



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107927243 A

(43)申请公布日 2018.04.20

(21)申请号 201810013697.4

(22)申请日 2018.01.08

(71)申请人 大连民族大学

地址 116600 辽宁省大连市经济技术开发  
区辽河西路18号

(72)发明人 胡文忠 王宇 管馨馨 王倩影  
姜爱丽

(74)专利代理机构 大连智高专利事务所(特殊  
普通合伙) 21235

代理人 胡景波

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种天然抗衰老的油茶叶饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种天然抗衰老的油茶叶饮料及其制备方法,属于保健食品饮料技术领域。主要技术方案如下:由如下质量份数的原料制备而成:油茶叶8-12份,普洱茶6-10份,玫瑰茄4-6份,甘草2-4份,枸杞子4-6份,山楂1-2份,茯苓1-3份,菊花1-3份。本发明提供的油茶叶饮料,是以具有药食同源特性的油茶叶、普洱、枸杞子、山楂、菊花、甘草、茯苓等为主要原料,以木糖醇为辅料,按原料食疗特性合理搭配,经预处理、提取、调配、杀菌、灌装、包装等生产加工工艺制成的天然抗衰老饮料。该饮料可理气排毒、帮助消化、降压降脂、美容养颜。

1. 一种天然抗衰老的油茶叶饮料,其特征在於,由如下质量份数的原料制备而成:油茶叶8-12份,普洱茶6-10份,玫瑰茄4-6份,甘草2-4份,枸杞子4-6份,山楂1-2份,茯苓1-3份,菊花1-3份。

2. 如权利要求1所述的天然抗衰老的油茶叶饮料,其特征在於,由如下质量份数的原料制备而成:油茶叶10份,普洱茶8份,玫瑰茄5份,甘草3份,枸杞子5份,山楂1份,茯苓2份,菊花2份。

3. 一种制备如权利要求1所述天然抗衰老的油茶叶饮料的方法,其特征在於,包括如下步骤:

- (1) 按质量份称取所涉及的原料后清洗;
- (2) 向油茶叶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液A;
- (3) 向普洱茶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液B;
- (4) 向玫瑰茄中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液C;
- (5) 将甘草、枸杞子、山楂、茯苓、菊花放入同一容器中,加总质量40倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液D;
- (6) 将浸泡液A加热至沸腾后,继续加热30分钟,过滤得到清液A;
- (7) 将浸泡液B加热至沸腾后,继续加热30分钟,过滤得到清液B;
- (8) 将浸泡液C加热至沸腾后,持续加热30-50分钟,过滤得到清液C;
- (9) 将浸泡液D加热至沸腾后,持续加热30-50分钟,过滤得到清液D;
- (10) 将清液A、清液B、清液C、清液D混合均匀后再次过滤,得到水提物;
- (11) 向水提物中加入甜味剂后搅拌;
- (12) 采用超高温瞬时灭菌进行灌装。

4. 如权利要求3所述天然抗衰老的油茶叶饮料的制备方法,其特征在於,所述的甜味剂为木糖醇。

## 一种天然抗衰老的油茶叶饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于保健食品饮料技术领域,具体涉及一种天然抗衰老的油茶叶饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 衰老是生物圈一种复杂的生命现象,首要体现就是皮肤的老化。近年来,随着人们生活工作节奏的急剧变快以及愈演愈烈的环境污染,人们面临的皮肤问题越来越多,尤其是皮肤松弛、肤色黯淡及出现皱纹等等。具有抗衰老抗氧化作用的食物也因此成为食品开发领域的一个热点。随着人们消费水平的日益提高,消费者在关注对抗衰老食品功效性的基础之上,更注重其天然性。相比市面上勾兑制成具有安全风险的抗氧化饮料而言,中药来源的天然抗衰老成分具有无毒、温和、高效等优点,成为抗衰老饮料研究开发的一大趋势。研制一种天然绿色的抗衰老饮料成为当前人们的迫切需要。

### 发明内容

[0003] 本发明提供一种天然抗衰老油茶叶饮料及其制备方法,以期帮助人们防治衰老、美容养颜、提高生命活力和生活质量。

[0004] 本发明的技术方案如下:一种天然抗衰老的油茶叶饮料,由如下质量份数的原料制备而成:油茶叶8-12份,普洱茶6-10份,玫瑰茄4-6份,甘草2-4份,枸杞子4-6份,山楂1-2份,茯苓1-3份,菊花1-3份。

[0005] 进一步的,由如下质量份数的原料制备而成:油茶叶10份,普洱茶8份,玫瑰茄5份,甘草3份,枸杞子5份,山楂1份,茯苓2份,菊花2份。

[0006] 本发明同时请求保护所述天然抗衰老的油茶叶饮料的方法,包括如下步骤:

[0007] (1) 按质量份称取所涉及的原料后清洗;

[0008] (2) 向油茶叶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液A;

[0009] (3) 向普洱茶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液B;

[0010] (4) 向玫瑰茄中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液C;

[0011] (5) 将甘草、枸杞子、山楂、茯苓、菊花放入同一容器中,加总质量40倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液D;

[0012] (6) 将浸泡液A加热至沸腾后,继续加热30分钟,过滤得到清液A;

[0013] (7) 将浸泡液B加热至沸腾后,继续加热30分钟,过滤得到清液B;

[0014] (8) 将浸泡液C加热至沸腾后,持续加热30-50分钟,过滤得到清液C;

[0015] (9) 将浸泡液D加热至沸腾后,持续加热30-50分钟,过滤得到清液D;

[0016] (10) 将清液A、清液B、清液C、清液D混合均匀后再次过滤,得到水提物;

[0017] (11) 向水提物中加入甜味剂后搅拌;

[0018] (12) 采用超高温瞬时灭菌进行灌装。

[0019] 进一步的,所述的甜味剂为木糖醇。

[0020] 油茶叶是本发明天然抗衰老饮料中的重要原材料,其为山茶科植物油茶的叶。叶革质,稍厚。气清香,味微苦涩。其中最为重要的成分是茶多酚。茶多酚是茶叶中多酚类物质的总称,包括黄烷醇类、花色苷类、黄酮类、黄酮醇类和酚酸类等。主要为黄烷醇(儿茶素)类,儿茶素占60-80%。茶多酚又称茶鞣质或茶单宁,是形成茶叶色香味的主要成份之一,也是茶叶中有保健功能的主要成份之一。茶多酚具有很强的抗氧化性和生理活性,是人体自由基的清除剂,可抑制皮肤线粒体中脂氧合酶和脂质过氧化作用,从而具有抗衰老效应。研究表明,1毫克茶多酚清除对人机体有害的过量自由基的效能相当于9微克超氧化物歧化酶(SOD),大大高于其他同类物质。并且茶多酚是水溶性物质,具有收敛毛孔、消毒灭菌、抗皮肤老化,减少日光中的紫外线辐射对皮肤的损伤等功效。

[0021] 本发明为调和各种中药的药性,特别加入具有调和功效的甘草。《名医别录》记载,甘草无毒,主温中,下气,烦满,短气,伤藏,咳嗽,止渴,通经脉,利血气,解百药毒,为九土之精,安和七十二种石,一千二百种草。

[0022] 本发明中所用的茯苓被古人称为“四时神药”,其功效广泛,不分四季,将它与各种药物配伍,不管寒、温、风、湿诸疾,都能发挥其独特功效。茯苓味甘、淡、性平,入药具有利水渗湿、益脾和胃、宁心安神之功用。现代医学研究:茯苓能增强机体免疫功能,茯苓多糖有明显的抗肿瘤及抗衰老作用。

[0023] 本发明中枸杞子和玫瑰茄等具有丰富的药用价值和保健作用。枸杞子有防治疾病的功效,为强身健体、延缓衰老之良药。对抗肿瘤以及器官衰退的老化疾病都有很强的改善作用。现代医学研究表明枸杞子还可用于防止癌细胞的扩散和增强人体的免疫功能。玫瑰茄又名洛神花,含有丰富的蛋白质、有机酸、多种氨基酸及维生素C,有“植物红宝石”的美誉。具有清热解渴、养血活血、养颜美容等作用。此外玫瑰茄还能消除疲倦,改善便秘,对皮肤粗糙、肤色黯淡都有帮助。

[0024] 根据2017年卫生部公布的《既是食品又是药品的物品名单》,本发明所采用的枸杞子、山楂、菊花、甘草及茯苓均为典型既可食用又可药用的药食同源性食品。而玫瑰茄是可用于保健食品的药食同源性食品。“药食同源”即“医食同源,药食同根”,药食同源中药兼具了丰富的营养价值和药用价值,来源于天然,无任何毒副作用。

[0025] 本发明的优势在于以油茶叶为基础加入了普洱茶。普洱茶中所含有的儿茶素,大分子多糖类物质转化成了大量新的可溶性单糖,含量高于其它很多茶树品种,抗衰老作用也优于其它茶类,对人体起到了养生健体、延年益寿的作用。现代研究发现普洱茶还具有美容的效果,被誉为“美容新贵”。经常饮用可以深层排毒,降低血脂含量,使血管舒张,从而加速血液循环,解决因气血不畅引起的肤色暗沉等问题。而且普洱茶性质温和,饮下时形成的膜附着肠胃里的表层,从而形成保护层可起到养胃、护胃作用,不会对肠胃产生刺激。

[0026] 本发明利用茶多酚与维生素C的增效作用使二者更利于人体吸收。原料中加入玫瑰茄、枸杞子与山楂等不仅增加了饮料的抗氧化功能,改善了饮料的独特口味,更重要的一点是其中都有含有大量的维生素C。研究证明,茶多酚在人体的直接吸收率并不高,若在茶中加入1-2片山楂,则其中的维生素C可提高人体对茶多酚吸收率最高达13倍。茶多酚浓度(200-400mg/L)较高时,维生素C能增强茶多酚对各种自由基的清除能力。另外,动物和人体实验均证明茶多酚可使机体保持较高维生素C含量,增加体内维生素C贮存量的同时还可以促进维生素C吸收。

[0027] 本发明使用木糖醇作为甜味剂,其口感清凉,用于凉饮效果更好。木糖醇是人体糖类代谢的中间体,在体内缺少胰岛素影响糖代谢情况下,无须胰岛素促进,木糖醇也能透过细胞膜,被组织吸收利用,促进肝糖元合成,且不会引起血糖值升高,是最适合糖尿病患者食用的营养性的食糖代替品。木糖醇的防龋齿特性在所有的甜味剂中效果最好,还有效抑制链球菌生长及酸的产生,从而减少牙齿的酸蚀,防止龋齿和减少牙斑的产生,巩固牙齿,无需担心因饮用饮料而产生牙齿问题。

[0028] 本产品的另一优势在于,无需添加防腐剂。早在神农时期,茶就被用于杀菌消炎。茶多酚具有抗菌广谱性,对肉毒芽孢杆菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、霍乱弧菌等病原菌具有明显的抑制或杀死作用,并具有强的抑菌能力和极好的选择性,它对自然界中几乎所有的动、植物病原细菌者定的抑制能力。它可通过生物化学和物理化学机理来改变病菌的生理,干扰病菌的代谢而起作用,并能维持正常菌群平衡,并且对某些有益菌的增殖有促进作用。另外,茶多酚抗菌不会使细菌产生耐药性。

[0029] 本发明的有益效果如下:

[0030] (1)能够改善现代人类皮肤老化问题同时提高机体免疫力,延缓衰老。采用纯天然中草药合理配比,口味独特。所加入的甜味剂更适合糖尿病患者饮用;本发明利用茶多酚及中草药的抗菌作用无需添加防腐剂,安全无副作用;本发明中重要原料油茶叶主要产自贵州省铜仁地区,有助于具有地方特色的天然抗衰老饮料的发展。

[0031] (2)本发明提供的油茶叶饮料,是以具有药食同源特性的油茶叶、普洱、枸杞子、山楂、菊花、甘草、茯苓等为主要原料,以木糖醇为辅料,按原料食疗特性合理搭配,经预处理、提取、调配、杀菌、灌装、包装等生产加工工艺制成的天然抗衰老饮料。该饮料可理气排毒、帮助消化、降压降脂、美容养颜。适宜人群为皮肤松弛、肤色黯淡、生活压力大及早衰者。主要组分均可药可食,口感好,安全宜长期饮用。

## 具体实施方式

[0032] 以下通过实施例对本发明进行说明,但不用来限制本发明的范围,本发明所用原料无特殊说明,均市售可得。

[0033] 实施例1

[0034] (1)分别称取油茶叶800克,普洱茶600克,玫瑰茄400克,甘草200克,枸杞子400克,山楂100克,茯苓100克,菊花100克清洗;

[0035] (2)向油茶叶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液A;

[0036] (3)向普洱茶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液B;

[0037] (4)向玫瑰茄中加入其质量50倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液C;

[0038] (5)将甘草、枸杞子、山楂、茯苓、菊花放入同一容器中,加总质量40倍的清水浸泡一小时,得到浸泡液D;

[0039] (6)将浸泡液A加热至沸腾后,继续加热30分钟,过滤得到清液A;

[0040] (7)将浸泡液B加热至沸腾后,继续加热30分钟,过滤得到清液B;

[0041] (8)将浸泡液C加热至沸腾后,持续加热30分钟,过滤得到清液C;

[0042] (9)将浸泡液D加热至沸腾后,持续加热30分钟,过滤得到清液D;

[0043] (10)将清液A、清液B、清液C、清液D混合均匀后再次过滤,得到水提物;

- [0044] (11) 向水提物中加入木糖醇1000克后搅拌;
- [0045] (12) 140℃超高温瞬时灭菌10s, 无菌条件下热罐装, 冷却后检验得到成品。
- [0046] 实施例2
- [0047] (1) 分别称取油茶叶1200克, 普洱茶1000克, 玫瑰茄600克, 甘草400克, 枸杞子600克, 山楂200克, 茯苓300克, 菊花300克清洗;
- [0048] (2) 向油茶叶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时, 得到浸泡液A;
- [0049] (3) 向普洱茶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时, 得到浸泡液B;
- [0050] (4) 向玫瑰茄中加入其质量50倍的清水浸泡一小时, 得到浸泡液C;
- [0051] (5) 将甘草、枸杞子、山楂、茯苓、菊花放入同一容器中, 加总质量40倍的清水浸泡一小时, 得到浸泡液D;
- [0052] (6) 将浸泡液A加热至沸腾后, 继续加热30分钟, 过滤得到清液A;
- [0053] (7) 将浸泡液B加热至沸腾后, 继续加热30分钟, 过滤得到清液B;
- [0054] (8) 将浸泡液C加热至沸腾后, 持续加热50分钟, 过滤得到清液C;
- [0055] (9) 将浸泡液D加热至沸腾后, 持续加热50分钟, 过滤得到清液D;
- [0056] (10) 将清液A、清液B、清液C、清液D混合均匀后再次过滤, 得到水提物;
- [0057] (11) 向水提物中加入木糖醇2000克后搅拌;
- [0058] (12) 140℃超高温瞬时灭菌10s, 无菌条件下热罐装, 冷却后检验得到成品。
- [0059] 实施例3
- [0060] (1) 分别称取油茶叶1000克, 普洱茶800克, 玫瑰茄500克, 甘草300克, 枸杞子500克, 山楂100克, 茯苓200克, 菊花200克清洗;
- [0061] (2) 向油茶叶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时, 得到浸泡液A;
- [0062] (3) 向普洱茶中加入其质量50倍的清水浸泡一小时, 得到浸泡液B;
- [0063] (4) 向玫瑰茄中加入其质量50倍的清水浸泡一小时, 得到浸泡液C;
- [0064] (5) 将甘草、枸杞子、山楂、茯苓、菊花放入同一容器中, 加总质量40倍的清水浸泡一小时, 得到浸泡液D;
- [0065] (6) 将浸泡液A加热至沸腾后, 继续加热30分钟, 过滤得到清液A;
- [0066] (7) 将浸泡液B加热至沸腾后, 继续加热30分钟, 过滤得到清液B;
- [0067] (8) 将浸泡液C加热至沸腾后, 持续加热30分钟, 过滤得到清液C;
- [0068] (9) 将浸泡液D加热至沸腾后, 持续加热30分钟, 过滤得到清液D;
- [0069] (10) 将清液A、清液B、清液C、清液D混合均匀后再次过滤, 得到水提物;
- [0070] (11) 向水提物中加入木糖醇1500克后搅拌;
- [0071] (12) 140℃超高温瞬时灭菌10s, 无菌条件下热罐装, 冷却后检验得到成品。
- [0072] 对实施例1-3制备得到的饮料进行感官评定, 结果如下表1:
- [0073] 表1感官评定表

[0074]

项目	风味 (30)	色泽 (20)	口感 (25)	回味 (25)	总分
评分标准	各原料协调柔和、适宜，无不良气味 (25-30)	色泽透亮均匀呈红棕色 (15-20)	酸甜适口，口感绵柔细腻 (20-25)	回味绵长，茶香药香突出 (20-25)	
	各原料协调性较好，带有少许杂味 (20-24)	色泽均匀，带有少许杂色 (10-14)	酸甜适口，口感略有粗糙 (15-19)	回味绵长，茶香药香略淡 (15-19)	
	无草药香，稍有异味 (15-19)	色泽局部不均匀，杂色较为明显(8-9)	口感粗糙但尚能接受(10-14)	回味较短茶香药香极淡 (10-14)	
	有异味，不适宜难以接受(<15)	色泽及不均匀，杂色明显(<8)	口感粗糙难以接受(<10)	回味极短无茶香药香(<10)	
实施例 1	27	18.8	24.5	24	94.3
实施例 2	28	19	23	23	93
实施例 3	26	18.5	24	22.5	91

[0075] 由上表1可知本产品色泽清亮，呈均匀的红宝石色，茶香与药香浑然一体，回味绵长，酸甜适宜，口感柔和，符合大众口味。

[0076] 以上内容仅为本发明的较佳实施例，对于本领域的普通技术人员，依据本发明的思想，在具体实施方式及应用范围上均会有改变之处，本说明书内容不应理解为对本发明的限制。