



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 114946952 A

(43) 申请公布日 2022.08.30

(21) 申请号 202210682202.3 A61P 7/06 (2006.01)
(22) 申请日 2022.06.16 A61P 1/14 (2006.01)
(66) 本国优先权数据 A61P 25/20 (2006.01)
202111064457.5 2021.09.10 CN A61P 9/00 (2006.01)
A61P 17/16 (2006.01)
(71) 申请人 成都市第七人民医院
地址 610000 四川省成都市十二中街1号
(72) 发明人 王园
(74) 专利代理机构 成都高远知识产权代理事务
所(普通合伙) 51222
专利代理师 肖雯 全学荣
(51) Int.Cl.
A23C 9/152 (2006.01)
A23C 9/156 (2006.01)
A23F 3/14 (2006.01)
A61K 36/9068 (2006.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54) 发明名称

一种人参养容奶茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种人参养容奶茶及其制备方法,属于保健奶茶领域。本发明具体提供了一种组合物,它包含以下组分:组分1:药材提取液;所述药材包括白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣;组分2:茶叶提取液;组分3:奶;其中,组分1、组分2、组分3的体积比为(1~4):(2~4):(2~4)。本发明还提供了由该组合物制备得到的奶茶。该保健奶茶的茶味、奶味、中药味均衡,在保留了中药方剂独特口味的同时,甜味适宜,无异味,综合口感优良,被消费者接受程度高;同时,该奶茶安全、无毒副作用,保健效果好,具有益气补血、养心安神的保健功效,适合长期饮用达到保健作用。

1. 一种组合物,其特征在于:它包含以下组分:

组分1:药材提取液;所述药材包括白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣;

组分2:茶叶提取液;

组分3:奶;

其中,组分1、组分2、组分3的体积比为(1~4):(2~4):(2~4)。

2. 根据权利要求1所述的组合物,其特征在于:所述组分1、组分2、组分3的体积比为1:1:(1~2);

优选地,所述组分1、组分2、组分3的体积比为1:1:1。

3. 根据权利要求1或2所述的组合物,其特征在于:组分1中,所述药材由白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣组成;

和/或,组分2中,所述茶叶为红茶。

4. 根据权利要求3所述的组合物,其特征在于:所述药材和茶叶的重量配比为:白芍1~90份、当归1~30份、陈皮1~30份、黄芪1~30份、肉桂1~30份、人参1~30份、白术1~30份、甘草1~30份、熟地黄1~20份、五味子1~20份、茯苓1~20份、远志1~15份、生姜0.3~3份、大枣0.3~3份、茶叶3~18份;

优选地,所述药材和茶叶的重量配比为:白芍1~9份、当归3份、陈皮1~3份、黄芪3~20份、肉桂3份、人参3~5份、白术3份、甘草3~6份、熟地黄2~6份、五味子1~2份、茯苓2~9份、远志1~3份、生姜0.3份、大枣0.3份、茶叶18份;

更优选地,所述药材和茶叶的重量配比为:白芍9份、当归3份、陈皮3份、黄芪3份、肉桂3份、人参3份、白术3份、甘草3份、熟地黄2份、五味子2份、茯苓2份、远志1.5份、生姜0.3份、大枣0.3份、茶叶18份。

5. 根据权利要求1或2所述的组合物,其特征在于:所述药材提取液是药材的水提取液;

和/或,所述茶叶提取液为茶叶的水提取液;

和/或,所述奶为液态奶。

6. 根据权利要求5所述的组合物,其特征在于:所述药材的水提取液的制备方法为:将药材在水中浸泡,然后加水煎煮,保留煎煮液,即得药材提取液;

和/或,所述茶叶的水提取液的制备方法为:将茶叶在水中浸泡,保留液体,即得茶叶提取液;

和/或,所述奶为牛奶;

优选地,所述牛奶为全脂牛奶。

7. 根据权利要求6所述的组合物,其特征在于:药材的水提取液的制备方法中,浸泡的时间为10~30分钟;煎煮时,药材与水的质量体积比为15~60g:1L,煎煮时间为10~50分钟;

和/或,茶叶的水提取液的制备方法中,茶叶与水的质量体积比为10~30g:1L;浸泡的时间为2~10分钟,浸泡的温度为80~100℃;

优选地,

药材的水提取液的制备方法中,浸泡的时间为15分钟;煎煮时,药材与水的质量体积比为38~60g:1L,煎煮时间为30分钟;

和/或,茶叶的水提取液的制备方法中,茶叶与水的质量体积比为16~28g:1L;浸泡的时间为5分钟,浸泡的温度为95℃。

8.根据权利要求7所述的组合物,其特征在于:

药材的水提取液的制备方法中,煎煮时,药材与水的质量体积比为38~39g:1L;

和/或,茶叶的水提取液的制备方法中,茶叶与水的质量体积比为21~22g:1L。

9.权利要求1~8任一项所述的组合物在制备食品、保健食品中的用途;

优选地,所述保健品为具有益气补血、养心安神功效的保健奶茶。

10.一种奶茶,其特征在于:它是由权利要求1~8任一项所述的组合物中的组分1、组分2、组分3混合后得到的。

一种人参养容奶茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健奶茶领域,具体涉及一种人参养容奶茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 奶茶是生活中常见的特色饮料,口感香浓醇厚,回味无穷。传统奶茶是牛奶与茶的熬煮融合,再根据个人口味添加糖、咖啡、水果、坚果等物质调和而成,兼具牛奶与茶的营养成分,冷热均可饮用。但是,大多数奶茶中都含有蔗糖、植脂末等成分,长期饮用容易引起发胖、血糖升高等问题,危害人体健康。因此,具有保健功效的奶茶引起了人们的关注。

[0003] 人参养荣汤是宋代方剂学著作《太平惠民和剂局方》中的一例经典方剂,曾被收入现代《方剂学》教科书,方中有如下中药:白芍、当归、陈皮、黄芪、桂心、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜、大枣。该方剂有益气补血,养心安神的功效。根据卫健委发布的《新资源食品管理办法》、《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》、《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》《关于对党参等9种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点工作的通知》《可用于保健食品的物品名单》等文件,人参养荣汤方中白芍、当归、陈皮(橘皮)、黄芪、桂心(肉桂)、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜、大枣均为可以用作食品的中药。

[0004] 但是,将中药制备成食品时往往面临口感、味道不易被接受的问题,如果使用大量添加剂改善口感和味道,又会使其丧失独特的中药风味,并且会因中药含量过少,丧失保健功效。如何制备保健效果好,且易于被消费者接受的中药食品是难点。

[0005] 目前,现有技术中尚未见使用人参养荣汤中的原料制备奶茶,如何利用人参养荣汤中的原料制备保健效果好,易于被消费者接受的保健奶茶需要进一步研究。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种人参养容奶茶及其制备方法。

[0007] 本发明提供了一种组合物,它包含以下组分:

[0008] 组分1:药材提取液;所述药材包括白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣;

[0009] 组分2:茶叶提取液;

[0010] 组分3:奶;

[0011] 其中,组分1、组分2、组分3的体积比为(1~4):(2~4):(2~4)。

[0012] 进一步地,所述组分1、组分2、组分3的体积比为1:1:(1~2);

[0013] 优选地,所述组分1、组分2、组分3的体积比为1:1:1。

[0014] 进一步地,组分1中,所述药材由白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣组成;

[0015] 和/或,组分2中,所述茶叶为红茶。

[0016] 进一步地,所述药材和茶叶的重量配比为:白芍1~90份、当归1~30份、陈皮1~30

份、黄芪1~30份、肉桂1~30份、人参1~30份、白术1~30份、甘草1~30份、熟地黄1~20份、五味子1~20份、茯苓1~20份、远志1~15份、生姜0.3~3份、大枣0.3~3份、茶叶3~18份；

[0017] 优选地,所述药材和茶叶的重量配比为:白芍1~9份、当归3份、陈皮1~3份、黄芪3~20份、肉桂3份、人参3~5份、白术3份、甘草3~6份、熟地黄2~6份、五味子1~2份、茯苓2~9份、远志1~3份、生姜0.3份、大枣0.3份、茶叶18份；

[0018] 更优选地,所述药材和茶叶的重量配比为:白芍9份、当归3份、陈皮3份、黄芪3份、肉桂3份、人参3份、白术3份、甘草3份、熟地黄2份、五味子2份、茯苓2份、远志1.5份、生姜0.3份、大枣0.3份、茶叶18份。

[0019] 进一步地,所述药材提取液是药材的水提取液；

[0020] 和/或,所述茶叶提取液为茶叶的水提取液；

[0021] 和/或,所述奶为液态奶。

[0022] 进一步地,所述药材的水提取液的制备方法为:将药材在水中浸泡,然后加水煎煮,保留煎煮液,即得药材提取液；

[0023] 和/或,所述茶叶的水提取液的制备方法为:将茶叶在水中浸泡,保留液体,即得茶叶提取液；

[0024] 和/或,所述奶为牛奶；

[0025] 优选地,所述牛奶为全脂牛奶。

[0026] 进一步地,药材的水提取液的制备方法中,浸泡的时间为10~30分钟;煎煮时,药材与水的质量体积比为15~60g:1L,煎煮时间为10~50分钟；

[0027] 和/或,茶叶的水提取液的制备方法中,茶叶与水的质量体积比为10~30g:1L;浸泡的时间为2~10分钟,浸泡的温度为80~100℃；

[0028] 优选地,

[0029] 药材的水提取液的制备方法中,浸泡的时间为15分钟;煎煮时,药材与水的质量体积比为38~60g:1L,煎煮时间为30分钟；

[0030] 和/或,茶叶的水提取液的制备方法中,茶叶与水的质量体积比为16~28g:1L;浸泡的时间为5分钟,浸泡的温度为95℃。

[0031] 进一步地,

[0032] 药材的水提取液的制备方法中,煎煮时,药材与水的质量体积比为38~39g:1L；

[0033] 和/或,茶叶的水提取液的制备方法中,茶叶与水的质量体积比为21~22g:1L。

[0034] 本发明还提供了前述的组合物在制备食品、保健食品中的用途；

[0035] 优选地,所述保健品为具有益气补血、养心安神功效的保健奶茶。

[0036] 本发明还提供了一种奶茶,它是由前述的组合物中的组分1、组分2、组分3混合后得到的。

[0037] 本发明提供了一种人参养容奶茶,该奶茶以中医药经典方剂人参养荣汤中的中药为原料,与奶和茶结合,制备成口感、味道优良,具有保健功效的保健奶茶。该保健奶茶的茶味、奶味、中药味均衡,在保留了中药方剂独特口味的同时,甜味适宜,无异味,综合口感优良,被消费者接受程度高;同时,该奶茶安全、无毒副作用,保健效果好,具有益气补血、养心安神的保健功效,适合长期饮用达到保健作用。本发明的保健奶茶制备工艺简单、原料易得,适合扩大生产。

[0038] 显然,根据本发明的上述内容,按照本领域的普通技术知识和惯用手段,在不脱离本发明上述基本技术思想前提下,还可以做出其它多种形式的修改、替换或变更。

[0039] 以下通过实施例形式的具体实施方式,对本发明的上述内容再作进一步的详细说明。但不应将此理解为本发明上述主题的范围仅限于以下的实例。凡基于本发明上述内容所实现的技术均属于本发明的范围。

具体实施方式

[0040] 本发明具体实施方式中使用的原料、设备均为已知产品,通过购买市售产品获得。

[0041] 实施例1、本发明人参养容奶茶的制备

[0042] 1、原料配方

[0043] 白芍9g、当归3g、陈皮3g、黄芪3g、肉桂3g、人参3g、白术3g、甘草3g、熟地黄2g、五味子2g、茯苓2g、远志1.5g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶18g、全脂牛奶2L。

[0044] 2、制备方法

[0045] (1)取白芍9g、当归3g、陈皮3g、黄芪3g、肉桂3g、人参3g、白术3g、甘草3g、熟地黄2g、五味子2g、茯苓2g、远志1.5g、生姜0.3g、大枣0.3g,水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;

[0046] (2)取红茶18g在95℃的1.1L热水里浸泡5分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;

[0047] (3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶2L混合均匀,即得人参养容保健奶茶4L。

[0048] 实施例2、本发明人参养容奶茶的制备

[0049] 1、原料配方

[0050] 白芍3g、当归3g、陈皮3g、黄芪15g、肉桂3g、人参3g、白术3g、甘草6g、熟地黄6g、五味子2g、茯苓9g、远志3g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶18g、全脂牛奶2L。

[0051] 2、制备方法

[0052] (1)取白芍3g、当归3g、陈皮3g、黄芪15g、肉桂3g、人参3g、白术3g、甘草6g、熟地黄6g、五味子2g、茯苓9g、远志3g、生姜0.3g、大枣0.3g,水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;

[0053] (2)取红茶18g在95℃的1.1L热水里浸泡5分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;

[0054] (3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶2L混合均匀,即得人参养容保健奶茶4L。

[0055] 实施例3、本发明人参养容奶茶的制备

[0056] 1、原料配方

[0057] 白芍1g、当归3g、陈皮1g、黄芪20g、肉桂3g、人参5g、白术3g、甘草6g、熟地黄6g、五味子1g、茯苓9g、远志1g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶18g、全脂牛奶1L。

[0058] 2、制备方法

[0059] (1)白芍1g、当归3g、陈皮1g、黄芪20g、肉桂3g、人参5g、白术3g、甘草6g、熟地黄6g、五味子1g、茯苓9g、远志1g、生姜0.3g、大枣0.3g,水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;

[0060] (2)取红茶18g在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;

[0061] (3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶1L混合均匀,即得人参养容保健奶茶3L。

[0062] 以下通过具体实验证明本发明的有益效果。

[0063] 实验例1、原料用量对本发明人参养容保健奶茶感官评价的影响

[0064] 1、分组

[0065] 实施例1~3制备的人参养容保健奶茶。

[0066] 对比例的设置如下:

[0067] 对比例1:原料配方同实施例1,煎煮液和茶汤制备方法同实施例1,最后将0.5L煎煮液、0.5L茶汤和2L牛奶混合均匀。

[0068] 对比例2:原料配方同实施例2,煎煮液和茶汤制备方法同实施例2,最后将1L煎煮液、1L茶汤和0.5L牛奶混合均匀。

[0069] 对比例3:原料配方同实施例3,煎煮液和茶汤制备方法同实施例3,最后将0.5L煎煮液、1L茶汤和1L牛奶混合均匀。

[0070] 对比例4:原料配方为白芍1g、当归1g、陈皮1g、黄芪1g、肉桂1g、人参1g、白术1g、甘草1g、熟地黄1g、五味子1g、茯苓1g、远志1g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶9g、全脂牛奶2L。制备方法为:(1)将白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣在水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;(2)取红茶在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;(3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶2L混合均匀,即得人参养容保健奶茶4L。

[0071] 对比例5:原料配方为白芍20g、当归20g、陈皮20g、黄芪20g、肉桂20g、人参20g、白术20g、甘草20g、熟地黄20g、五味子20g、茯苓20g、远志20g、生姜3g、大枣3g、红茶18g、全脂牛奶2L。制备方法为:(1)将白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣在水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;(2)取红茶在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;(3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶2L混合均匀,即得人参养容保健奶茶4L。

[0072] 对比例6:原料配方为白芍1g、当归1g、陈皮1g、黄芪1g、肉桂1g、人参20g、白术1g、甘草1g、熟地黄1g、五味子1g、茯苓1g、远志1g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶18g、全脂牛奶2L。制备方法为:(1)将白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣在水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;(2)取红茶在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;(3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶2L混合均匀,即得人参养容保健奶茶4L。

[0073] 对比例7:原料配方为白芍9g、当归3g、陈皮3g、黄芪3g、肉桂3g、人参3g、白术3g、甘草3g、熟地黄2g、五味子2g、茯苓2g、远志1.5g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶6g、全脂牛奶2L。制备方法为:(1)将白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣在水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;(2)取红茶在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;(3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶2L混合均匀,即得人参养容保健奶茶

4L。

[0074] 对比例8:原料配方为白芍9g、当归3g、陈皮3g、黄芪3g、肉桂3g、人参3g、白术3g、甘草3g、熟地黄2g、五味子2g、茯苓2g、远志1.5g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶6g、全脂牛奶1L。制备方法为:(1)将白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣在水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;(2)取红茶在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;(3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶1L混合均匀,即得人参养容保健奶茶3L。

[0075] 对比例9:原料配方为白芍20g、当归3g、陈皮3g、黄芪3g、肉桂3g、人参20g、白术3g、甘草3g、熟地黄2g、五味子2g、茯苓2g、远志1.5g、生姜3g、大枣3g、红茶18g、全脂牛奶1L。制备方法为:(1)将白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣在水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;(2)取红茶在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;(3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶1L混合均匀,即得人参养容保健奶茶3L。

[0076] 对比例10:原料配方为白芍9g、当归3g、陈皮3g、黄芪3g、肉桂3g、人参3g、白术3g、甘草3g、熟地黄2g、五味子2g、茯苓2g、远志1.5g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶6g、全脂牛奶0.5L。制备方法为:(1)将白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣在水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;(2)取红茶在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;(3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶0.5L混合均匀,即得人参养容保健奶茶2.5L。

[0077] 对比例11:原料配方为白芍9g、当归3g、陈皮3g、黄芪3g、肉桂3g、人参3g、白术3g、甘草3g、熟地黄2g、五味子2g、茯苓2g、远志1.5g、生姜0.3g、大枣0.3g、红茶18g、全脂牛奶0.5L。制备方法为:(1)将白芍、当归、陈皮、黄芪、肉桂、人参、白术、甘草、熟地黄、五味子、茯苓、远志、生姜和大枣在水中浸泡15分钟,浸泡好的物料加1.3L水常压煎煮30分钟,保留煎煮液约1L;(2)取红茶在95℃的1.1L热水里浸泡3分钟,滤掉茶叶,保留茶汤约1L;(3)取步骤(1)所取得的煎煮液1L和步骤(2)所得茶汤1L,加全脂牛奶0.5L混合均匀,即得人参养容保健奶茶2.5L。

[0078] 2、感官评价的方法

[0079] 邀请共30名我院护士和实习医生、实习护士对实施例1~3以及对比例1~11制备的奶茶进行感官评价,评价时进行盲测。感官评价标准如表1所示。评价后取各项平均分。感官评价结果如表2所示。

[0080] 表1.感官评价标准

[0081]	项目	优(21分~30分)	良(11分~20分)	差(1分~10分)
	口感	茶味、奶味、中药味	奶茶香味淡,茶味、	无奶茶香味,茶味、

[0082]		均衡, 甜味适宜	奶味、中药味其一味稍淡或稍浓, 甜味较淡或较浓	奶味、中药味某一味太淡或太浓, 甜味太淡或太浓
	色泽	淡褐色, 不透明, 色泽饱满	不透明, 但明显偏黑褐色或偏纯白色	混合后出现原药液、茶汤、牛奶色以外的特殊颜色, 或透明
	气味	有奶茶味, 不含其他不适气味	奶味较淡	无奶茶味, 不适气味浓
	组织形态	液体状, 稳定不分层	液体状, 略有分层现象	明显的分层现象

[0083] 表2. 感官评价结果

[0084]	组别	口感	色泽	气味	组织形态	综合评分
	实施例1	25	28	29	30	112
	实施例2	20	23	23	28	94
	实施例3	19	25	28	28	100
	对比例1	22	20	24	25	91
	对比例2	13	18	22	18	71
	对比例3	17	17	23	24	81
	对比例4	15	14	19	21	69
	对比例5	7	12	4	9	32
	对比例6	16	20	22	28	86
	对比例7	15	20	20	25	80
	对比例8	13	21	17	19	70
	对比例9	21	19	8	24	72
	对比例10	10	13	17	20	60
	对比例11	8	13	16	16	53

[0085] 实验结果说明, 本发明提供了一种人参养容奶茶, 在本发明特定的原料配方及制备方法下(实施例1~3), 制备得到的奶茶口感优良, 有一定的可接受的中药味, 色泽与普通奶茶无太大差别, 气味有淡中药味, 形态均匀, 大众接受度好。其中实施例1原料配方和制备方法制备得到的奶茶最佳。采用本发明原料配比及制备方法以外的方法制备得到的奶茶, 口感、色泽、气味和组织形态会受到影响, 综合感官评价差, 大众接受度差。

[0086] 实验例2、本发明人参养容保健奶茶的保健功效

[0087] 1、实验方法

[0088] (1) 实验对象: 按照人参养荣汤主治症状列出: 面色发白、惊悸健忘、气虚自汗、食少无味、头发脱落、小便短赤6个症状, 召集自诉有其中2个及以上症状的本单位护士共40人, 随机分为A、B、C、D共4组, 4组性别均为女, 年龄无明显差异, 无重大疾病。

[0089] (2) 测试方法: 首先请受试者填写下述症状评分表(表3)。按照上述感官评价结果中评分最高的4组(实施例1、2、3及对比例1)制备奶茶, A组予实施例1配方奶茶300ml饮用, 每日2次; B组予实施例2配方奶茶300ml饮用, 每日2次; C组予实施例3配方奶茶300ml饮用, 每日2次; D组予对比例1配方奶茶300ml饮用, 每日2次; 共5日, 第6日上午再次填写表3, 并收

集症状评分表并统计结果。

[0090] 表3. 症状评分表

症状	由轻至重饮用前得分						总分	由轻至重饮用后得分						总分
	0	1	2	3	4	5		0	1	2	3	4	5	
面色发白														
惊悸健忘														
气虚自汗														
食少无味														
头发脱落														
小便短赤														

[0092] (3) 效果判断标准: 评分表每个相关症状从轻至重按0分-5分共6个等级, 每位受试者仅选其最感不适前2个症状打分, 对比实验前、后该2个症状合计得分。

[0093] 2、实验结果

[0094] 统计40例受试者问卷得出A、B、C、D 4组饮用前、后症状评分总分分差, 结果如表4所示, A、B、C、D 4组症状评分总分分差分别为25、15、9、15。分差越大说明饮用保健奶茶后症状改善程度越大, 效果越好。A组分差最大, 说明实施例1奶茶的保健效果最佳, C组保健效果最差。实验过程中, 受试者均无不良反应。

[0095] 表4. 各组饮用前、后症状评分比较

	A 组			B 组			C 组			D 组		
	饮用前	饮用后	分差	饮用前	饮用后	分差	饮用前	饮用后	分差	饮用前	饮用后	分差
[0096]	2	1	1	3	2	1	6	3	3	4	4	0
	2	0	2	5	3	2	3	5	-2	5	3	2
	4	1	3	5	3	2	4	1	3	4	3	1
	4	1	3	3	2	1	4	2	2	5	3	2
	5	3	2	5	3	2	3	3	0	3	4	-1
	5	2	3	2	2	0	5	4	1	4	2	2
	6	3	3	4	4	0	5	4	1	5	4	1
	4	2	2	5	3	2	3	2	1	6	4	2
	4	2	2	4	3	1	4	4	0	7	3	4
	5	1	4	6	2	4	5	5	0	6	4	2
合计	41	16	25	42	27	15	42	33	9	49	34	15

[0097] 综上, 本发明提供了一种人参养容奶茶, 该奶茶以中医药经典方剂人参养荣汤中的中药为原料, 与奶和茶结合, 制备成口感、味道优良, 具有保健功效的保健奶茶。该保健奶茶茶味、奶味、中药味均衡, 在保留了中药方剂独特口味的同时, 甜味适宜, 无异味, 综合口感优良, 被消费者接受程度高; 同时, 该奶茶安全、无毒副作用, 保健效果好, 具有益气补血、养心安神的保健功效, 适合长期饮用达到保健作用。本发明的保健奶茶制备工艺简单、原料易得, 适合扩大生产。