



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105211432 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201510669895. 2

(22) 申请日 2015. 10. 13

(71) 申请人 广西兴业县至珍生态园农业科技有  
限公司

地址 537899 广西壮族自治区玉林市兴业县  
石南镇新村产珠塘苗碗洞

(72) 发明人 陈青

(74) 专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理  
有限公司 11340

代理人 但玉梅

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种黄秋葵花茶的制作方法

(57) 摘要

本发明提供一种黄秋葵花茶的制作方法,包括以下步骤:(1) 采收前处理;(2) 采摘;(3) 冷冻;(4) 烘干;(5) 干燥杀菌;(6) 速冻包装。本发明制作方法在采收前先进行喷施淘米水,使黄秋葵花的营养不会丢失,再通过选择采摘时间和冷冻、烘干、干燥杀菌中各参数的设定,使得加工出来的黄秋葵花不仅能够长时间保存还能够有效保持黄秋葵花本身的营养,口感香醇并且色泽鲜艳。

1. 一种黄秋葵花茶的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 采收前处理:在黄秋葵进入花期 1~15 天,每 2 天且在下午 3~5 时往花蕾上喷施一次淘米水,每次喷施 50~80kg/亩;在黄秋葵进入花期 16~35 天,每 3 天且在下午 4 时往花蕾上喷施一次甜菜汁,每次喷施 30~60kg/亩

(2) 采摘:待黄秋葵花进入花期 36~42 天期间,并且等黄秋葵花完全闭合采摘;

(3) 冷冻:将步骤(2)中采摘到的新鲜黄秋葵花立即置于-15~-5℃冷冻箱中的筛网上,并在采摘后 1~3 小时内进行烘干处理;

(4) 烘干:用 80~100℃的蒸汽将步骤(3)中的黄秋葵花漂烫 1 分钟,然后先等烘干炉内的温度在 40~60℃后再将漂烫过的黄秋葵花放入烘干炉 5~6 小时,待黄秋葵花含水量为 10~18%;

(5) 干燥杀菌:将步骤(4)中烘干的黄秋葵花放入微波强度为 10~15W/g 中进行干燥杀菌,待黄秋葵花含水量不超过 8%;

(6) 速冻包装:将步骤(5)中杀菌后的黄秋葵花放入-50~-45℃冷冻 2~5 分钟,即得可包装、封口的成品。

2. 根据权利要求 1 所述的黄秋葵花茶的制作方法,其特征在于:在步骤(2)中,待黄秋葵花进入花期 40 天时且在下午 4 时以后,待黄秋葵花完全闭合采摘。

3. 根据权利要求 1 所述的黄秋葵花茶的制作方法,其特征在于:在步骤(5)中,进行干燥杀菌 3~6 分钟。

4. 根据权利要求 1 所述的黄秋葵花茶的制作方法,其特征在于:在步骤(3)中,采摘后 2 小时内进行烘干处理。

5. 根据权利要求 4 所述的黄秋葵花茶的制作方法,其特征在于:在步骤(4)中,先等烘干炉内的温度在 50℃后再将漂烫过的黄秋葵花放入烘干炉 5.5 小时,待黄秋葵花含水量为 14%。

6. 根据权利要求 5 所述的黄秋葵花茶的制作方法,其特征在于:在步骤(5)中,将烘干的黄秋葵花放入真空微波炉中 3 分钟,且强度为 10W/g 进行干燥杀菌。

7. 根据权利要求 1 所述的黄秋葵花茶的制作方法,其特征在于:在步骤(6)中,冷冻 3 分钟后进行包装和封口。

8. 根据权利要求 1 所述的黄秋葵花茶的制作方法,其特征在于:在步骤(3)中,在使用筛网之前,将筛网放入温度为 100~120℃的蒸汽中进行消毒。

## 一种黄秋葵花茶的制作方法

### 【技术领域】

[0001] 本发明涉及花茶加工技术领域,具体涉及一种黄秋葵花茶的制作方法。

### 【背景技术】

[0002] 黄秋葵花,富含黄铜、绿原酸、多糖,同时含有维生素 A、B、C,以及钙、锌和硒等微量元素。其中,黄铜具有强烈抗氧化作用,阻止氧化的能力是维生素 E 的 10 倍以上,它可以阻止细胞退化、衰老;防癌抗癌;以及天然免疫增强剂。天然产物绿原酸具有抗氧化、抗衰老、抗肌肉骨骼老化等,是一种可以促进人体的皮肤、骨骼、肌肉中胶原蛋白的合成与分解的特殊成分具有促进新陈代谢、防止衰退的功能。并且在补肾、增强机体免疫上都有作用。

[0003] 然而,目前黄秋葵花的保存方式是将黄秋葵花采摘后直接进行高温烘干保存,这种方式保存时间短,而且采摘时间不对或烘干温度过高都会影响黄秋葵花的营养、口感和色泽。

### 【发明内容】

[0004] 本发明针对现有技术中存在的问题,提供一种黄秋葵花茶的制作方法,该制作方法能够保持黄秋葵花的自身营养、口感佳且保持黄秋葵花的色泽。

[0005] 为达到上述目的,本发明所采用的技术方案是:一种黄秋葵花茶的制作方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 采收前处理:在黄秋葵进入花期 1~15 天,每 2 天且在下午 3~5 时往花蕾上喷施一次淘米水,每次喷施 50~80kg/亩;在黄秋葵进入花期 16~35 天,每 3 天且在下午 4 时往花蕾上喷施一次甜菜汁,每次喷施 30~60kg/亩;(2) 采摘:待黄秋葵花进入花期 36~42 天期间,并且等黄秋葵花完全闭合采摘;

[0007] (3) 冷冻:将步骤(2)中采摘到的新鲜黄秋葵花立即置于-15~-5℃冷冻箱中的筛网上,并在采摘后 1~3 小时内进行烘干处理;

[0008] (4) 烘干:用 80~100℃的蒸汽将步骤(3)中的黄秋葵花漂烫 1 分钟然后先等烘干炉内的温度在 40~60℃后再将漂烫过的黄秋葵花放入烘干炉 5~6 小时,待黄秋葵花含水量为 10~18%;

[0009] (5) 干燥杀菌:将步骤(4)中烘干的黄秋葵花放入微波强度为 10~15W/g 中进行干燥杀菌,待黄秋葵花含水量不超过 8%;

[0010] (6) 速冻包装:将步骤(5)中杀菌后的黄秋葵花放入-50~-45℃冷冻 2~5 分钟,即得可包装、封口的成品。

[0011] 优选地,在步骤(2)中,待黄秋葵花进入花期 40 天时且在下午 4 时以后,待黄秋葵花完全闭合采摘。

[0012] 优选地,在步骤(5)中,进行干燥杀菌 3~6 分钟。

[0013] 优选地,在步骤(3)中,采摘后 2 小时内进行烘干处理。

[0014] 优选地,在步骤(4)中,先等烘干炉内的温度在 50℃后再将漂烫过的黄秋葵花放

入烘干炉 5.5 小时，待黄秋葵花含水量为 14%。

[0015] 优选地，在步骤 (5) 中，将烘干的黄秋葵花放入真空微波炉中 3 分钟，且强度为 10W/g 进行干燥杀菌。

[0016] 优选地，在步骤 (6) 中，冷冻 3 分钟后进行包装和封口。

[0017] 优选地，在步骤 (3) 中，在使用筛网之前，将筛网放入温度为 100 ~ 120℃ 的蒸汽中进行消毒。

[0018] 相对现有技术，本发明具有以下有益效果：本发明制作方法在采收前先进行喷施淘米水，使黄秋葵花的营养不会丢失，再通过选择采摘时间和冷冻、烘干、干燥杀菌中各参数的设定，使得加工出来的黄秋葵花不仅能够长时间保存还能够有效保持黄秋葵花本身的营养，口感香醇并且色泽鲜艳。

### 【具体实施方式】

[0019] 下面的实施例可以帮助本领域的技术人员更全面的理解本发明，但不可以以任何方式限制本发明。

[0020] 实施例 1

[0021] 一种黄秋葵花茶的制作方法，包括以下步骤：

[0022] (1) 采收前处理：在黄秋葵进入花期 1 ~ 15 天，每 2 天且在下午 3 ~ 5 时往花蕾上喷施一次淘米水，每次喷施 50 ~ 80kg/亩；在黄秋葵进入花期 16 ~ 35 天，每 3 天且在下午 4 时往花蕾上喷施一次甜菜汁，每次喷施 30 ~ 60kg/亩；在采收前进行处理，以保证黄秋葵花在采摘后仍富含丰富的营养；

[0023] (2) 采摘：待黄秋葵花进入花期 36 ~ 42 天期间，并且等黄秋葵花完全闭合采摘；优选地，待黄秋葵花进入花期 40 天时且在下午 4 时以后，待黄秋葵花完全闭合采摘；在黄秋葵花完全闭合再采摘，从而可以防止在采摘时花瓣掉落，而得不到完整的花朵；另外，还能防止在花朵张开时采摘，有杂物掉入花朵中而不易清理；

[0024] (3) 冷冻：将步骤 (2) 中采摘到的新鲜黄秋葵花立即置于 -15 ~ -5℃ 冷冻箱中的筛网上，并在采摘后 1 小时内进行烘干处理；采摘后立即放入冷冻箱，以保持黄秋葵花的色泽；另外，在使用筛网之前，将筛网放入温度为 100 ~ 120℃ 的蒸汽中进行消毒；

[0025] (4) 烘干：用 80 ~ 100℃ 的蒸汽将步骤 (3) 中的黄秋葵花漂烫 1 分钟，然后先等烘干炉内的温度在 60℃ 后将漂烫过的黄秋葵花放入烘干炉 5 小时，待黄秋葵花含水量为 10%；如果先将黄秋葵花放入烘干炉然后再慢慢加热，会导致黄秋葵花的营养流失过多；

[0026] (5) 干燥杀菌：将步骤 (4) 中烘干的黄秋葵花放入真空微波炉中 3 分钟，且强度为 10W/g 进行干燥杀菌，待黄秋葵花含水量不超过 8%；

[0027] (6) 速冻包装：将步骤 (5) 中杀菌后的黄秋葵花放入 -50 ~ -45℃ 冷冻 2 ~ 5 分钟，即得可包装、封口的成品；优选地，冷冻 3 分钟后进行包装和封口。

[0028] 实施例 2

[0029] 一种黄秋葵花茶的制作方法，包括以下步骤：

[0030] (1) 采收前处理：在黄秋葵进入花期 1 ~ 15 天，每 2 天且在下午 3 ~ 5 时往花蕾上喷施一次淘米水，每次喷施 50 ~ 80kg/亩；在黄秋葵进入花期 16 ~ 35 天，每 3 天且在下午 4 时往花蕾上喷施一次甜菜汁，每次喷施 30 ~ 60kg/亩；在采收前进行处理，以保证黄秋

葵花在采摘后仍富含丰富的营养；

[0031] (2) 采摘：待黄秋葵花进入花期 36 ~ 42 天期间，并且等黄秋葵花完全闭合采摘；优选地，待黄秋葵花进入花期 40 天时且在下午 4 时以后，待黄秋葵花完全闭合采摘；在黄秋葵花完全闭合再采摘，从而可以防止在采摘时花瓣掉落，而得不到完整的花朵；另外，还能防止在花朵张开时采摘，有杂物掉入花朵中而不易清理；

[0032] (3) 冷冻：将步骤 (2) 中采摘到的新鲜黄秋葵花立即置于 -15 ~ -5℃ 冷冻箱中的筛网上，并在采摘后 2 小时内进行烘干处理；采摘后立即放入冷冻箱，以保持黄秋葵花的色泽和营养；另外，在使用筛网之前，将筛网放入温度为 100 ~ 120℃ 的蒸汽中进行消毒；

[0033] (4) 烘干：用 80 ~ 100℃ 的蒸汽将步骤 (3) 中的黄秋葵花漂烫 1 分钟，然后先等烘干炉内的温度在 50℃ 后再将漂烫过的黄秋葵花放入烘干炉 5.5 小时，待黄秋葵花含水量为 14%；如果先将黄秋葵花放入烘干炉然后再慢慢加热，会导致黄秋葵花的营养流失过多；

[0034] (5) 干燥杀菌：将步骤 (4) 中烘干的黄秋葵花放入真空微波炉中 4.5 分钟，且强度为 13W/g 进行干燥杀菌；

[0035] (6) 速冻包装：将步骤 (5) 中杀菌后的黄秋葵花放入 -50 ~ -45℃ 冷冻 2 ~ 5 分钟，即得可包装、封口的成品；优选地，冷冻 3 分钟后进行包装和封口。

[0036] 实施例 3

[0037] 一种黄秋葵茶的制作方法，包括以下步骤：

[0038] (1) 采收前处理：在黄秋葵进入花期 1 ~ 15 天，每 2 天且在下午 3 ~ 5 时往花蕾上喷施一次淘米水，每次喷施 50 ~ 80kg/亩；在黄秋葵进入花期 16 ~ 35 天，每 3 天且在下午 4 时往花蕾上喷施一次甜菜汁，每次喷施 30 ~ 60kg/亩；在采收前进行处理，以保证黄秋葵花在采摘后仍富含丰富的营养；

[0039] (2) 采摘：待黄秋葵花进入花期 36 ~ 42 天期间，等黄秋葵花完全闭合采摘；优选地，待黄秋葵花进入花期 40 天时且在下午 4 时以后，待黄秋葵花完全闭合采摘；在黄秋葵花完全闭合再采摘，从而可以防止在采摘时花瓣掉落，以得到完整的花朵，另外，还能防止在花朵张开时采摘，有杂物掉入花朵中而不易清理；

[0040] (3) 冷冻：将步骤 (2) 中采摘到的新鲜黄秋葵花立即置于 -15 ~ -5℃ 冷冻箱中的筛网上，并在采摘后 3 小时内进行烘干处理；采摘后立即放入冷冻箱，以保持黄秋葵花的色泽和营养；另外，在使用筛网之前，将筛网放入温度为 100 ~ 120℃ 的蒸汽中进行消毒；

[0041] (4) 烘干：用 80 ~ 100℃ 的蒸汽将步骤 (3) 中的黄秋葵花漂烫 1 分钟，然后先等烘干炉内的温度在 40℃ 后再将漂烫过的黄秋葵花放入烘干炉 6 小时，待黄秋葵花含水量为 18%；如果先将黄秋葵花放入烘干炉然后再慢慢加热，会导致黄秋葵花的营养流失过多；

[0042] (5) 干燥杀菌：将步骤 (4) 中烘干的黄秋葵花放入真空微波炉中 6 分钟，且强度为 15W/g 进行干燥杀菌，待黄秋葵花含水量不超过 8%；

[0043] (6) 速冻包装：将步骤 (5) 中杀菌后的黄秋葵花放入 -50 ~ -45℃ 冷冻 2 ~ 5 分钟，即得可包装、封口的成品；优选地，冷冻 3 分钟后进行包装和封口。

[0044] 为说明本发明的特色，使用传统方法加工黄秋葵花和本发明方法加工黄秋葵花进行实验对比结果见表 1，另外传统制作方法是：采摘 → 高温 (100 ~ 110℃) 烘干 → 包装。

[0045] 表 1 传统制作方法和本发明制作方法对比结果

[0046]

参数	传统制作方法	本发明
黄秋葵花的营养量	低于 20%	高于 80%
口感	无自然花香	清澈、清香且有浓浓的花香味
色泽	色泽差	鲜艳

[0047] 从表 1 可知,相对传统的制作方法,使用本发明制作方法在采收前先进行喷施淘米水,使黄秋葵花的营养不会丢失,再通过选择采摘时间和冷冻、烘干、干燥杀菌中各参数的设定,使得加工出来的黄秋葵花不仅能够长时间保存还能够有效保持黄秋葵花本身的营养,口感香醇并且色泽鲜艳。

[0048] 为了说明本发明加工方法的最佳设定参数,使用实施例 1、实施例 2 和实施例 3 的制作方法进行实验对比结果见表 2,

[0049] 表 2 实施例 1、实施例 2、实施例 3 对比结果

[0050]

参数	实施例 1	实施例 2	实施例 3
采摘后的烘干时间和干燥	采摘后 1 小时进行烘干处理	采摘后 2 小时进行烘干处理	采摘后 3 小时进行烘干处理
烘干炉内的温度和烘干时间	60℃和 5 小时	50℃和 5.5 小时	40℃和 6 小时
微波炉的强度和微波时间	10W/g 和 3 分钟	13W/g 和 4.5 分钟	15W/g 和 6 分钟
黄秋葵花的营养量	85~92%	高于 95%	80~84%
口感	清澈、清香且花香 味一般	清澈、清香且花香味 最浓	清澈、清香且花香 味较差
色泽	一般	鲜艳	较差

[0051] 从表 2 可知,需要在黄秋葵花进行采收后 1~2 小时内进行烘干,并且烘干炉内的温度为 50℃且烘干 5.5 小时,加上在干燥杀菌时,微波炉的强度设定为 13W/g 并且微波时间为 4.5 分钟,得到的黄秋葵花的营养保持得最好、口感最佳且色泽最鲜艳。

[0052] 上述说明是针对本发明较佳可行实施例的详细说明,但实施例并非用以限定本发明的专利申请范围,凡本发明所提示的技术精神下所完成的同等变化或修饰变更,均应属于本发明所涵盖专利范围。