



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105265958 A

(43) 申请公布日 2016.01.27

(21) 申请号 201510735275.4

(22) 申请日 2015.11.03

(71) 申请人 峨眉山宏昇药业股份有限公司

地址 614200 四川省乐山市峨眉山市红星东
路 102 号

(72) 发明人 鲁成宪 田健宏 谭在银 车尚泽

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种石斛饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种石斛饮料及其制备方法，包括以下步骤：步骤1、按比例称取各种原料，去除杂质；步骤2、对各原料进行快速浸洗，然后甩干；步骤3、将石斛在低于60℃下进行烘干，其余各种原料分别在60℃～80℃温度下进行烘干；步骤4、各原料在冷却后分别用粉碎机械粉碎为粉末状；步骤5、将石斛以1:10～15比例在水中以低温煎煮2次，时间分别为2小时和1小时，然后过滤得原汁A；其它原料一起按1:10～15比例在95℃以上沸水中煎煮2次，时间分别为2小时和1小时，然后过滤得原汁B；步骤6、将以上两种原汁经过混合调配后再依次进行均质、热装瓶、脱气、压盖、杀菌以及冷却最终制得成品。

1. 一种石斛饮料的制作方法,包括以下步骤:

步骤 1、按比例称取各种原料,去除杂质;

步骤 2、对各原料进行快速浸洗,然后甩干;

步骤 3、将石斛在低于 60℃下进行烘干,其余各种原料分别在 60℃~80℃温度下进行烘干;

步骤 4、各原料在冷却后分别用粉碎机械粉碎为粉末状;

步骤 5、将石斛以 1:10~15 比例在水中以低温 50~60℃煎煮 2 次,时间分别为 2 小时和 1 小时,然后过滤得原汁 A;

其它原料一起按 1:10~15 比例在 95℃以上沸水中煎煮 2 次,时间分别为 2 小时和 1 小时,然后过滤得原汁 B;

步骤 6、将以上两种原汁经过混合调配后再依次进行均质、热装瓶、脱气、压盖、杀菌以及冷却最终制得成品。

2. 根据权利要求 1 所述石斛饮料的制作方法,其特征在于:步骤 1 中的各原料的比例为:石斛 45—50 份,黄精 8—10 份,枸杞 8—10 份,山药 5—6 份,菊花 5—6 份,甘草 8—10 份,佛手 2—3 份,大枣 5—6 份以及金银花 5—6 份。

3. 根据权利要求 1 所述石斛饮料的制作方法,其特征在于:将步骤 5 中的原汁 A 和原汁 B 进行多次过滤以降低浊度。

4. 根据权利要求 1 所述石斛饮料的制作方法,其特征在于:所述石斛是铁皮石斛、金钗石斛或迭鞘石斛。

5. 一种根据权利要求 1-4 任何一项所述制作方法制得的石斛饮料。

一种石斛饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶饮料及其制备方法,尤其是涉及一种石斛饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 石斛是我国传统的名贵中药之一,石斛在治疗胃肠道疾病、抗衰老、抗肿瘤、降低血糖和治疗白内障等方面均有良好疗效,同时具有养阴清热,益胃生津的功效,在临幊上及中药复方被广泛应用,《纲目拾遗》:“清胃除虚热,生津,已劳损,以之代茶,开胃健脾。定惊疗风,能镇涎痰,解暑,甘芳降气。”。随着名贵中药石斛市场需求量不断扩大,资源已枯竭,成为濒危植物。但是迭鞘石斛却是一种分布广泛的石斛属植物,在四川省乐山市夹江县已广为栽培并供药用,全乡共种植了 4500 亩,年产鲜草 14.9 万公斤。

[0003] 石斛是我国传统的名贵中药材之一。石斛又称黄草、栽秧花,属兰科植物,早在汉代就载入《神农本草》。石斛性

微寒、味甘淡,养阴益胃、生津止渴,常用于热病伤津,口干烦渴,病后虚热,阴伤目暗,视物昏花,补五脏虚劳羸瘦等症。

[0004] 据有关药典记载:其药用功效主要表现在治疗胃肠道疾病、降血糖、抗衰老、抗肿瘤、增强免疫功能等方面,含有 24 种人体不可缺少的氨基酸。目前,石斛已经成为国际饮料市场上的抢手货和重要原料,被誉为植物“软黄金”。近年研究表明,石斛又是提取治疗心、脑血管病药物的主要原料,市场需求很大。著名的产品有“石斛夜光丸”、“鲜石斛露”、“西枫斗”、“金耳环”等。同时,石斛植株还具有较强的观赏价值。

[0005] 中药材石斛是歇马乡的特色支柱产业,已有 200 多年的人工种植历史。全乡石斛种植现有近 400 万窝。年产量占全省一半以上,是西南地区石斛种植面积最大的乡。也是我公司石斛饮料产品的原料主要源产地。

发明内容

[0006] 本发明设计了一种石斛饮料及其制备方法,其目的在于提供一种能够滋阴益胃、生津止渴,有一定治疗胃肠道疾病、抗衰老、抗肿瘤、降低血糖和治疗白内障等作用的石斛饮料。

[0007] 为了解决上述存在的技术问题,本发明采用了以下方案:

一种石斛饮料的制作方法,包括以下步骤:

步骤 1、按比例称取各种原料,用人工挑拣的办法去除杂质;

步骤 2、对各原料进行快速浸洗,然后甩干;

步骤 3、将石斛在低于 60℃下进行烘干,其余各种原料分别在 60℃~80℃温度下进行烘干;

步骤 4、各原料在冷却后分别用粉碎机械粉碎为粉末状;

步骤 5、将石斛以 1:10~15 比例在水中以低温 50~60℃煎煮 2 次,时间分别为 2 小时和 1 小时,然后过滤得原汁 A;

其它原料一起按 1:10 ~ 15 比例在 95℃以上沸水中煎煮 2 次,时间分别为 2 小时和 1 小时,然后过滤得原汁 B ;

步骤 6、将以上两种原汁经过混合调配后再依次进行均质、热装瓶、脱气、压盖、杀菌以及冷却最终制得成品。

[0008] 进一步,步骤 1 中的各原料的比例为 :石斛 45—50 份,黄精 8—10 份,枸杞 8—10 份,山药 5—6 份,菊花 5—6 份,甘草 8—10 份,佛手 2—3 份,大枣 5—6 份以及金银花 5—6 份。

[0009] 进一步,将步骤 5 中的原汁 A 和原汁 B 进行多次过滤以降低浊度。

[0010] 进一步,所述石斛是铁皮石斛、金钗石斛或迭鞘石斛。

[0011] 一种根据上述制作方法制得的石斛饮料。

[0012] 该石斛饮料及其制备方法具有以下有益效果 :

(1) 本发明的石斛饮料,味香浓醇厚,回味甘甜,具有良好的滋阴益胃、生津止渴,抗衰老、抗疲劳,有一定治疗胃肠道疾病的作用。

[0013] (2) 本发明经内部用户使用,结果表明该石斛饮料是一种具有保健功能的好饮料品种。适应人群 :1、五脏阴虚,脾胃虚弱、体质差的人群 ;2、高血糖、高血脂人群 ;3、失眠、睡眠质量差人群 ;4、肿瘤患者 ;5、劳累过度,易疲劳、免疫力低下,体质差,烟酒过度人群。

具体实施方式

[0014] 下面结合实施例,对本发明做进一步说明 :

实施例 1 :

步骤 1、选取石斛 4000g,黄精 800g,枸杞 900g,山药 500g,菊花 600g,甘草 900g,佛手 200g,大枣 500g,金银花 500g。

[0015] 按上述比例称取各种原料,用人工挑拣的办法去除杂质 ;

步骤 2、对各原料进行快速浸洗,然后甩干 ;

步骤 3、将石斛在低于 60℃下进行烘干,其余各种原料分别在 60℃~80℃温度下进行烘干 ;

步骤 4、各原料在冷却后分别用粉碎机械粉碎为粉末状 ;

步骤 5、将石斛以 1:10 ~ 15 比例在水中以低温 50 ~ 60℃煎煮 2 次,时间分别为 2 小时和 1 小时,然后过滤得原汁 A ;

其它原料一起按 1:10 ~ 15 比例在 95℃以上沸水中煎煮 2 次,时间分别为 2 小时和 1 小时,然后过滤得原汁 B ;

步骤 6、将以上两种原汁经过混合调配后再依次进行均质、热装瓶、脱气、压盖、杀菌以及冷却最终制得成品。

[0016] 实施例 2 :

步骤 1、选取石斛 5000g,黄精 1000g,枸杞 900g,山药 600g,菊花 500g,甘草 1000g,佛手 300g,大枣 600g,金银花 600g。

[0017] 按上述比例称取各种原料,用人工挑拣的办法去除杂质 ;

步骤 2、对各原料进行快速浸洗,然后甩干 ;

步骤 3、将石斛在低于 60℃下进行烘干,其余各种原料分别在 60℃~80℃温度下进行

烘干；

步骤 4、各原料在冷却后分别用粉碎机械粉碎为粉末状；

步骤 5、将石斛以 1:10 ~ 15 比例在水中以低温 50 ~ 60℃ 煎煮 2 次，时间分别为 2 小时和 1 小时，然后过滤得原汁 A；

其它原料一起按 1:10 ~ 15 比例在 95℃ 以上沸水中煎煮 2 次，时间分别为 2 小时和 1 小时，然后过滤得原汁 B；

步骤 6、将以上两种原汁经过混合调配后再依次进行均质、热装瓶、脱气、压盖、杀菌以及冷却最终制得成品。

[0018] 从中药学角度看，上述 9 种成分，除石斛以外，其它 8 种也都有一定的药理作用。黄精，具有补气养阴，健脾，润肺，益肾，抗氧化功能；枸杞，免疫调节，抗衰老，抗肿瘤，抗疲劳，能补肾、润肺、生精、益气；山药，补脾养胃，生津益肺，补肾涩精；菊花，性甘、微寒，具有散风热、平肝明目、消咳止痛的功效，用于治疗头痛眩晕、目赤肿痛、风热感冒、咳嗽等病症效果显著，还具有提神醒脑的功效；甘草，益气补中；缓急止痛；润肺止咳；泻火解毒；调和诸药；佛手，具有舒肝理气，和胃止痛的功效；大枣，补中益气，养血安神；金银花，抗病原微生物、抗炎和解热、加强免疫机能、降血脂、抗内毒等作用。

[0019] 并且上述各个原料之间还有相互配合，相互促进的功效。

[0020] 上面结合实施例对本发明进行了示例性的描述，显然本发明的实现并不受上述方式的限制，只要采用了本发明的方法构思和技术方案进行的各种改进，或未经改进将本发明的构思和技术方案直接应用于其它场合的，均在本发明的保护范围内。