



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103070264 A

(43) 申请公布日 2013.05.01

(21) 申请号 201210431638.1

(22) 申请日 2012.11.01

(71) 申请人 上海中海龙高新技术研究院
地址 200093 上海市杨浦区平凉路 1690 号
14 层

(72) 发明人 朱恩灿 邢斌

(74) 专利代理机构 上海伯瑞杰知识产权代理有
限公司 31227
代理人 吴泽群

(51) Int. Cl.
A23F 3/34 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种玛咖叶茶叶的加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种玛咖叶茶叶的加工工艺,其步骤为:1)采摘成熟的玛咖叶片,切成 1-2 公分的小段叶片;2)在 98℃-102℃炉上炒青 0.5-1.5 分钟,再将炒青后的玛咖叶磨练 20-30 分钟;3)然后放至第一个干燥炉炒干至含水量在 15-25%,再放至第二干燥炉炒干,即为玛咖叶茶叶。本发明将玛咖叶片做成茶叶,冲泡过程中非常有利于玛咖中绝大多数活性成分的释放,服用起来便于人体吸收。

1. 一种玛咖叶茶叶的加工工艺,其步骤为:
 - 1) 采摘成熟的玛咖叶片,切成 1-2 公分的小段叶片;
 - 2) 在 98℃ -102℃ 炉上炒青 0.5-1.5 分钟,再将炒青后的玛咖叶磨炼 20-30 分钟;
 - 3) 然后放至第一个干燥炉炒干至含水量在 15-25%,再放至第二干燥炉炒干,即为玛咖叶茶叶。

一种玛咖叶茶叶的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种功能性茶饮的加工工艺,特别是用玛咖叶制作茶饮的加工工艺。

背景技术

[0002] 玛咖为十字花科(Brassicaceae)独行菜属(Lepidium)一年生草本植物,原产于秘鲁海拔 3500m 以上的安第斯山区,可在无肥料、缺氧、昼夜温差大、长期冰封的独特环境下正常生长。“Maca”是植物 *Lepidium meyenii* 的英文俗称,同时玛咖在营养成分和增强精力、耐力的功效方面可以与人参媲美,因此又常被称为“Peruvian Ginseng (秘鲁人参)”。

[0003] 玛咖有悠久的历史,早期的记载表明,5800 年前在南美就发现过玛咖。数千年来,作为当地土著居民的重要食物来源之一的玛咖,因其具有丰富的营养价值和药用功效,尤其是在增强精力和生育力等方面的功能,被人们视为安第斯山神赐予的珍贵礼物。

[0004] 玛咖一度几乎濒临绝种,被国际上列为濒危植物。直到 1982 年,在联合国粮农组织(FAO)和国际植物遗传资源研究所(IPGRI)等国际组织的努力下,这种珍贵的植物才得以逐步推广,嘉惠世人。此后,FAO 等国际组织又先后多次向各国推荐种植和食用玛咖,并指出玛咖是一种营养丰富的安全食物,可以解决多种因营养不足引起的健康问题。

[0005] 玛咖中富含玛咖酰胺(macamides)和玛咖烯(macaenes)以及一些结构独特的生物碱、芥子油苷及其异硫氰酸苜酯等有效成分,从而玛咖在提高生育力、促进性欲等方面拥有显著的功效。

发明内容

[0006] 本发明的目的是为了提供一种玛咖叶茶叶的加工工艺,以提供一种新型的玛咖服食方法。

[0007] 本发明的目的是通过以下技术方案来实现:

[0008] 一种玛咖叶茶叶的加工工艺,其步骤为:

[0009] 1) 采摘成熟的玛咖叶片,切成 1-2 公分的小段叶片;

[0010] 2) 在 98℃ -102℃ 炉上炒青 0.5-1.5 分钟,再将炒青后的玛咖叶磨炼 20-30 分钟;

[0011] 3) 然后放至第一个干燥炉炒干至含水量在 15-25%,再放至第二干燥炉炒干,即为玛咖叶茶叶。

[0012] 本发明将玛咖叶片做成茶叶,冲泡过程中非常有利于玛咖中绝大多数活性成分的释放,服用起来便于人体吸收。

具体实施方式

[0013] 下面结合具体实施例进一步阐述本发明的技术特点。

[0014] 在玛咖种植园中采摘成熟的玛咖叶片 5 公斤,切成 1 公分的小段叶片后,在 100℃ 炉上炒青 1 分钟,再将炒青后的玛咖叶磨炼 25 分钟,然后放至第一个干燥炉炒干至含水量在 20%,再放至第二干燥炉炒干,即为玛咖叶茶叶,密封包装,贴标上市。

[0015] 由上述实施例得到的玛咖茶经冲泡后口感好,经检测没有对人体产生副作用的成分,经过百人饮用,每人每天服用 5g,证明对缓解疲劳、改善精神状况、提高性能力确实有效。

[0016] 使用效果如下:

[0017]

使用对象	人数	使用天数	有效率	使用后效果说明
疲劳精神不振者	200	30	68%	疲劳感减弱,精力明显提高
性能力不足者	100	30	63%	性能力明显提高