



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105596908 B

(45)授权公告日 2019.02.22

(21)申请号 201610096882.5

A61P 1/14(2006.01)

(22)申请日 2016.02.22

A61P 1/08(2006.01)

(65)同一申请的已公布的文献号

A61P 1/12(2006.01)

申请公布号 CN 105596908 A

A61P 43/00(2006.01)

A23F 3/14(2006.01)

(43)申请公布日 2016.05.25

(73)专利权人 湖南水木芙蓉茶业有限公司

地址 421800 湖南省衡阳市耒阳市南正街  
景华商业城19号

(72)发明人 龙玛丽 李顺祥 郭龙

(74)专利代理机构 北京卓恒知识产权代理事务  
所(特殊普通合伙) 11394

代理人 唐曙晖

(56)对比文件

CN 1298721 A,2001.06.13,  
无.耒阳“竹海午时茶”的传说.《[http://  
www.lyxww.cn/Info.aspx?Id=24452&ModelId=  
1](http://www.lyxww.cn/Info.aspx?Id=24452&ModelId=1)》.2015,

审查员 李毅

(51)Int.Cl.

A61K 36/8998(2006.01)

A61P 29/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书9页

(54)发明名称

一种午时茶及其制备方法

(57)摘要

一种午时茶及其制备方法,其配方包括:薄荷、淡竹叶、白芷、桔梗、甘草、藿香、莱菔子、人参等;其制备方法是:先将鲜叶杀青、揉捻、渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;再将部分白芷、陈皮、薄荷等中药一起煎熬两次,分别过滤,得到的不同药汁汇在一起再熬一次,过滤得药汁,待冷却后备用;然后将热红茶浸泡在冷药汁里充分吸收药汁;最后将剩余中药一起干燥,破碎、或切片、或切丝,掺入吸收好药汁的红茶中,与药渣一起炒制半干、烘干,即得本发明产品。本发明所揭示的午时茶,不仅配方简单,制备容易,生产成本低,利于大规模生产,且具有极佳的清热解毒、滋阴祛湿的保健疗效,是消费者午时茶的极佳选择。

1. 一种午时茶,它是根据以下配方通过包括以下步骤的制备方法所制备的:

其配方包括:薄荷5重量份、淡竹叶5重量份、白芷5重量份、桔梗5重量份、甘草5重量份、藿香10重量份、莱菔子10重量份、人参10重量份、薏苡仁10重量份、葛根10重量份、茯苓10重量份、白扁豆10重量份、赤小豆10重量份、金银花15重量份、陈皮15重量份、麦芽20重量份、红茶345重量份;

午时茶的制备方法包括以下步骤:

第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

第二步,将上述配方中各45-85%的白芷、陈皮;与各70-90%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次:先煎熬0.5-4小时后过滤得第一次药汁,滤渣再用水煎熬0.5-4小时后过滤得第二次药汁;最后将这两次药汁汇在一起再煎熬0.5-4小时,过滤得到所需药汁(A)和药渣(B),待冷却后备用;

第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里0.5-4小时,让红茶充分吸收药汁,获得浸泡药汁的红茶(C);

第四步,将剩余各15-55%的白芷、陈皮以及剩余各10-30%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,获得干燥混合物,最后将干燥混合物掺入步骤三中已充分吸收好药汁的红茶(C)中,与步骤二中得到的药渣(B)一起炒制半干,然后烘至足干,得午时茶(D)。

2. 一种午时茶的制备方法,其特征是其配方包括:薄荷5重量份、淡竹叶5重量份、白芷5重量份、桔梗5重量份、甘草5重量份、藿香10重量份、莱菔子10重量份、人参10重量份、薏苡仁10重量份、葛根10重量份、茯苓10重量份、白扁豆10重量份、赤小豆10重量份、金银花15重量份、陈皮15重量份、麦芽20重量份、红茶345重量份;

午时茶的制备方法步骤如下:

第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

第二步,将上述配方中各45-85%的白芷、陈皮;与各70-90%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次:先煎熬0.5-4小时后过滤得第一次药汁,滤渣再用水煎熬0.5-4小时后过滤得第二次药汁;最后将这两次药汁汇在一起再煎熬0.5-4小时,过滤得到所需药汁(A)和药渣(B),待冷却后备用;

第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里0.5-4小时,让红茶充分吸收药汁,获得浸泡药汁的红茶(C);

第四步,将剩余各15-55%的白芷、陈皮以及剩余各10-30%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,获得干燥混合物,最后将干燥混合物掺入步骤三中已充分吸收好药汁的红茶(C)中,与步骤二中得到的药渣(B)一起炒制半干,然后烘至足干,得午时茶(D)。

## 一种午时茶及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健茶及其制备方法,特别是一种午时茶及其制备方法。

### 背景技术

[0002] “茶”的发祥地是中国,它起源于神农氏,闻于周鲁公,兴于唐,盛于宋,距今已有五千多年历史,是中华民族的举国之饮。传说汉代第一谋士张良曾隐居湖南耒阳黄市镇,他在辟谷期间常喝一种炒制的“药茶”,以去除体内的燥火、暑湿和风寒,后来耒阳家家户户都有炒这种“药茶”的习俗,即现在所称的“午时茶”,这个习俗在当地一直沿袭至今。“午时茶”具有清热解毒,除表祛湿的功效,常用于外感风寒、内伤食积证,症见恶寒发热、头痛身楚、胸脘满闷、恶心呕吐、腹痛腹泻。现在全球气候变暖,夏季温度逐年升高,人们长时间在高温下工作,很容易“中暑”,而“午时茶”是消暑的最佳饮品。目前市场上已有午时茶销售,但关于午时茶的出处说法不一,且不同的医书中对午时茶的配方记载也不尽相同,但是其还是具有诸多共同的特点,诸如均以茶为主、组方庞杂、功效近似等。

[0003] 在现有技术中,申请号为CN201310391342.6的“一种午时茶配方”其由红茶、白茅根、板蓝根、厚朴、红枣、柴胡、高良姜、肉豆蔻、莱菔子、甘草制成,虽然该午时茶组方简单,但其制备过程采用的是传统工艺,功效一般;申请号为CN200510019520.8的“午时茶泡腾片”、申请号为CN200410061170.7的“午时茶挥发油-β-环糊精包含物及其制备工艺”及申请号为CN01102149.7的“纳米午时茶制剂药物及其制备方法”,其公开的午时茶疗效比较明确,但制备方法复杂,生产成本较高。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的之一是克服现有技术的上述不足,而提供一种午时茶。

[0005] 实现本发明上述发明目的的技术方案是:一种午时茶,其是根据以下配方所制备而成的:

[0006] 其配方包括:薄荷3-7重量份、淡竹叶3-7重量份、白芷3-7重量份、桔梗3-7重量份、甘草3-7重量份、藿香6-14重量份、莱菔子6-14重量份、人参6-14重量份、薏苡仁6-14重量份、葛根6-14重量份、茯苓6-14重量份、白扁豆6-14重量份、赤小豆6-14重量份、金银花9-21重量份、陈皮9-21重量份、麦芽12-28重量份、红茶210-480重量份。

[0007] 进一步,实现本发明上述发明目的的技术方案是:一种午时茶,其是根据以下配方采用如下方法制备而成的:

[0008] 所采用的配方包括:薄荷3-7重量份、淡竹叶3-7重量份、白芷3-7重量份、桔梗3-7重量份、甘草3-7重量份、藿香6-14重量份、莱菔子6-14重量份、人参6-14重量份、薏苡仁6-14重量份、葛根6-14重量份、茯苓6-14重量份、白扁豆6-14重量份、赤小豆6-14重量份、金银花9-21重量份、陈皮9-21重量份、麦芽12-28重量份、红茶210-480重量份;

[0009] 其制备方法包括如下步骤:

[0010] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0011] 第二步,将上述配方中各45-85% (占配方中各成分的用量的百分比)的白芷、陈皮;与各70-90% (占配方中各成分的用量的百分比)的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中(例如在50-70℃ (优选55-65℃)的水温下)煎熬2次,即,先(用水)煎熬0.5-4小时(优选2-3小时)后过滤得第一次药汁,滤渣再(用水,例如在50-70℃、优选55-65℃的水温下)煎熬0.5-4小时(优选1-2小时)后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬0.5-4小时(优选1-2小时),过滤得到所需药汁(A)和药渣(B),待冷却后备用;

[0012] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里0.5-4小时(优选2-3小时),让红茶充分吸收药汁,(通过捞出或过滤)获得浸泡药汁的红茶(C);

[0013] 第四步,将剩余各15-55%的白芷、陈皮以及剩余各10-30%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,获得干燥混合物,最后将其(干燥混合物)掺入步骤三中已充分吸收好药汁的红茶(C)中,与步骤二中得到的药渣(B)一起(例如按传统工艺)炒制半干,(例如用现代烘干技术)烘至足干,得午时茶(D)。

[0014] 对于上述配方,优选的是,本发明进一步的技术方案是:

[0015] 其配方包括:薄荷3.5-6.5重量份、淡竹叶3.5-6.5重量份、白芷3.5-6.5重量份、桔梗3.5-6.5重量份、甘草3.5-6.5重量份、藿香7-13重量份、莱菔子7-13重量份、人参7-13重量份、薏苡仁7-13重量份、葛根7-13重量份、茯苓7-13重量份、白扁豆7-13重量份、赤小豆7-13重量份、金银花10.5-19.5重量份、陈皮10.5-19.5重量份、麦芽14-26重量份、红茶240-450重量份。

[0016] 本发明再进一步的技术方案是:

[0017] 其配方包括:薄荷4-6重量份、淡竹叶4-6重量份、白芷4-6重量份、桔梗4-6重量份、甘草4-6重量份、藿香8-12重量份、莱菔子8-12重量份、人参8-12重量份、薏苡仁8-12重量份、葛根8-12重量份、茯苓8-12重量份、白扁豆8-12重量份、赤小豆8-12重量份、金银花12-18重量份、陈皮12-18重量份、麦芽16-24重量份、红茶270-420重量份。

[0018] 本发明更进一步的技术方案是:

[0019] 其配方包括:薄荷4.5-5.5重量份、淡竹叶4.5-5.5重量份、白芷4.5-5.5重量份、桔梗4.5-5.5重量份、甘草4.5-5.5重量份、藿香9-11重量份、莱菔子9-11重量份、人参9-11重量份、薏苡仁9-11重量份、葛根9-11重量份、茯苓9-11重量份、白扁豆9-11重量份、赤小豆9-11重量份、金银花13.5-16.5重量份、陈皮13.5-16.5重量份、麦芽18-22重量份、红茶310-380重量份。

[0020] 本发明更进一步的技术方案也可以是:

[0021] 其配方包括:薄荷5重量份、淡竹叶5重量份、白芷5重量份、桔梗5重量份、甘草5重量份、藿香10重量份、莱菔子10重量份、人参10重量份、薏苡仁10重量份、葛根10重量份、茯苓10重量份、白扁豆10重量份、赤小豆10重量份、金银花15重量份、陈皮15重量份、麦芽20重量份、红茶345重量份。

[0022] 本发明的目的之二是克服现有技术的上述不足,而提供一种午时茶的制备方法或制备上述午时茶的方法。

[0023] 实现本发明上述发明目的的技术方案是:一种午时茶的制备方法:

[0024] 所使用的配方包括：薄荷3-7重量份、淡竹叶3-7重量份、白芷3-7重量份、桔梗3-7重量份、甘草3-7重量份、藿香6-14重量份、菜菔子6-14重量份、人参6-14重量份、薏苡仁6-14重量份、葛根6-14重量份、茯苓6-14重量份、白扁豆6-14重量份、赤小豆6-14重量份、金银花9-21重量份、陈皮9-21重量份、麦芽12-28重量份、红茶210-480重量份；

[0025] 其制备方法步骤如下：

[0026] 第一步，将新采的鲜叶杀青，揉捻后，渥堆发酵，使之变成红茶，出锅后，乘热备用；

[0027] 第二步，将上述配方中各45-85%（占配方中各成分的用量的百分比）的白芷、陈皮；与各70-90%（占配方中各成分的用量的百分比）的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花；以及所有的菜菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中（例如在50-70℃（优选55-65℃）的水温下）煎熬2次，即，先（用水）煎熬0.5-4小时（优选2-3小时）后过滤得第一次药汁，滤渣再（用水，例如在50-70℃、优选55-65℃的水温下）煎熬0.5-4小时（优选1-2小时）后过滤得第二次药汁，最后将这两次药汁汇在一起再煎熬0.5-4小时（优选1-2小时），过滤得到所需药汁（A）和药渣（B），待冷却后备用；

[0028] 第三步，将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里0.5-4小时（优选2-3小时），让红茶充分吸收药汁，（通过捞出或过滤）获得浸泡药汁的红茶（C）；

[0029] 第四步，将剩余各15-55%的白芷、陈皮以及剩余各10-30%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥，然后破碎、或切片、或切丝，获得干燥混合物，最后将其（干燥混合物）掺入步骤三中已充分吸收好药汁的红茶（C）中，与步骤二中得到的药渣（B）一起（例如按传统工艺）炒制半干，（例如用现代烘干技术）烘至足干（即足够干燥），得午时茶（D）。

[0030] 本发明进一步的技术方案是：

[0031] 其配方包括：薄荷3.5-6.5重量份、淡竹叶3.5-6.5重量份、白芷3.5-6.5重量份、桔梗3.5-6.5重量份、甘草3.5-6.5重量份、藿香7-13重量份、菜菔子7-13重量份、人参7-13重量份、薏苡仁7-13重量份、葛根7-13重量份、茯苓7-13重量份、白扁豆7-13重量份、赤小豆7-13重量份、金银花10.5-19.5重量份、陈皮10.5-19.5重量份、麦芽14-26重量份、红茶240-450重量份。

[0032] 本发明再进一步的技术方案是：

[0033] 其配方包括：薄荷4-6重量份、淡竹叶4-6重量份、白芷4-6重量份、桔梗4-6重量份、甘草4-6重量份、藿香8-12重量份、菜菔子8-12重量份、人参8-12重量份、薏苡仁8-12重量份、葛根8-12重量份、茯苓8-12重量份、白扁豆8-12重量份、赤小豆8-12重量份、金银花12-18重量份、陈皮12-18重量份、麦芽16-24重量份、红茶270-420重量份。

[0034] 本发明更进一步的技术方案可以是：

[0035] 其配方包括：薄荷4.5-5.5重量份、淡竹叶4.5-5.5重量份、白芷4.5-5.5重量份、桔梗4.5-5.5重量份、甘草4.5-5.5重量份、藿香9-11重量份、菜菔子9-11重量份、人参9-11重量份、薏苡仁9-11重量份、葛根9-11重量份、茯苓9-11重量份、白扁豆9-11重量份、赤小豆9-11重量份、金银花13.5-16.5重量份、陈皮13.5-16.5重量份、麦芽18-22重量份、红茶310-380重量份。

[0036] 本发明更进一步的技术方案也可以是：

[0037] 其配方包括：薄荷5重量份、淡竹叶5重量份、白芷5重量份、桔梗5重量份、甘草5重

量份、藿香10重量份、莱菔子10重量份、人参10重量份、薏苡仁10重量份、葛根10重量份、茯苓10重量份、白扁豆10重量份、赤小豆10重量份、金银花15重量份、陈皮15重量份、麦芽20重量份、红茶345重量份。

[0038] 本发明与现有技术相比具有如下优点：

[0039] 此一种午时茶，其配方中：各种成份功效明确，藿香、薄荷、淡竹叶、金银花能清热解表，不留邪；白芷、陈皮（或橘皮）、麦芽、莱菔子、白扁豆、赤小豆、甘草、红茶能祛湿和中；而人参（或太子参）、薏苡仁、桔梗、茯苓则能益气利湿不伤阴。其制备过程中：摒弃了将所有原料一起浸泡的旧工艺，提出主料红茶与配料中药分开汲取精华再混合的新工艺，此方法能使各原料充分发挥其功效，最终达到极佳的清热解毒、滋阴祛湿疗效。此一种午时茶，不仅配方简单，制备容易，生产成本低，利于大规模生产，且具有极佳的清热解毒、滋阴祛湿的保健疗效，是消费者午时茶的极佳选择。

[0040] 以下通过具体实施例对本发明作进一步描述。

### 具体实施方式

[0041] 实施例1：

[0042] 一种午时茶，其是采用如下方法制备而成的：

[0043] 其配方包括：薄荷7重量份、淡竹叶7重量份、白芷7重量份、桔梗7重量份、甘草7重量份、藿香14重量份、莱菔子14重量份、人参14重量份、薏苡仁14重量份、葛根14重量份、茯苓14重量份、白扁豆14重量份、赤小豆14重量份、金银花21重量份、陈皮21重量份、麦芽28重量份、红茶480重量份；

[0044] 其制备方法步骤如下：

[0045] 第一步，将新采的鲜叶杀青，揉捻后，渥堆发酵，使之变成红茶，出锅后，乘热备用；

[0046] 第二步，将上述配方中各85%的白芷、陈皮；与各90%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花；以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次，先煎熬2小时后过滤得第一次药汁，再煎熬1小时后过滤得第二次药汁，最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时，过滤得所需药汁和药渣，待冷却后备用；

[0047] 第三步，将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时，让红茶充分吸收药汁；

[0048] 第四步，将剩余各15%的白芷、陈皮以及各10%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥，然后破碎、或切片、或切丝，最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中，与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干，再用现代烘干技术烘至足干，得午时茶。

[0049] 实施例2：

[0050] 一种午时茶，其是采用如下方法制备而成的：

[0051] 其配方包括：薄荷6重量份、淡竹叶6重量份、白芷6重量份、桔梗6重量份、甘草6重量份、藿香12重量份、莱菔子12重量份、人参12重量份、薏苡仁12重量份、葛根12重量份、茯苓12重量份、白扁豆12重量份、赤小豆12重量份、金银花18重量份、陈皮18重量份、麦芽24重量份、红茶420重量份；

[0052] 其制备方法步骤如下：

[0053] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0054] 第二步,将上述配方中各75%的白芷、陈皮;与各85%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0055] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;

[0056] 第四步,将剩余各25%的白芷、陈皮以及各15%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0057] 实施例3:

[0058] 一种午时茶,其是采用如下方法制备而成的:

[0059] 其配方包括:薄荷5重量份、淡竹叶5重量份、白芷5重量份、桔梗5重量份、甘草5重量份、藿香10重量份、莱菔子10重量份、人参10重量份、薏苡仁10重量份、葛根10重量份、茯苓10重量份、白扁豆10重量份、赤小豆10重量份、金银花15重量份、陈皮15重量份、麦芽20重量份、红茶345重量份;

[0060] 其制备方法步骤如下:

[0061] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0062] 第二步,将上述配方中各65%的白芷、陈皮;与各80%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0063] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;

[0064] 第四步,将剩余各35%的白芷、陈皮以及各20%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0065] 实施例4:

[0066] 一种午时茶,其是采用如下方法制备而成的:

[0067] 其配方包括:薄荷4.5重量份、淡竹叶4.5重量份、白芷4.5重量份、桔梗4.5重量份、甘草4.5重量份、藿香9重量份、莱菔子9重量份、人参9重量份、薏苡仁9重量份、葛根9重量份、茯苓9重量份、白扁豆9重量份、赤小豆9重量份、金银花13.5重量份、陈皮13.5重量份、麦芽18重量份、红茶310重量份;

[0068] 其制备方法步骤如下:

[0069] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0070] 第二步,将上述配方中各55%的白芷、陈皮;与各75%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在

水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0071] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;

[0072] 第四步,将剩余各45%的白芷、陈皮以及各25%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0073] 实施例5:

[0074] 一种午时茶,其是采用如下方法制备而成的:

[0075] 其配方包括:薄荷3.5重量份、淡竹叶3.5重量份、白芷3.5重量份、桔梗3.5重量份、甘草3.5重量份、藿香7重量份、莱菔子7重量份、人参7重量份、薏苡仁7重量份、葛根7重量份、茯苓7重量份、白扁豆7重量份、赤小豆7重量份、金银花10.5重量份、陈皮10.5重量份、麦芽14重量份、红茶240重量份;

[0076] 其制备方法步骤如下:

[0077] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0078] 第二步,将上述配方中各45%的白芷、陈皮;与各70%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0079] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;

[0080] 第四步,将剩余各55%的白芷、陈皮以及各30%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0081] 实施例6:

[0082] 一种午时茶的制备方法,其配方包括:薄荷6.5重量份、淡竹叶6.5重量份、白芷6.5重量份、桔梗6.5重量份、甘草6.5重量份、藿香13重量份、莱菔子13重量份、人参13重量份、薏苡仁13重量份、葛根13重量份、茯苓13重量份、白扁豆13重量份、赤小豆13重量份、金银花19.5重量份、陈皮19.5重量份、麦芽26重量份、红茶450重量份;

[0083] 其制备方法步骤如下:

[0084] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0085] 第二步,将上述配方中各85%的白芷、陈皮;与各90%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0086] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;



[0087] 第四步,将剩余各15%的白芷、陈皮以及各10%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0088] 实施例7:

[0089] 一种午时茶的制备方法,其配方包括:薄荷5.5重量份、淡竹叶5.5重量份、白芷5.5重量份、桔梗5.5重量份、甘草5.5重量份、藿香11重量份、莱菔子11重量份、人参11重量份、薏苡仁11重量份、葛根11重量份、茯苓11重量份、白扁豆11重量份、赤小豆11重量份、金银花16.5重量份、陈皮16.5重量份、麦芽22重量份、红茶380重量份;

[0090] 其制备方法步骤如下:

[0091] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0092] 第二步,将上述配方中各75%的白芷、陈皮;与各85%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0093] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;

[0094] 第四步,将剩余各25%的白芷、陈皮以及各15%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0095] 实施例8:

[0096] 一种午时茶的制备方法,其配方包括:薄荷5重量份、淡竹叶5重量份、白芷5重量份、桔梗5重量份、甘草5重量份、藿香10重量份、莱菔子10重量份、人参10重量份、薏苡仁10重量份、葛根10重量份、茯苓10重量份、白扁豆10重量份、赤小豆10重量份、金银花15重量份、陈皮15重量份、麦芽20重量份、红茶345重量份;

[0097] 其制备方法步骤如下:

[0098] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0099] 第二步,将上述配方中各65%的白芷、陈皮;与各80%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0100] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;

[0101] 第四步,将剩余各35%的白芷、陈皮以及各20%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0102] 实施例9:

[0103] 一种午时茶的制备方法,其配方包括:薄荷4重量份、淡竹叶4重量份、白芷4重量份、桔梗4重量份、甘草4重量份、藿香8重量份、莱菔子8重量份、人参8重量份、薏苡仁8重量份、葛根8重量份、茯苓8重量份、白扁豆8重量份、赤小豆8重量份、金银花12重量份、陈皮12重量份、麦芽16重量份、红茶270重量份;

[0104] 其制备方法步骤如下:

[0105] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0106] 第二步,将上述配方中各55%的白芷、陈皮;与各75%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0107] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;

[0108] 第四步,将剩余各45%的白芷、陈皮以及各25%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0109] 实施例10:

[0110] 一种午时茶的制备方法,其配方包括:薄荷3重量份、淡竹叶3重量份、白芷3重量份、桔梗3重量份、甘草3重量份、藿香6重量份、莱菔子6重量份、人参6重量份、薏苡仁6重量份、葛根6重量份、茯苓6重量份、白扁豆6重量份、赤小豆6重量份、金银花9重量份、陈皮9重量份、麦芽12重量份、红茶210重量份;

[0111] 其制备方法步骤如下:

[0112] 第一步,将新采的鲜叶杀青,揉捻后,渥堆发酵,使之变成红茶,出锅后,乘热备用;

[0113] 第二步,将上述配方中各45%的白芷、陈皮;与各70%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花;以及所有的莱菔子、薏苡仁、白扁豆、赤小豆、麦芽一起放在水中煎熬2次,先煎熬2小时后过滤得第一次药汁,再煎熬1小时后过滤得第二次药汁,最后将这两次药汁汇在一起再煎熬1小时,过滤得所需药汁和药渣,待冷却后备用;

[0114] 第三步,将步骤一中得到的热红茶完全浸泡在步骤二中得到的冷药汁里2小时,让红茶充分吸收药汁;

[0115] 第四步,将剩余各55%的白芷、陈皮以及各30%的薄荷、淡竹叶、桔梗、甘草、藿香、人参、葛根、茯苓、金银花一起进行干燥,然后破碎、或切片、或切丝,最后将其掺入步骤三中充分吸收好药汁的红茶中,与步骤二中得到的药渣一起按传统工艺炒制半干,再用现代烘干技术烘至足干,得午时茶。

[0116] 收集2013年7月至2014年7月间的病例(感染风寒、气滞脾虚,并伴有不思饮食、呕吐等症状)335例,随机分为十一组:治疗组一31例,治疗组二30例,治疗组三30例,治疗组四30例,治疗组五31例,治疗组六30例,治疗组七31例,治疗组八30例,治疗组九30例,治疗组十31例,对照组十一31例,各组年龄、性别、临床表征等均无显著性差异,具有可比性。治疗组一、二、三、四、五、六、七、八、九、十分别服用本发明实施例一、二、三、四、五、六、七、八、九、十所得产品(生药总量以250克计),每天三次,连服5天;对照组十一服用市售的午时茶

颗粒(湖北午时药业)。

[0117] 治疗的统计数据如下表:

[0118]

组别	例数	治愈	有效	无效	总有效率%
治疗组一	31	17	13	1	96.8
治疗组二	30	17	12	1	96.7
治疗组三	30	18	12	0	100
治疗组四	30	17	12	1	96.7
治疗组五	31	17	13	1	96.8
治疗组六	30	17	12	1	96.7
治疗组七	31	17	13	1	96.8
治疗组八	30	18	12	0	100
治疗组九	30	17	12	1	96.7
治疗组十	31	17	13	1	96.8
对照组十一	31	16	13	2	93.5

[0119] 说明:表格中疗效判断标准如下

[0120] 治愈:各种症状临床表现均消失;

[0121] 有效:各种症状临床表现均明显好转;

[0122] 无效:临床表现无减轻或者加重。

[0123] 由上述实验数据可知,本发明产品的治愈效果明显比市售的午时茶好,总有效率也有很大提高;且本发明提供的午时茶制备方法简单,生产成本低,利于大规模生产。