将红曲米、猴头菇洗净,混合置于锅中,加入甘草汁、适量水,加热炖煮,待水分倍吸收干后,将红曲米、猴头菇取出,放入烤箱中烤干水分,放入碾磨机中碾磨成粉备用;

(4)将山楂洗净,取其果肉,放入榨汁机中榨汁,将所得山楂汁喷雾干燥,得山楂粉备用;

(5)将乌梅、陈皮、炒麦芽、柏子仁、茴香、鸡内金、黑种草子用5-10倍量的水加热提取,过滤,将所得提取液喷雾干燥,得中药粉备用;

(6)将茉莉花茶粉、椰香红豆皮超微粉、步骤3中的粉、中药粉、蔗糖合并,混合均匀后包装即可。

一种猴头菇健胃速溶绿茶粉

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种猴头菇健胃速溶绿茶粉,尤其涉及一种猴头菇健胃速溶绿茶粉及其制备方法。

背景技术

[0003] 绿茶是日常生活中最常见的饮料,其清香怡人,深受人们喜爱,并且绿茶具有消脂解腻的作用,在食用过多油腻食物后饮用绿茶,可以有效缓解油腻带来的不适症状,但是绿茶携带不方便,易碎,并且绿茶需要用沸水冲泡,饮用时不方便,因此速溶绿茶作为一种新形式绿茶,方便携带,冲泡随意,深受大众喜爱。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种猴头菇健胃速溶绿茶粉。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种猴头菇健胃速溶绿茶粉,由以下重量份原料制成:绿茶叶700-730、茉莉花100-120、蒸馏水适量、 β -环状糊精60-65、红豆皮120-125、椰汁30-35、毛霉菌液6-6.5、食盐1-2、红曲米25-30、猴头菇45-50、甘草汁35-40、山楂70-80、乌梅6-7、陈皮8-10、炒麦芽6-8、柏子仁7-9、茴香4-6、鸡内金6-8、黑种草子3-5、蔗糖30-40、水适量。

[0006] 一种猴头菇健胃速溶绿茶粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)将绿茶叶、茉莉花放入粉碎机中粉碎,过40-50目筛,得绿茶茉莉花粉,将绿茶茉莉花粉与10倍量的蒸馏水、 β -环状糊精混合放入容器中,60℃水浴加热浸提40-50分钟,将其进行过滤去渣,将浸提液水浴浓缩,在50-70℃、真空度65-80Kpa条件下真空干燥,待茶汤凝结成块,将块状物研细即可得茉莉花茶粉;

(2)将红豆皮洗净,放入清水中浸泡20-30分钟,取出红豆皮,与椰汁混合,拌匀后置于蒸屉中蒸熟,再取出,待其冷却后与毛霉菌液、食盐混合,搅拌均匀后发酵1.5-2天,得发酵红豆皮,将发酵红豆皮晒干,置于超微粉机中制成椰香红豆皮超微粉备用;

(3)将红曲米、猴头菇洗净,混合置于锅中,加入甘草汁、适量水,加热炖煮,待水分倍吸收干后,将红曲米、猴头菇取出,放入烤箱中烤干水分,放入碾磨机中碾磨成粉备用;

(4)将山楂洗净,取其果肉,放入榨汁机中榨汁,将所得山楂汁喷雾干燥,得山楂粉备用;

(5)将乌梅、陈皮、炒麦芽、柏子仁、茴香、鸡内金、黑种草子用5-10倍量的水加热提取,过滤,将所得提取液喷雾干燥,得中药粉备用;

(6)将茉莉花茶粉、椰香红豆皮超微粉、步骤3中的粉、中药粉、蔗糖合并,混合均匀后包装即可。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明的速溶绿茶粉,用绿茶叶和茉莉花共同制成,采用特殊浸提技术,很大程度上保留了茶叶的茶多酚与茶叶、茉莉花的香气,还具有解毒、温中和胃的作用;添加红豆皮纤维,采用椰汁蒸煮,椰香浓郁,用毛霉菌发酵红豆皮,去除了红豆皮的腥味,其中的膳食纤维、矿物质和维生素得到了充分利用,丰富了本发明速溶绿茶的膳食纤维含量,本品着重添加了乌梅、陈皮、炒麦芽、柏子仁等的提取物,使得本发明有一定的养胃和胃的功效。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种猴头菇健胃速溶绿茶粉,由以下重量份(Kg)原料制成:绿茶叶700、茉莉花100、蒸馏水适量、 β -环状糊精60、红豆皮120、椰汁30、毛霉菌液6、食盐1、红曲米25、猴头菇45、甘草汁35、山楂70、乌梅6、陈皮8、炒麦芽6、柏子仁7、茴香4、鸡内金6、黑种草子3、蔗糖30、水适量。

[0009] 一种猴头菇健胃速溶绿茶粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)将绿茶叶、茉莉花放入粉碎机中粉碎,过40目筛,得绿茶茉莉花粉,将绿茶茉莉花粉与10倍量的蒸馏水、 β -环状糊精混合放入容器中,60℃水浴加热浸提40分钟,将其进行过滤去渣,将浸提液水浴浓缩,在50℃、真空度65Kpa条件下真空干燥,待茶汤凝结成块,将块状物研细即可得茉莉花茶粉;

(2)将红豆皮洗净,放入清水中浸泡20分钟,取出红豆皮,与椰汁混合,拌匀后置于蒸屉中蒸熟,再取出,待其冷却后与毛霉菌液、食盐混合,搅拌均匀后发酵1.5天,得发酵红豆皮,将发酵红豆皮晒干,置于超微粉机中制成椰香红豆皮超微粉备用;

(3)将红曲米、猴头菇洗净,混合置于锅中,加入甘草汁、适量水,加热炖煮,待水分倍吸收干后,将红曲米、猴头菇取出,放入烤箱中烤干水分,放入碾磨机中碾磨成粉备用;

(4)将山楂洗净,取其果肉,放入榨汁机中榨汁,将所得山楂汁喷雾干燥,得山楂粉备用;

(5)将乌梅、陈皮、炒麦芽、柏子仁、茴香、鸡内金、黑种草子用5倍量的水加热提取,过滤,将所得提取液喷雾干燥,得中药粉备用;

(6)将茉莉花茶粉、椰香红豆皮超微粉、步骤3中的粉、中药粉、蔗糖合并,混合均匀后包装即可。