



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113768004 A

(43) 申请公布日 2021.12.10

(21) 申请号 202110951693.2

(22) 申请日 2021.08.18

(71) 申请人 福鼎市三余茶业有限公司

地址 355200 福建省宁德市福鼎市桐城街
道柯岭村柯岭49号

(72) 发明人 陈真 林喜盈

(51) Int. Cl.

A23F 3/16 (2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法,所述调味茶是由以下重量份的组分组成:陈皮25-45份、白茶50-60份、川贝10-16份、甜藤茶15-20份、绞股蓝15-20份、银杏12-18份、枸杞12-18份、桔梗10-16份、柠檬干8-14份、木糖醇5-10份、茶氨酸0.01-0.04份。本发明以科学配方制成,集合营养、风味于一体,能够补充人体所需多种保健营养成分,兼备降糖降脂、清肝补肾、滋补神经、清热解毒、消除疲劳、延缓衰老、强健身体、无毒副作用。

1. 一种含陈皮的白茶调味茶,其特征在于,是由以下重量份的组分组成:陈皮25-45份、白茶50-60份、川贝10-16份、甜藤茶15-20份、绞股蓝15-20份、银杏12-18份、枸杞12-18份、桔梗10-16份、柠檬干8-14份、木糖醇5-10份、茶氨酸0.01-0.04份。

2. 一种含陈皮的白茶调味茶,其特征在于,是由以下重量份的组分组成:陈皮30-40份、白茶52-57份、川贝12-14份、甜藤茶16-18份、绞股蓝16-18份、银杏13-16份、枸杞14-16份、桔梗12-14份、柠檬干10-12份、木糖醇6-8份、茶氨酸0.02-0.04份。

3. 一种含陈皮的白茶调味茶,其特征在于,是由以下重量份的组分组成:陈皮38份、白茶55份、川贝13份、甜藤茶17份、绞股蓝17份、银杏14份、枸杞15份、桔梗13份、柠檬干12份、木糖醇8份、茶氨酸0.02份。

4. 根据权利要求1-3任一项所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,其特征在于,具体步骤如下:

S1,称取陈皮、白茶、川贝、甜藤茶、绞股蓝、银杏、枸杞、桔梗、柠檬干原料,清洗晾干,粉碎至180目混合颗粒;

S2,制备茶氨酸,取茶叶粉碎后,加水浸提重复3次,浓缩滤液,醇沉,过滤去除乙醇,超滤收集透过液,纯化得到粉末茶氨酸;

S3,将步骤S1所得混合颗粒加水煎煮提汁2-4次,煮沸后煎煮15-30min,过滤,收集合并煎煮所得滤液;

S4,向步骤S3中所得滤液加入木糖醇进行调味,加入茶氨酸混合均匀,灭菌得到含陈皮的白茶调味茶。

5. 根据权利要求4所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,其特征在于,所述步骤S2中加水浸提的料液比为25g/ml。

6. 根据权利要求4所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,其特征在于,所述步骤S2中浸提时间为30-45min。

7. 根据权利要求4所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,其特征在于,所述步骤S2中超滤收集的操作压力为0.35-0.4MPa。

8. 根据权利要求4所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,其特征在于,所述步骤S3中混合颗粒加水煎煮,混合颗粒与水的体积比为1:8-10。

一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶技术领域,更具体的说是涉及一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 白茶不经杀青或揉捻,只经过晒或文火干燥后加工的茶,具有外形芽毫完整,满身披毫,毫香清鲜,汤色黄绿清澈,滋味清淡回甘的品质特点。

[0003] 茶氨酸是茶叶中含量最高的氨基酸,约占游离氨基酸总量的50%以上,占茶叶干重的1%-2%。茶氨酸为白色针状体,易溶于水。具有甜味和鲜爽味,是茶叶的滋味的组分。茶氨酸可以明显促进脑中枢多巴胺释放,提高脑内多巴胺生理活性。多巴胺是一种活化脑神经细胞的中枢神经递质,其生理活性与人的感情状态密切相关。

[0004] 茶氨酸显示出的降低高血压效果在一定程度上也可以被看作是一种安定作用。而这种安定作用会有助于身心疲劳的恢复。保健食品市场上多数是为成人防病或改善作用的品种。茶氨酸这种既不具有催眠,又可以解消疲劳、降低血压和提高学习记忆能力的保健食品收到关注。目前将复合调味茶为基础添加茶氨酸调节口味和营养的研究尚未开发。

[0005] 因此,提供一种兼备口感和营养的白茶调味茶及其制备方法是本领域技术人员亟需解决的问题。

发明内容

[0006] 有鉴于此,本发明提供了一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法。

[0007] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0008] 一种含陈皮的白茶调味茶,是由以下重量份的组分组成:陈皮25-45份、白茶50-60份、川贝10-16份、甜藤茶15-20份、绞股蓝15-20份、银杏12-18份、枸杞12-18份、桔梗10-16份、柠檬干8-14份、木糖醇5-10份、茶氨酸0.01-0.04份。

[0009] 一种含陈皮的白茶调味茶,是由以下重量份的组分组成:陈皮30-40份、白茶52-57份、川贝12-14份、甜藤茶16-18份、绞股蓝16-18份、银杏13-16份、枸杞14-16份、桔梗12-14份、柠檬干10-12份、木糖醇6-8份、茶氨酸0.02-0.04份。

[0010] 一种含陈皮的白茶调味茶,是由以下重量份的组分组成:陈皮38份、白茶55份、川贝13份、甜藤茶17份、绞股蓝17份、银杏14份、枸杞15份、桔梗13份、柠檬干12份、木糖醇8份、茶氨酸0.02份。

[0011] 一种含陈皮的白茶调味茶的制备方法,具体步骤如下:

[0012] S1,称取陈皮、白茶、川贝、甜藤茶、绞股蓝、银杏、枸杞、桔梗、柠檬干原料,清洗晾干,粉碎至180目混合颗粒;

[0013] S2,制备茶氨酸,取茶叶粉碎后,加水浸提重复3次,浓缩滤液,醇沉,过滤去除乙醇,超滤收集透过液,纯化得到粉末茶氨酸;

[0014] S3,将步骤S1所得混合颗粒加水煎煮提汁2-4次,煮沸后煎煮15-30min,过滤,收集

合并煎煮所得滤液；

[0015] S4,向步骤S3中所得滤液加入木糖醇进行调味,加入茶氨酸混合均匀,灭菌得到含陈皮的白茶调味茶。

[0016] 优选的,所述步骤S2中加水浸提的料液比为25g/ml。

[0017] 优选的,所述步骤S2中浸提时间为30-45min。

[0018] 优选的,所述步骤S2中超滤收集的操作压力为0.35-0.4MPa。

[0019] 优选的,所述步骤S3中混合颗粒加水煎煮,混合颗粒与水的体积比为1:8-10。

[0020] 本发明的含陈皮的白茶调味茶的药性:

[0021] 陈皮:芸香科植物橘和其栽培变种的成熟果皮,味辛、味苦,性温。归脾经、肺经。理气开胃,燥湿化痰,治脾胃病。属理气药。调整消化系统;兴奋心脏,使心肌收缩力增强,剂量过大可抑制心率,又可使冠脉流量增加;对高脂饮食引起的动脉硬化有一定的预防作用;平喘祛痰;使肾血管收缩,使尿量减少;增强免疫功能;抗炎;缩短出血及凝血时间;能促进唾液、胃液等消化液分泌和消除肠内积气。

[0022] 白茶:药性甘、苦,寒。主入心,肺,胃经,具有平肝养血,清热润肺,醒酒解酒,明目的功效。可应用于肝火旺引起的目赤肿痛,肺热咳嗽,饮酒伤及脾胃等。白茶含有茶多酚,维生素,儿茶素,黄酮类化合物等,现代药理学研究证实,白茶具有调节血糖、血脂、血压的作用,具有抗氧化,保护血管的作用;具有抗肿瘤的作用;具有抗疲劳的作用;具有消炎杀菌的作用,具有清洁口腔,净化口气的作用等。

[0023] 川贝:性微寒,味苦、甘。归肺经、心经。清热润肺、化痰止咳。属化痰止咳平喘药清热化痰药。主要含西贝母碱、川贝碱、松贝碱、西贝素、川贝酮碱等多种生物碱。提取物有止咳化痰、降压、消炎作用。

[0024] 甜藤茶:清热利湿;平肝降压;活血通络。含有人体所需的蛋白质、膳食纤维、脂肪、胡萝卜素、维生素以及人体所需的铁、锌、钙、镁、钾、钠等微量元素,对预防肝火过盛、咽喉炎、高血压等有独特效果,还具有清热解毒、美容抗衰老,改善睡眠质量等作用。含有丰富的黄酮、氨基酸、维生素和人体必需的微量元素,营养成分较齐全,优于一般茶叶,尤其是黄酮类化合物和硒的含量远高于绿茶和花茶。

[0025] 绞股蓝:性寒,味苦。归肺经、脾经、肾经。清热解毒、止咳祛痰,并有类似人参的强壮补益作用。属补虚药下分类的补气药。增强免疫功能,可增加机体非特异性免疫的影响,增强体液及细胞免疫及增强自然杀伤细胞的活性,抗肿瘤,延缓衰老,影响脂质代谢,调节心血管系统的功能,对血液系统,具有抑制凝血功能和血小板功能及红细胞聚集性等方面的作用,对中枢神经系统具有明显的抑制作用。

[0026] 银杏:性平,味甘、苦、涩。归心经、肺经。敛肺、平喘、活血化瘀、止痛。属收涩药下分类的敛肺涩肠药。可改善脑循环,对脑细胞及血脑屏障具有保护的作用;能保护神经,减轻听力神经损害;对心血管系统,可降低心肌耗氧量,可保护缺血心肌,减少心律失常的发生,扩张血管;清除自由基、抗脂质过氧化;抗血小板活化因子,抑制血小板;具有增强生物膜稳定的作用;有降血脂的作用;具有抗微生物作用;能增加皮脂腺的分泌,使干燥或衰老的皮肤增加红润色泽。

[0027] 枸杞:性平,味甘。归肝经、肾经。滋补肝肾、益精明目。属补虚药下分类的补阴药。增强免疫功能、延缓衰老、抗肿瘤、降血脂、保肝、促进造血功能、抗遗传损伤、降血糖、降

血压、抑制心脏及兴奋肠道等拟胆碱作用、增强小鼠的耐缺氧能力及延长其游泳时间。

[0028] 桔梗：性平，味苦、辛。归肺经。宣肺祛痰、利咽排脓。属化痰止咳平喘药下分类的清热痰药。桔梗的根、茎、叶、花和果实均有非常显著的祛痰作用，桔梗提取物及桔梗皂苷给大鼠或豚鼠腹腔注射均有镇咳作用；具有抗炎、抗溃疡、扩张血管的作用；可减慢心率、抑制呼吸以及减弱心房收缩力；具有降血糖、镇静镇痛、降体温、降低胆固醇、抗水肿和利尿等作用。

[0029] 柠檬干：含有糖类、钙、磷、铁及维生素B1、B2、C等多种营养成分，此外，还有丰富的柠檬酸和黄酮类、挥发油、橙皮甙等。柠檬酸具有防止和消除皮肤色素沉着的作用。柠檬性温、味苦、无毒，具有止渴生津、祛暑安胎、疏滞、健胃、止痛等功能利尿，调剂血管通透性，适合浮肿虚胖者。

[0030] 通过采用上述技术方案，本发明的有益效果如下：

[0031] 本发明以科学配方制成，集合营养、风味于一体，能够补充人体所需多种保健营养成分，兼备降糖降脂、清肝补肾、滋补神经、清热解毒、消除疲劳、延缓衰老、强健身体、无毒副作用，并在调味茶冲添加茶氨酸的含量，充分保证调味茶的口感的同时，提升整体茶品的营养成分。

具体实施方式

[0032] 下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0033] 实施例1：

[0034] 实施例1公开了一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法。

[0035] 一种含陈皮的白茶调味茶，是由以下重量份的组分组成：陈皮38份、白茶55份、川贝13份、甜藤茶17份、绞股蓝17份、银杏14份、枸杞15份、桔梗13份、柠檬干12份、木糖醇8份、茶氨酸0.02份。

[0036] 所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法，具体步骤如下：

[0037] S1，称取陈皮、白茶、川贝、甜藤茶、绞股蓝、银杏、枸杞、桔梗、柠檬干原料，清洗晾干，粉碎至180目混合颗粒；

[0038] S2，制备茶氨酸，取茶叶粉碎后，加水浸提重复3次，加水浸提的料液比为25g/ml，浸提时间为40min，浓缩滤液，醇沉，过滤去除乙醇，超滤收集透过液，超滤收集的操作压力为0.37MPa，纯化得到粉末茶氨酸；

[0039] S3，将步骤S1所得混合颗粒加水煎煮提汁2-4次，混合颗粒与水的体积比为1:9，煮沸后煎煮25min，过滤，收集合并煎煮所得滤液；

[0040] S4，向步骤S3中所得滤液加入木糖醇进行调味，加入茶氨酸混合均匀，灭菌得到含陈皮的白茶调味茶。

[0041] 实施例2：

[0042] 实施例2公开了一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法。

[0043] 一种含陈皮的白茶调味茶，是由以下重量份的组分组成：陈皮30份、白茶57份、川

贝12份、甜藤茶16份、绞股蓝16份、银杏15份、枸杞16份、桔梗14份、柠檬干9份、木糖醇6份、茶氨酸0.01份。

[0044] 所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,具体步骤如下:

[0045] S1,称取陈皮、白茶、川贝、甜藤茶、绞股蓝、银杏、枸杞、桔梗、柠檬干原料,清洗晾干,粉碎至180目混合颗粒;

[0046] S2,制备茶氨酸,取茶叶粉碎后,加水浸提重复3次,加水浸提的料液比为25g/ml,浸提时间为35min,浓缩滤液,醇沉,过滤去除乙醇,超滤收集透过液,超滤收集的操作压力为0.36MPa,纯化得到粉末茶氨酸;

[0047] S3,将步骤S1所得混合颗粒加水煎煮提汁2-4次,混合颗粒与水的体积比为1:8,煮沸后煎煮20min,过滤,收集合并煎煮所得滤液;

[0048] S4,向步骤S3中所得滤液加入木糖醇进行调味,加入茶氨酸混合均匀,灭菌得到含陈皮的白茶调味茶。

[0049] 实施例3:

[0050] 实施例3公开了一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法。

[0051] 一种含陈皮的白茶调味茶,是由以下重量份的组分组成:陈皮45份、白茶60份、川贝16份、甜藤茶20份、绞股蓝20份、银杏18份、枸杞18份、桔梗16份、柠檬干14份、木糖醇10份、茶氨酸0.04份。

[0052] 所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,具体步骤如下:

[0053] S1,称取陈皮、白茶、川贝、甜藤茶、绞股蓝、银杏、枸杞、桔梗、柠檬干原料,清洗晾干,粉碎至180目混合颗粒;

[0054] S2,制备茶氨酸,取茶叶粉碎后,加水浸提重复3次,加水浸提的料液比为25g/ml,浸提时间为45min,浓缩滤液,醇沉,过滤去除乙醇,超滤收集透过液,超滤收集的操作压力为0.4MPa,纯化得到粉末茶氨酸;

[0055] S3,将步骤S1所得混合颗粒加水煎煮提汁2-4次,混合颗粒与水的体积比为1:10,煮沸后煎煮30min,过滤,收集合并煎煮所得滤液;

[0056] S4,向步骤S3中所得滤液加入木糖醇进行调味,加入茶氨酸混合均匀,灭菌得到含陈皮的白茶调味茶。

[0057] 实施例4:

[0058] 实施例4公开了一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法。

[0059] 一种含陈皮的白茶调味茶,是由以下重量份的组分组成:陈皮25份、白茶50份、川贝10份、甜藤茶15份、绞股蓝15份、银杏12份、枸杞12份、桔梗10份、柠檬干8份、木糖醇5份、茶氨酸0.01份。

[0060] 所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,具体步骤如下:

[0061] S1,称取陈皮、白茶、川贝、甜藤茶、绞股蓝、银杏、枸杞、桔梗、柠檬干原料,清洗晾干,粉碎至180目混合颗粒;

[0062] S2,制备茶氨酸,取茶叶粉碎后,加水浸提重复3次,加水浸提的料液比为25g/ml,浸提时间为30min,浓缩滤液,醇沉,过滤去除乙醇,超滤收集透过液,超滤收集的操作压力为0.35MPa,纯化得到粉末茶氨酸;

[0063] S3,将步骤S1所得混合颗粒加水煎煮提汁2-4次,混合颗粒与水的体积比为1:8,煮

沸后煎煮15min,过滤,收集合并煎煮所得滤液;

[0064] S4,向步骤S3中所得滤液加入木糖醇进行调味,加入茶氨酸混合均匀,灭菌得到含陈皮的白茶调味茶。

[0065] 实施例5:

[0066] 实施例5公开了一种含陈皮的白茶调味茶及其制备方法。

[0067] 一种含陈皮的白茶调味茶,是由以下重量份的组分组成:陈皮40份、白茶53份、川贝15份、甜藤茶18份、绞股蓝18份、银杏16份、枸杞16份、桔梗15份、柠檬干10份、木糖醇7份、茶氨酸0.03份。

[0068] 所述的含陈皮的白茶调味茶的制备方法,具体步骤如下:

[0069] S1,称取陈皮、白茶、川贝、甜藤茶、绞股蓝、银杏、枸杞、桔梗、柠檬干原料,清洗晾干,粉碎至180目混合颗粒;

[0070] S2,制备茶氨酸,取茶叶粉碎后,加水浸提重复3次,加水浸提的料液比为25g/ml,浸提时间为38min,浓缩滤液,醇沉,过滤去除乙醇,超滤收集透过液,超滤收集的操作压力为0.38MPa,纯化得到粉末茶氨酸;

[0071] S3,将步骤S1所得混合颗粒加水煎煮提汁2-4次,混合颗粒与水的体积比为1:9,煮沸后煎煮27min,过滤,收集合并煎煮所得滤液;

[0072] S4,向步骤S3中所得滤液加入木糖醇进行调味,加入茶氨酸混合均匀,灭菌得到含陈皮的白茶调味茶。

[0073] 为了能够进一步地证明本发明的技术效果,申请人以实施例1-5中制备得到的含陈皮的白茶调味茶进行了观感和口感测验,经专业评审人员鉴定茶汤的色泽、香味和口感并进行评分,并以白茶作为对照例,结果如表1所示:

[0074] 表1

[0075]	色泽	口感	香味
实施例1	96	98	93
实施例2	89	91	82
实施例3	91	95	86
实施例4	92	97	84
实施例5	94	93	90
对照例	72	77	75

[0076] 由表1可知,本发明公开的含陈皮的白茶调味茶兼备良好的色泽、口感和香味。

[0077] 本说明书中各个实施例采用递进的方式描述,每个实施例重点说明的都是与其他实施例的不同之处,各个实施例之间相同相似部分互相参见即可。对于实施例公开的装置而言,由于其与实施例公开的方法相对应,所以描述的比较简单,相关之处参见方法部分说明即可。

[0078] 对所公开的实施例的上述说明,使本领域专业技术人员能够实现或使用本发明。对这些实施例的多种修改对本领域的专业技术人员来说将是显而易见的,本文中所定义的一般原理可以在不脱离本发明的精神或范围的情况下,在其它实施例中实现。因此,本发明将不会被限制于本文所示的这些实施例,而是要符合与本文所公开的原理和新颖特点相一致的最宽的范围。