



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106359718 A

(43)申请公布日 2017.02.01

(21)申请号 201610885599.0

(22)申请日 2016.10.11

(71)申请人 福建八马茶业有限公司

地址 362441 福建省泉州市安溪县经济开发区龙桥园

(72)发明人 蔡雅娟 刘云云 林金俗

(74)专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限公司 44102

代理人 邓义华 陈卫

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

A23F 3/40(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种乌龙果茶的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种乌龙果茶的制作方法,包括以下步骤:A.将初步加工的清香型乌龙茶叶去梗,筛去茶沫后当半成品茶叶备用;B.选用新鲜苹果为原料,清洗干净并晾干,将晾干的苹果去核切片,使其厚薄程度均匀一致;C.将步骤A中备用的茶叶放入提香机中,在125℃温度条件下烘40-80分钟;D.将步骤B中得到的苹果片放入步骤C中的提香机中,将温度调至110-115℃,继续烘烤3-3.5小时;E.将茶叶从提香机中拿出摊凉,并将烘烤后的一部分苹果片切成碎片混入茶叶中。制备方法简单,营养价值高,成品香气好,采用原料天然安全、不含任何化学添加剂,是一种可以长期饮用的健康茶饮。

1. 一种乌龙果茶的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:
  - A. 将初步加工的清香型乌龙茶叶去梗,筛去茶沫后当半成品茶叶备用;
  - B. 选用新鲜苹果为原料,清洗干净并晾干,将晾干的苹果去核切片,使其厚薄程度均匀一致;
  - C. 将步骤A中备用的茶叶放入提香机中,在125℃温度条件下烘40-80分钟;
  - D. 将步骤B中得到的苹果片放入步骤C中的提香机中,将温度调至110-115℃,继续烘烤3-3.5小时;
  - E. 将茶叶从提香机中拿出摊凉,并将烘烤后的一部分苹果片切成碎片混入茶叶中。
2. 如权利要求1所述的乌龙果茶的制作方法,其特征在于:在步骤D中,苹果片覆盖在茶叶周围,或将苹果片放置在茶叶下层。
3. 如权利要求1所述的乌龙果茶的制作方法,其特征在于:在步骤D中,烘烤初始15min内,提香机的门不紧闭,且在烘烤过程中每隔15-20min翻动一次苹果片。
4. 如权利要求1所述的乌龙果茶的制作方法,其特征在于:步骤E中茶叶和苹果片的质量比为:4~7:3。
5. 如权利要求1所述的乌龙果茶的制作方法,其特征在于:步骤E中得到的剩余一部分苹果片作为茶点食用。
6. 如权利要求1至5任一项所述的乌龙果茶的制作方法,其特征在于:步骤E中,在茶叶中还混入中药组合物,所述中药组合物的制备方法为:将中药原料蒸制 15-25min,再切片、粉碎,加入中药原料4-10倍重量的水,浸泡 4-6h,浸泡温度为 30-90℃,将浸泡后的中药原料连同浸泡用水一起,趁热压榨取汁,压榨压力为 25-30MPa,待榨汁完全后,所得提取液备用;所述提取液用 D101 大孔树脂吸附,用质量百分浓度为 70%的乙醇洗脱,抽滤掉大孔树脂,将溶液进行反渗透膜浓缩,再进行真空干燥。
7. 如权利要求6所述的乌龙果茶的制作方法,其特征在于:所述中药组合物的原料为莲子、茯苓和凤尾草。
8. 如权利要求1至5任一项所述的乌龙果茶的制作方法,其特征在于:将步骤E得到的产品直接储存在凝胶基质之中,密封包装。

## 一种乌龙果茶的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种果茶制作方法,尤其涉及一种乌龙果茶的制作方法。

### 背景技术

[0002] 乌龙茶作为我国特种名茶,经现代国内外科学研究证实,乌龙茶除了与一般茶叶具有提神益思,消除疲劳、生津利尿、解热防暑、杀菌消炎、祛寒解酒、解毒防病、消食去腻、减肥健美等保健功能外,还突出表现在防癌症、降血脂、抗衰老等特殊功效。

[0003] 众所周知苹果价廉味美,有益于健康,因此深受消费者的喜爱。首先,苹果有营养价值:它含有维生素 A、B、C和糖类、矿物质、有机酸、细纤维等营养素。同时跟茶叶相似具有预防疾病的积极作用,如:能降低血液中的胆固醇含量,预防和治疗动脉硬化及其他心血管疾病;苹果中的鞣酸、果胶和苹果酸又有收敛作用,能止住轻度功能性腹泻;苹果中的细纤维和微量元素锌有利于儿童的发育和增强记忆力;根据最新的研究表明因为苹果富含抗氧化剂,它有助于人体提高抗氧化的能力以御氧破坏效应对人的损害,从而增强人的肺功能。而苹果中的重要抗氧化物质黄酮类化合物则有预防肺癌的作用。

[0004] 随着苹果人工栽培面积的扩大,苹果产业得到了发展,所产大量新鲜果实急需各种及时有效的深加工处理,开发出多种造福人类的健康产品,而以苹果为原料的加工产品如果汁、罐头、果脯、果酱等深受消费者喜爱。乌龙茶常单纯作为茶叶饮用,风味口感单一。为充分利用苹果和乌龙茶资源,满足市场多样化需求,以苹果和乌龙茶为原料制备一款乌龙果茶饮料,具有广阔的前景和市场空间。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的针对现有技术的不足,提供一种乌龙果茶的制作方法。

[0006] 本发明所要解决的技术问题通过以下技术方案予以实现:

一种乌龙果茶的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

A. 将初步加工的清香型乌龙茶叶去梗,筛去茶沫后当半成品茶叶备用;

B. 选用新鲜苹果为原料,清洗干净并晾干,将晾干的苹果去核切片,使其厚薄程度均匀一致;

C. 将步骤A中备用的茶叶放入提香机中,在125℃温度条件下烘40-80分钟;

D. 将步骤B中得到的苹果片放入步骤C中的提香机中,将温度调至110-115℃,继续烘烤3-3.5小时。

[0007] E. 将茶叶从提香机中拿出摊凉,并将烘烤后的一部分苹果片切成碎片混入茶叶中。

[0008] 进一步地,在步骤D中,苹果片覆盖在茶叶周围,或将苹果片放置在茶叶下层。

[0009] 进一步地,在步骤D中,烘烤初始15min内,提香机的门不紧闭,且在烘烤过程中每隔15-20min翻动一次苹果片。

[0010] 进一步地,步骤E中茶叶和苹果片的质量比为:4~7:3。

[0011] 进一步地,步骤E中得到的剩余一部分苹果片作为茶点食用。

[0012] 进一步地,步骤E中在茶叶中还混入中药组合物,所述中药组合物的制备方法为:将中药原料蒸制 15-25min,再切片、粉碎,加入中药原料4-10倍重量的水,浸泡 4-6h,浸泡温度为 30-90℃,将浸泡后的中药原料连同浸泡用水一起,趁热压榨取汁,压榨压力为 25-30MPa,待榨汁完全后,所得提取液备用;所述提取液用 D101 大孔树脂吸附,用质量百分浓度为 70%的乙醇洗脱,抽滤掉大孔树脂,将溶液进行反渗透膜浓缩,再进行真空干燥。

[0013] 进一步地,所述中药组合物的原料为莲子、茯苓和凤尾草。

[0014] 进一步地,将步骤E得到的产品直接储存在凝胶基质之中,密封包装。

[0015] 本发明具有如下有益效果:

(1)本发明以清香型乌龙茶以及新鲜的苹果为原材料,乌龙茶中富含茶黄酮,苹果中富含苹果黄酮,这两类黄酮具有协同作用,对人体起到双向调节作用;这种搭配使这些原料的有效成份相互影响,协同作用,可起到很好的清热解暑、去除油腻、补充营养素,抗衰老、预防癌症等功效。

[0016] (2)采用特定的制作工艺,将茶叶烘烤后,再与苹果一起烘烤,将茶叶和水果结合制成果香四溢,滋味甜爽可口,营养丰富的新型果茶成品,在一定程度上丰富了茶制品,提高了茶叶利用率,更扩展了茶叶消费群体,对增进身体健康具有重要的现实意义。

[0017] (3)制备方法简单,营养价值高,成品香气好,采用原料天然安全、不含任何化学添加剂,是一种可以长期饮用的健康茶饮。

[0018] (4)添加特定的中药组合物使产品还具有调理肠胃的功效,中药组合物采用特殊的加工工艺,不仅能够较为完全地提取药材中的有效成分,保证了较高的药材利用率和提取率,所得中药组合物无中药草的刺激气味,味道好。

[0019] (5)凝胶状基质中的游离水,可使乌龙茶和苹果基料中的水溶性成分顺浓度梯度逐步溶出,保存在凝胶基质中,使用时将茶叶凝胶混合体放入热水中,基质中的乌龙茶和苹果成分与凝胶一起直接溶解于水,明显缩短了乌龙茶和苹果的溶出时间,在很大程度上方便了饮用。

## 具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明进行详细的说明,实施例仅是本发明的优选实施方式,不是对本发明的限定。

[0021] 实施例1

一种乌龙果茶的制作方法,包括以下步骤:

A.将初步加工的清香型乌龙茶叶去梗,筛去茶沫后当半成品茶叶备用;

B.选用新鲜苹果为原料,清洗干净并晾干,将晾干的苹果去核切片,使其厚薄程度均匀一致;

C.将步骤A中备用的茶叶放入提香机中,在125℃温度条件下烘40分钟,以便去除其水分和杂味;

D.将步骤B中得到的苹果片放入步骤C中的提香机中,苹果片覆盖在茶叶周围,或将苹果片放置在茶叶下层,将温度调至110-115℃,继续烘烤3小时;烘烤初始15min内,提香机的门不紧闭,防止茶叶产生闷味,且在烘烤过程中每隔15-20min翻动一次苹果片,使其色泽里

外一致,金黄诱人。

[0022] E.将茶叶从提香机中拿出摊凉,并将烘烤后一部分苹果片切成碎片混入茶叶中,其中,茶叶和苹果片的质量比为4:3。

[0023] 实施例2

一种乌龙果茶的制作方法,包括以下步骤:

A.将初步加工的清香型乌龙茶叶去梗,筛去茶沫后当半成品茶叶备用;

B.选用新鲜苹果为原料,清洗干净并晾干,将晾干的苹果去核切片,使其厚薄程度均匀一致;

C.将步骤A中备用的茶叶放入提香机中,在125℃温度条件下烘80分钟,以便去除其水分和杂味;

D.将步骤B中得到的苹果片放入步骤C中的提香机中,苹果片覆盖在茶叶周围,或将苹果片放置在茶叶下层,将温度调至110-115℃,继续烘烤3.5小时;烘烤初始15min内,提香机的门不紧闭,防止茶叶产生闷味,且在烘烤过程中每隔15-20min翻动一次苹果片,使其色泽里外一致,金黄诱人。

[0024] E.将茶叶从提香机中拿出摊凉,并将烘烤后的一部分苹果片切成碎片混入茶叶中,其中,茶叶和苹果片的质量比为7:3。

[0025] 实施例3

一种乌龙果茶的制作方法,包括以下步骤:

A.将初步加工的清香型乌龙茶叶去梗,筛去茶沫后当半成品茶叶备用;

B.选用新鲜苹果为原料,清洗干净并晾干,将晾干的苹果去核切片,使其厚薄程度均匀一致;

C.将步骤A中备用的茶叶放入提香机中,在125℃温度条件下烘60分钟,以便去除其水分和杂味;

D.将步骤B中得到的苹果片放入步骤C中的提香机中,苹果片覆盖在茶叶周围,或将苹果片放置在茶叶下层,将温度调至110-115℃,继续烘烤3.2小时;烘烤初始15min内,提香机的门不紧闭,防止茶叶产生闷味,且在烘烤过程中每隔15-20min翻动一次苹果片,使其色泽里外一致,金黄诱人。

[0026] E.将茶叶从提香机中拿出摊凉,并将其中一部分苹果片切成碎片混入茶叶中,其中,茶叶和苹果片的质量比为6:3。

[0027] 实施例4

一种乌龙果茶的制作方法,包括以下步骤:

A.将初步加工的清香型乌龙茶叶去梗,筛去茶沫后当半成品茶叶备用;

B.选用新鲜苹果为原料,清洗干净并晾干,将晾干的苹果去核切片,使其厚薄程度均匀一致;

C.将步骤A中备用的茶叶放入提香机中,在125℃温度条件下烘40分钟,以便去除其水分和杂味;

D.将步骤B中得到的苹果片放入步骤C中的提香机中,苹果片覆盖在茶叶周围,或将苹果片放置在茶叶下层,将温度调至110-115℃,继续烘烤3小时;烘烤初始15min内,提香机的门不紧闭,防止茶叶产生闷味,且在烘烤过程中每隔15-20min翻动一次苹果片,使其色泽里

外一致,金黄诱人。

[0028] E.将茶叶从提香机中拿出摊凉,并将烘烤后的一部分苹果片切成碎片与中药组合物一起混入茶叶中,其中,茶叶、苹果片和中药组合物的质量比为4:3:1。所述中药组合物的原料为莲子、茯苓和凤尾草,所述中药组合物的制备方法为:将中药原料蒸制 15-25min,再切片、粉碎,加入中药原料4-10倍重量的水,浸泡 4-6h,浸泡温度为 30-90℃,将浸泡后的中药原料连同浸泡用水一起,趁热压榨取汁,压榨压力为 25-30MPa,待榨汁完全后,所得提取液备用;所述提取液用 D101 大孔树脂吸附,用质量百分浓度为 70%的乙醇洗脱,抽滤掉大孔树脂,将溶液进行反渗透膜浓缩,再进行真空干燥。

#### [0029] 实施例5

一种乌龙果茶的制作方法,包括以下步骤:

- A.将初步加工的清香型乌龙茶叶去梗,筛去茶沫后当半成品茶叶备用;
- B.选用新鲜苹果为原料,清洗干净并晾干,将晾干的苹果去核切片,使其厚薄程度均匀一致;
- C.将步骤A中备用的茶叶放入提香机中,在125℃温度条件下烘40分钟,以便去除其水分和杂味;
- D.将步骤B中得到的苹果片放入步骤C中的提香机中,苹果片覆盖在茶叶周围,或将苹果片放置在茶叶下层,将温度调至110-115℃,继续烘烤3小时;烘烤初始15min内,提香机的门不紧闭,防止茶叶产生闷味,且在烘烤过程中每隔15-20min翻动一次苹果片,使其色泽里外一致,金黄诱人。

[0030] E.将茶叶从提香机中拿出摊凉,并将烘烤后的一部分苹果片切成碎片与中药组合物一起混入茶叶中,其中,茶叶、苹果片和中药组合物的质量比为4:3:1,所述中药组合物的原料为莲子、茯苓和凤尾草,所述中药组合物的制备方法为:将中药原料蒸制 15-25min,再切片、粉碎,加入中药原料4-10倍重量的水,浸泡 4-6h,浸泡温度为 30-90℃,将浸泡后的中药原料连同浸泡用水一起,趁热压榨取汁,压榨压力为 25-30MPa,待榨汁完全后,所得提取液备用;所述提取液用 D101 大孔树脂吸附,用质量百分浓度为 70%的乙醇洗脱,抽滤掉大孔树脂,将溶液进行反渗透膜浓缩,再进行真空干燥。

[0031] F.将步骤E得到的产品直接储存在凝胶基质之中,密封包装。

[0032] 以上所述实施例仅表达了本发明的实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对本发明专利范围的限制,但凡采用等同替换或等效变换的形式所获得的技术方案,均应落在本发明的保护范围之内。