



(12) BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

(19) Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN) (11)



CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

1-0022840

(51)⁷ A61K 35/00, A23F 3/00

(13) B

(21) 1-2012-00762

(22) 03.03.2011

(86) PCT/CN2011/071479 03.03.2011

(87) WO2012/088794A1

05.07.2012

(30) 201010624877.X 31.12.2010 CN

(45) 27.01.2020 382

(43) 25.11.2013 308

(73) EU YAN SANG INTERNATIONAL LTD. (SG)

269 A South Bridge Road, Singapore 058818, Singapore

(72) WONG, Suet Ying (CN), WU Kim (CN), LEE, Kuen Kuen Ella (CN)

(74) Công ty Luật TNHH AMBYS Hà Nội (AMBYS HANOI)

(54) PHƯƠNG PHÁP BÀO CHẾ TRÀ THẢO MỘC ĐƯỢC SỬ DỤNG LÀM THÀNH PHẦN BỔ SUNG TRONG SỮA

(57) Sáng chế đề cập đến trà thảo mộc không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa và phương pháp bào chế trà này. Trà thảo mộc bao gồm các nguyên liệu sau: ý dĩ nhân thô (Raw Semen Coicis), đạm trúc diệp (Herba Lophatheri), kê đuôi cáo (Setaria Italica), ý dĩ nhân đã chế biến (Prepared Semen Coicis), mạch nha (Fructus Hordei Germinatus), cốc nha (Fructus Setariae Germinatus), đăng tâm thảo (Medulla Junci) và phù tiếu mạch (Triticum Aestivum). Phương pháp bào chế trà thảo mộc bao gồm: (a) cân nguyên liệu theo công thức; (b) trộn các nguyên liệu với nhau, trừ phù tiếu mạch, sắc hõn hợp tạo ra với nước, kết hợp các nước sắc thu được từ mỗi lần, lọc, và cô đặc nước lọc tạo thành dung dịch có tỷ trọng từ 1,0 đến 1,3g/cm³; (c) nghiên phù tiếu mạch thành hạt có cỡ lỗ sàng từ 15 đến 40, phân tán dung dịch thu được từ bước (b) vào hạt phù tiếu mạch đã nghiên; (d) sấy khô hạt phù tiếu mạch đã nghiên mang dung dịch đậm đặc thu được từ bước (c), đóng gói hạt trong dạng sản phẩm mong muốn.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến trà thảo mộc và phương pháp bào chế trà thảo mộc, và đặc biệt đề cập đến trà thảo mộc không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa và phương pháp bào chế trà thảo mộc này.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa chủ yếu để chống nhiệt ruột và nhiệt dạ dày ở trẻ em do thu nạp sản phẩm sữa trong thời gian dài. Do đó, sữa bột thường được sử dụng kết hợp với trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa nhằm giảm bớt nhiệt ruột và nhiệt dạ dày do thu nạp sản phẩm sữa.

Hiện nay, trên thị trường xuất hiện hai loại trà thảo mộc chính. Một loại trà thảo mộc ở dạng bao gói truyền thống trong đó các nguyên liệu khô khác nhau trong công thức trà thảo mộc được đóng gói trực tiếp. Loại trà thảo mộc này yêu cầu đích thân người sử dụng sắc và pha các nguyên liệu khô khác nhau, cần thời gian pha chế lâu và gây ra các tác dụng thuốc khác nhau, thậm chí làm cho các tác dụng thuốc thay đổi nhiều do những khác nhau trong quy trình sắc và pha. Loại trà thảo mộc còn lại là trà ở dạng hạt nhỏ dùng sẵn, các sản phẩm đã nêu phần lớn chứa tá dược. Nhìn chung, các tá dược là các thành phần không hoạt động được sử dụng làm chất chống bám dính, chất liên kết, chất phân hủy, và v.v.. Ví dụ, một số tá dược được sử dụng để tạo hình hoặc để giúp cho thuốc phân hủy thành các phần tử nhỏ để hấp thụ. Thông thường, tinh bột, lactoza, sucroza và các chất tương tự được sử dụng làm các tá dược trong thuốc. Tuy nhiên, tinh bột là một loại tá dược không tan trong nước, chất này không thể hòa tan được trong nước, do đó nó không thích hợp để sử dụng làm tá dược trong các loại trà dạng hạt nhỏ tan hoàn toàn. Tuy nhiên, trẻ em uống lactoza, sucroza hoặc các chất phụ gia khác trong thời gian dài sẽ không có lợi cho sức khỏe. Ví dụ, sự thu nạp quá mức các chất này sẽ gây ra sâu răng, và thu nạp chúng trong thời gian dài sẽ gây ra béo phì. Hơn nữa, mức đường trong máu của các bệnh nhân tiểu đường sẽ tăng do sự thu nạp sucroza trong thời gian dài. Ngoài ra, một số người có thể dị ứng với

một số tá dược - ví dụ, nhiều người không dung nạp lactoza.

Do đó, nhằm để khắc phục các hạn chế đã nêu trên, có một nhu cầu phát triển trà thảo mộc dùng sẵn không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Mục đích của sáng chế là nhằm để xuất trà thảo mộc dùng sẵn không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa.

Nhằm để thực hiện mục đích trên đây, sáng chế đề xuất giải pháp kỹ thuật như sau: trà thảo mộc không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa bao gồm các nguyên liệu làm thuốc sau: ý dĩ nhân thô (*Raw Semen Coicis*), đạm trúc diệp (*Herba Lophatheri*), kê đuôi cáo (*Setaria Italica*), ý dĩ nhân đã chế biến (*Prepared Semen Coicis*), mạch nha (*Fructus Hordei Germinatus*), cốc nha (*Fructus Setariae Germinatus*), đăng tâm thảo (*Medulla Junci*) và phù tiếu mạch (*Triticum Aestivum*), trong đó phù tiếu mạch được sử dụng làm chất tạo hình trong trà thảo mộc.

Trong trà thảo mộc không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế, phần trăm theo trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc nêu trên ưu tiên như sau: ý dĩ nhân thô chiếm từ 20 đến 35%, đạm trúc diệp chiếm từ 5 đến 15%, kê đuôi cáo chiếm từ 5 đến 15%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm từ 5 đến 15%, mạch nha chiếm từ 4 đến 12%, cốc nha chiếm từ 4 đến 12%, đăng tâm thảo chiếm từ 0,2 đến 2% và phù tiếu mạch chiếm từ 15 đến 25%, trên cơ sở tổng trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc.

Mô tả chi tiết sáng chế

Theo phương án ưu tiên hơn của sáng chế, phần trăm theo trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc là như sau: ý dĩ nhân thô chiếm từ 22 đến 32%, đạm trúc diệp chiếm từ 8 đến 15%, kê đuôi cáo chiếm từ 8 đến 15%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm từ 6 đến 12%, mạch nha chiếm từ 5 đến 10%, cốc nha chiếm từ 5 đến 10%, đăng tâm thảo chiếm từ 0,2 đến 1% và phù tiếu mạch chiếm từ 18 đến 22%, trên cơ sở tổng trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc.

Theo phương án ưu tiên hơn nữa của sáng chế, phần trăm theo trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc là như sau: ý dĩ nhân thô chiếm 29,10%, đạm trúc diệp chiếm 12,60%, kê đuôi cáo chiếm 12,60%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm 10,10%, mạch nha chiếm 7,60%, cỏ nha chiếm 7,60%, đăng tâm thảo chiếm 0,40% và phù tiếu mạch chiếm 20,00%, dựa trên tổng trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc.

Hơn nữa, cần lưu ý rằng công thức cơ bản nêu trên có thể được điều chỉnh bằng cách bổ sung các nguyên liệu làm thuốc khác để đáp ứng các nhu cầu khác nhau của người sử dụng. Ví dụ, việc bổ sung thái tử sâm (*Pseudostellariae Radix*) có thể tăng cường tác dụng tiếp thêm sinh lực cho lá lách và làm đầy sinh khí, và tác dụng làm ấm phổi và thúc đẩy sự sản xuất các dịch trong cơ thể; việc bổ sung mạch môn đông (*Radix Ophiopogonis*) có thể tăng cường tác dụng bổ âm và thúc đẩy sự sản xuất dịch, và tác dụng làm ấm phổi và thúc đẩy sự sản xuất dịch trong cơ thể; việc bổ sung bạch biển đậu (*Semen Lablab Album*) có thể tăng cường tác dụng tiếp thêm sinh lực cho lá lách để trừ ẩm, và tác dụng điều hòa nhiệt dạ dày và giảm nhiệt trong mùa hè. Tương tự, người có hiểu biết trong lĩnh vực kỹ thuật tương ứng có thể bổ sung các nguyên liệu làm thuốc khác nhau khác vào công thức cơ bản của trà thảo mộc khi cần thiết. Hơn nữa, người có hiểu biết trong lĩnh vực kỹ thuật tương ứng sẽ đánh giá đúng rằng sự biến đổi đã nêu trên cơ sở công thức cơ bản của trà thảo mộc sẽ nằm trong phạm vi của sáng chế như được xác định bởi yêu cầu bảo hộ đi kèm.

Hơn thế nữa, sáng chế đề xuất thêm phương pháp bào chế trà thảo mộc không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế, phương pháp này gồm các bước sau:

- (a) cân các nguyên liệu làm thuốc theo công thức của trà thảo mộc;
- (b) trộn các nguyên liệu làm thuốc của trà thảo mộc với nhau, ngoại trừ phù tiếu mạch, sắc hồn hợp tạo ra với nước 1 đến 3 lần, mỗi lần kéo dài trong thời gian từ 0,5 đến 2 giờ, sau đó kết hợp nước sắc thu được từ mỗi lần, lọc, và cô đặc nước lọc tạo ra thành dung dịch đậm đặc có tỷ trọng tương đối từ 1,0 đến 1,3g/cm³;
- (c) nghiền phù tiếu mạch đã cân thành các hạt có kích cỡ lỗ sàng là từ 15 đến 40, sau đó phân tán dung dịch đậm đặc thu được từ bước (b) vào các hạt phù tiếu mạch đã nghiền;

(d) sấy khô hoàn toàn các hạt phù tiêu mạch đã nghiền mang dung dịch đậm đặc thu được từ bước (c), sau đó đóng gói các hạt trong dạng sản phẩm mong muốn.

Trong phương pháp bào chế trà thảo mộc không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế, bước (b) ưu tiên là bao gồm các bước sau: trộn các nguyên liệu làm thuốc khác với nhau, trừ phù tiêu mạch, sắc hỗn hợp tạo ra với nước 2 lần, mỗi lần kéo dài trong 1 giờ, sau đó kết hợp nước sắc thu được từ mỗi lần, lọc, và cô đặc nước lọc thành dung dịch đậm đặc có tỷ trọng tương đối từ 1,1 đến $1,2\text{g/cm}^3$, tỷ trọng này được xác định ở nhiệt độ từ 45 đến 50°C .

Trong phương pháp bào chế trà thảo mộc không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế, bước (c) ưu tiên là bao gồm các bước sau: nghiền phù tiêu mạch đã cân thành các hạt có kích cỡ lỗ sàng từ 25 đến 35, sau đó phun dung dịch đậm đặc đã thu được từ bước (b) vào các hạt phù tiêu mạch đã nghiền bằng cách sử dụng thiết bị sấy khô theo lớp dòng chảy; tốt hơn là hơn, phù tiêu mạch đã cân được nghiền thành các hạt có kích cỡ lỗ sàng khoảng 30 trong bước (c).

Trong phương pháp bào chế trà thảo mộc không chứa tá dược làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế, bước (d) tốt hơn là bao gồm bước đóng gói các hạt trong các túi trà.

Hơn thế nữa, cần lưu ý rằng, khi trà thảo mộc chứa các nguyên liệu làm thuốc khác ngoài các trà thảo mộc có công thức cơ bản, các thành phần hữu hiệu có thể được chiết từ nguyên liệu làm thuốc khác bằng cách sử dụng các phương pháp thông thường trong lĩnh vực bào chế thuốc đông y theo đặc tính của các nguyên liệu làm thuốc; ngoài ra, các nguyên liệu làm thuốc khác có thể được trộn với các nguyên liệu làm thuốc trong công thức cơ bản, và hỗn hợp tạo ra được sắc với lượng nước thích hợp, sau đó, trà thảo mộc có thể được bào chế theo phương pháp của sáng chế đã nêu trên.

So với trà thảo mộc trong tình trạng kỹ thuật, trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế có các tác dụng có lợi sau:

Giải pháp kỹ thuật theo sáng chế là một bước đột phá của công thức và phương pháp bào chế trà thảo mộc truyền thống được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa trong tình trạng kỹ thuật. Phù tiêu mạch được sử dụng làm chất tạo hình, và đồng

thời nó được sử dụng như một trong các nguyên liệu thô của trà thảo mộc có tác dụng thanh nhiệt. Nguyên nhân chính để thay thế các tá dược thông thường bằng phù tiếu mạch là phù tiếu mạch có thể hấp thụ dung dịch đã chiết dễ dàng hơn các nguyên liệu thô khác. Do các thành phần hữu hiệu được chiết từ các nguyên liệu thô khác được phân tán vào trong các hạt phù tiếu mạch đã nghiền và các hạt tạo ra mang các thành phần hữu hiệu được đóng gói trong các túi trà, dung dịch đậm đặc có thể được giải phóng ngay và tất cả các thành phần hoạt tính có thể khuếch tán hoàn toàn vào nước khi trà thảo mộc được pha với nước sôi. So với việc sử dụng trực tiếp các nguyên liệu thô làm thuốc, các thành phần hữu hiệu của trà thảo mộc theo sáng chế có thể được giải phóng dễ dàng hơn. Ngoài ra, do các hạt phù tiếu mạch đã nghiền được đóng gói trong các túi trà, phần còn lại ở thể rắn không thể giải phóng được trong nước. Hơn nữa, do việc sử dụng kỹ thuật bào chế rất kỹ càng và các thiết bị trong lĩnh vực bào chế thuốc đông y, phương pháp theo sáng chế đã chứng minh là dễ thực hiện với hiệu quả sản xuất cao.

Do sáng chế đưa ra công thức và phương pháp bào chế nêu trên, người sử dụng có thể tránh được việc thu nạp các tá dược hoặc các thành phần không mong muốn khác trong thời gian dài. Đặc biệt, trà thảo mộc theo sáng chế đặc biệt thích hợp cho trẻ em, những người có vấn đề với nhiệt ruột và nhiệt dạ dày do thu nạp sản phẩm sữa trong thời gian dài, do đó tránh được việc thu nạp các thành phần không mong muốn trong thời gian dài như sucroza hoặc các tá dược khác không có lợi cho sức khỏe của họ. Tuy nhiên, trà thảo mộc theo sáng chế còn thích hợp cho những bệnh nhân mắc tiểu đường.

Do dung dịch đậm đặc chứa các thành phần hoạt tính được hấp thụ vào trong các hạt phù tiếu mạch đã nghiền, dung dịch đậm đặc có thể được giải phóng ngay và các thành phần hoạt tính khuếch tán hoàn toàn trong nước khi hạt tiếp xúc với nước. Do đó, trà thảo mộc theo sáng chế thậm chí có thể được pha sau khi trộn với nước đun sôi còn ấm. Hơn nữa, trà thảo mộc theo sáng chế có tính kinh tế và hiệu quả cao.

Trà thảo mộc không chứa tá dược được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa và phương pháp bào chế trà thảo mộc đã nêu trong sáng chế sẽ được mô tả chi tiết bởi các phương án sau. Tuy nhiên, nên hiểu rằng sáng chế không bị giới hạn bởi các phương án này, và sáng chế có thể được thay đổi theo cách khác sao cho không đi

trêch khỏi phạm vi của sáng chế.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Ví dụ 1

Các nguyên liệu làm thuốc của trà thảo mộc theo sáng chế được cân theo các phần trăm theo trọng lượng sau: ý dĩ nhân thô là 29,10%, đạm trúc diệp là 12,60%, kê đuôi cáo là 12,60%, ý dĩ nhân đã chế biến là 10,10%, mạch nha là 7,60%, cốc nha là 7,60%, đăng tâm thảo là 0,40%, phù tiếu mạch là 20,00%. Tổng trọng lượng của tám nguyên liệu làm thuốc nêu trên là 100g. Bảy nguyên liệu làm thuốc, đó là ý dĩ nhân thô, đạm trúc diệp, kê đuôi cáo, ý dĩ nhân đã chế biến, mạch nha, cốc nha và đăng tâm thảo được trộn với nhau. Hỗn hợp thu được được sắc với nước 2 lần, và mỗi lần sắc kéo dài trong 1 giờ, sau đó nước sắc thu được từ mỗi lần được kết hợp và được lọc. Sau đó, nước lọc thu được được cô đặc thành dung dịch đậm đặc có tỷ trọng tương đối là khoảng $1,1\text{g/cm}^3$ (ở nhiệt độ từ 45 đến 50°C) và khối lượng của dung dịch đậm đặc là 40g. Phù tiếu mạch đã cân được nghiền thành các hạt có kích cỡ lỗ sàng là 30, và dung dịch đậm đặc được phun vào các hạt phù tiếu mạch đã nghiền bằng cách sử dụng thiết bị sấy khô theo lớp dòng chảy. Các hạt phù tiếu mạch đã nghiền mang dung dịch đậm đặc được sấy khô hoàn toàn thành 20g sản phẩm cuối cùng, được đóng gói trong các túi trà với khối lượng thành phẩm là 2 gam/túi và 10 túi/hộp.

Ví dụ 2

Các nguyên liệu làm thuốc của trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế được cân theo các phần trăm theo trọng lượng sau: ý dĩ nhân thô chiếm 25,00%, đạm trúc diệp chiếm 10,60%, kê đuôi cáo chiếm 10,60%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm 8,10%, mạch nha chiếm 7,60%, cốc nha chiếm 7,60%, đăng tâm thảo chiếm 0,40%, phù tiếu mạch chiếm 20,00% và thái tử sâm chiếm 10,10%. Tổng trọng lượng của chín nguyên liệu làm thuốc nêu trên là 100g. Các nguyên liệu làm thuốc được trộn với nhau, trừ phù tiếu mạch. Hỗn hợp thu được được sắc với nước 2 lần, và mỗi lần sắc kéo dài trong 1 giờ, sau đó nước sắc thu được từ mỗi lần được kết hợp và được lọc. Sau đó, nước lọc thu được được cô đặc thành dung dịch đậm đặc có tỷ trọng tương đối là khoảng $1,1\text{g/cm}^3$ (ở nhiệt độ từ 45 đến 50°C) và khối lượng của dung dịch đậm đặc là 40g. Phù tiếu mạch đã cân được nghiền thành các hạt có kích cỡ

lỗ sàng là 30, và dung dịch đậm đặc được phun vào các hạt phù tiếu mạch đã nghiền bằng cách sử dụng thiết bị sấy khô theo lớp dòng chảy. Các hạt phù tiếu mạch đã nghiền mang dung dịch đậm đặc được sấy khô hoàn toàn thành 20g sản phẩm cuối cùng, được đóng gói trong các túi trà với khối lượng thành phẩm là 2 gam/túi và 10 túi/hộp.

Trong ví dụ này, thái tử sâm được bổ sung trong công thức cơ bản của trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế. Do đó, trà thảo mộc được bào chế trong ví dụ này không chỉ có các chức năng yếu đã mô tả ở trên, mà còn có thể tăng cường tác dụng tiếp thêm sinh lực cho lá lách và làm đầy sinh khí, và tác dụng thúc đẩy sự sản xuất dịch và làm ấm phổi.

Ví dụ 3

Các nguyên liệu làm thuốc của trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế được cân theo các phần trăm theo trọng lượng sau: ý dĩ nhân thô chiếm 25,00%, đạm trúc diệp chiếm 10,60%, kê đuôi cáo chiếm 10,60%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm 8,10%, mạch nha chiếm 7,60%, cốc nha chiếm 7,60%, đăng tâm thảo chiếm 0,40%, phù tiếu mạch chiếm 20,00% và mạch môn đông chiếm 10,10%. Tổng trọng lượng của chín nguyên liệu làm thuốc nêu trên là 100g. Các nguyên liệu làm thuốc được trộn với nhau, trừ phù tiếu mạch. Hỗn hợp tạo ra được sắc với nước 2 lần, và mỗi lần sắc kéo dài trong 1,5 giờ, sau đó nước sắc thu được từ mỗi lần được kết hợp và được lọc. Sau đó, nước lọc tạo ra được cô đặc thành dung dịch đậm đặc có tỷ trọng tương đối là khoảng $1,2\text{g/cm}^3$ (ở nhiệt độ từ 45 đến 50°C) và khối lượng của dung dịch đậm đặc là 40g. Phù tiếu mạch đã cân được nghiền thành các hạt có kích cỡ lỗ sàng là 30, và dung dịch đậm đặc được phun vào các hạt phù tiếu mạch đã nghiền bằng cách sử dụng thiết bị sấy khô theo lớp dòng chảy. Các hạt phù tiếu mạch đã nghiền mang dung dịch đậm đặc được sấy khô hoàn toàn thành 20g sản phẩm cuối cùng, được đóng gói trong các túi trà với khối lượng thành phẩm là 2 gam/túi và 10 túi/hộp.

Trong ví dụ này, mạch môn đông bổ sung vào công thức cơ bản của trà thảo mộc theo sáng chế. Do đó, trà thảo mộc được bào chế theo ví dụ này không chỉ có các chức năng yếu đã mô tả trong sáng chế, mà còn có thể tăng cường tác dụng bồi âm để

thúc đẩy sự sản xuất dịch, và tác dụng làm ấm phổi và thúc đẩy sự sản xuất dịch.

Ví dụ 4

Các nguyên liệu làm thuốc của trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa theo sáng chế được cân theo các phần trăm theo trọng lượng sau: ý dĩ nhân thô chiếm 25,00%, đạm trúc diệp chiếm 10,60%, kê đuôi cáo chiếm 10,60%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm 8,10%, mạch nha chiếm 7,60%, cỏ nha chiếm 7,60%, đăng tâm thảo chiếm 0,40%, phù tiếu mạch chiếm 20,00% và bạch biển đậu chiếm 10,10%. Tổng trọng lượng của chín nguyên liệu làm thuốc nêu trên là 100g. Các nguyên liệu làm thuốc được trộn với nhau, trừ phù tiếu mạch. Hỗn hợp tạo ra được sắc với nước 3 lần, và mỗi lần sắc kéo dài trong 0,8 giờ, sau đó nước sắc thu được từ mỗi lần được kết hợp và được lọc. Sau đó, nước lọc tạo ra được cô đặc thành dung dịch đậm đặc có tỷ trọng tương đối là khoảng $1,2\text{g/cm}^3$ (ở nhiệt độ từ 45 đến 50°C) và khối lượng của dung dịch đậm đặc là 40g. Phù tiếu mạch đã cân được nghiền thành các hạt có kích cỡ lỗ sàng là 30, và dung dịch đậm đặc được phun vào các hạt phù tiếu mạch đã nghiền bằng cách sử dụng thiết bị sấy khô theo lớp dòng chảy. Các hạt phù tiếu mạch đã nghiền mang dung dịch đậm đặc được sấy khô hoàn toàn thành 20g sản phẩm cuối cùng, được đóng gói trong các túi trà với khối lượng thành phẩm là 2 gam/túi và 10 túi/hộp.

Trong ví dụ này, bạch biển đậu được bổ sung vào công thức cơ bản của trà thảo mộc theo sáng chế. Do đó, trà thảo mộc được bào chế theo ví dụ này không chỉ có các chức năng thiết yếu đã mô tả trong sáng chế, mà còn có thể tăng cường tác dụng tiếp thêm sinh lực cho lá lách để trừ ẩm, và tác dụng điều hòa nhiệt dạ dày và giải nhiệt vào mùa hè.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Phương pháp bào chế trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa chữa các nguyên liệu làm thuốc sau: ý dĩ nhân thô (*Raw Semen Coicis*), đạm trúc diệp (*Herba Lophatheri*), kê đuôi cáo (*Setaria Italica*), ý dĩ nhân đã chế biến (*Prepared Semen Coicis*), mạch nha (*Fructus Hordei Germinatus*), cốc nha (*Fructus Setariae Germinatus*), đằng tâm thảo (*Medulla Junci*) và phù tiêu mạch (*Triticum Aestivum*), trong đó phù tiêu mạch được sử dụng làm chất tạo hình trong trà thảo mộc, trong đó phương pháp này bao gồm các bước:

- (a) cân các nguyên liệu làm thuốc, trong đó phần trăm theo trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc như sau: ý dĩ nhân thô chiếm từ 20 đến 35%, đạm trúc diệp chiếm từ 5 đến 15%, kê đuôi cáo chiếm từ 5 đến 15%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm từ 5 đến 15%, mạch nha chiếm từ 4 đến 12%, cốc nha chiếm từ 4 đến 12%, đằng tâm thảo chiếm từ 0,2 đến 2% và phù tiêu mạch chiếm từ 15 đến 25% dựa trên tổng trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc;
- (b) trộn các nguyên liệu làm thuốc với nhau, ngoại trừ phù tiêu mạch, sắc hỗn hợp thu được với nước từ 1 đến 3 lần, mỗi bước sắc kéo dài trong thời gian từ 0,5 đến 2 giờ,
- (c) kết hợp các nước sắc thu được từ bước (b), lọc, và cô đặc nước lọc thu được thành dung dịch đậm đặc có tỷ trọng tương đối từ 1,0 đến 1,3g/cm³;
- (d) nghiền phù tiêu mạch đã cân thành các hạt có kích cỡ lỗ sàng là từ 15 đến 40, sau đó phân tán dung dịch đậm đặc thu được từ bước (c) vào các hạt phù tiêu mạch đã nghiền; và
- (e) sấy khô hoàn toàn các hạt phù tiêu mạch đã nghiền mang dung dịch đậm đặc thu được từ bước (d), sau đó đóng gói các hạt thành dạng sản phẩm mong muốn.

2. Phương pháp theo điểm 1, trong đó phương pháp này bao gồm bước:

- (b) sắc hỗn hợp thu được với nước 2 lần, mỗi bước sắc kéo dài trong 1 giờ, và;
- (c) kết hợp các nước sắc thu được từ bước (b), lọc, và cô đặc nước lọc thành dung dịch đậm đặc có tỷ trọng tương đối từ 1,1 đến 1,2g/cm³.

3. Phương pháp theo điểm 2, trong đó bước (d) bao gồm bước nghiền phù tiếu mạch đã cân thành các hạt có cỡ lỗ sàng từ 25 đến 35, và sau đó phun dung dịch đậm đặc thu được từ bước (c) vào các hạt phù tiếu mạch đã nghiền bằng cách sử dụng thiết bị sấy khô theo lớp dòng chảy.
4. Phương pháp theo điểm 3, trong đó phù tiếu mạch được nghiền thành các hạt có kích cỡ lỗ sàng khoảng 30 theo bước (d).
5. Phương pháp theo điểm 4, trong đó phù tiếu mạch đã nghiền được đóng gói trong các túi trà theo bước (e).
6. Phương pháp theo điểm 1, trong đó phần trăm theo trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc như sau: ý dĩ nhân thô chiếm từ 22 đến 32%, đạm trúc diệp chiếm từ 8 đến 15%, kê đuôi cáo chiếm từ 8 đến 15%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm từ 6 đến 12%, mạch nha chiếm từ 5 đến 10%, cốc nha chiếm từ 5 đến 10%, đăng tâm thảo chiếm từ 0,2 đến 1% và phù tiếu mạch chiếm từ 18 đến 22%, dựa trên tổng trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc.
7. Phương pháp theo điểm 1, trong đó phần trăm theo trọng lượng của các nguyên liệu làm thuốc như sau: ý dĩ nhân thô chiếm 29,10%, đạm trúc diệp chiếm 12,60%, kê đuôi cáo chiếm 12,60%, ý dĩ nhân đã chế biến chiếm 10,10%, mạch nha chiếm 7,60%, cốc nha chiếm 7,60%, đăng tâm thảo chiếm 0,40% và phù tiếu mạch chiếm 20,00%.
8. Phương pháp theo điểm 1, trong đó trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa còn bao gồm thái tử sâm (*Pseudostellariae Radix*).
9. Phương pháp theo điểm 1, trong đó trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa còn bao gồm mạch môn đông (*Radix Ophiopogonis*).
10. Phương pháp theo điểm 1, trong đó trà thảo mộc được sử dụng làm thành phần bổ sung trong sữa còn bao gồm bạch biến đậu (*Semen Lablab Album*).