



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 94101646.3

[51]Int.Cl⁶

A23L 2/38

[43]公开日 1995年9月13日

[22]申请日 94.3.9
 [71]申请人 郟城华港花生食品有限公司
 地址 276100山东省郟城县郟东路86号
 [72]发明人 黄 雄

[74]专利代理机构 三友专利事务所
 代理人 曹广生

说明书页数: 附图页数:

[54]发明名称 灵芝枣保健茶及其配制方法

[57]摘要

本发明涉及一种饮料，尤其适于滋补的保健饮料。它的配方为干灵芝 24%、浓度 17% 红枣汁 48%、浓度 95% 柠檬酸 2.5%、纯度 95% 咖啡颗粒 2.5%、浓度 75% 干草剂 23%；它的配制中主要的是：浓度 17% 的红枣汁 48 克与浓度 75% 干草剂 23 克混合，加入烘干的灵芝 24 克，同时加入浓度 95% 柠檬酸 2.5 克和纯度 95% 咖啡颗粒 2.5 克，在 50℃ 时不停地翻动混合，让灵芝干片去苦，并吸收枣叶和干草剂，从而获得有滋补和含微量元素的保健饮料。

(BJ)第 1456 号

权 利 要 求 书

1. 一种灵芝枣保健茶, 其特征在于它的配方为:

干灵芝	24%
浓度17%红枣汁	48%
浓度95%柠檬酸	2.5%
纯度95%咖啡颗粒	2.5%
浓度75%干草剂	23%

2. 一种灵芝枣保健茶配制方法, 其特征在于它的配制步骤:

a. 原料分级与挑选;

b. 灵芝和红枣分别浸泡并清洗;

c. 灵芝切成1厘米左右的片状, 红枣切成两半且去核;

d. 灵芝在蒸笼里, 用100℃蒸汽持续蒸30分钟, 红枣100公斤加入清水500公斤, 通气蒸100℃, 持续20分钟, 然后过滤取(浓度17%)汁备用;

e. 浓度17%的红枣汁48克与浓度75%干草剂23克混合, 加入烘干的灵芝24克, 同时加入浓度95%柠檬酸2.5克和纯度95%咖啡颗粒2.5克, 在50℃时不停地翻动混合, 让灵芝干片去苦, 并充分均匀吸收枣汁和干草剂;

f. 混合后30分钟, 再进烘道在60~85℃烘干, 达含水量8%的片状;

g. 在120~150℃高温下烘干, 消毒灭菌, 增加自然香味。

说明书

灵芝枣保健茶及其配制方法

本发明涉及一种饮料，尤其适于滋补、健脑、强身的保健饮料。

目前，常见的饮用茶（多半为茶叶）主要功能是助消化、提神解乏，但缺乏对人体营养价值和微量元素的补充。

鉴此，本发明的目的是提供一种灵芝枣保健茶及其配制方法，以灵芝为主料，红枣为辅料的配方及其配制方法。

本发明的目的是这样实现的：它的配方为：

干灵芝	24%
浓度17%红枣汁	48%
浓度95%柠檬酸	2.5%
纯度95%咖啡颗粒	2.5%
浓度75%干草剂	23%

它的配制步骤：

1. 原料分级与挑选；
2. 灵芝和红枣分别浸泡并清洗；
3. 灵芝切成1厘米左右的片状，红枣切成两半且去核；
4. 灵芝在蒸笼里，用100℃蒸汽持续蒸30分钟，红枣100公斤加入清水500公斤，通气蒸100℃，持续20分钟，然后过滤取（浓度17%）汁备用；

5. 浓度17%的红枣汁48克与浓度75%干草剂23克混合，加入烘干的灵芝24克，同时加入浓度95%柠檬酸2.5克和纯度95%咖啡颗粒2.5克，在50℃时不停地翻动混合，让灵芝干片去苦，并充分均匀吸收枣汁和干草剂；

6. 混合后30分钟，再进烘道在60~85℃烘干，达含水量8%的片状；

7. 在120~150℃高温下烘干，消毒灭菌，增加自然香味。

由于采用上述方案：获得一种富有滋补和补充人体所需微量元素的饮料，并且口感滑润、甘甜适口。

其中：灵芝具有滋补、健脑、强身、消炎、利尿、益胃等功效，

尤其对神经衰弱、心悸头晕、肾肝肾炎等保健治疗有效，还含有多种对人体有益的微量元素，如：锗。

红枣含有多种有机酸等，对防治肝炎、慢性气管炎、高血压、性肌营养不良、神经衰弱、冠心病均有较好疗效。

柠檬酸具有对灵芝的脱苦功效。

咖啡具有增加香味功能。

干草能调节人体机能。