



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101147516 B

(45) 授权公告日 2010.06.02

(21) 申请号 200710156630.8

CN 1404777 A, 2003.03.26, 全文.

(22) 申请日 2007.11.02

CN 1647670 A, 2005.08.03, 全文.

(73) 专利权人 叶进

审查员 石军

地址 324000 浙江省衢州市双港路 60 号衢州市正康特产有限公司

(72) 发明人 叶进

(74) 专利代理机构 杭州裕阳专利事务所(普通合伙) 33221

代理人 张宇娟

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 1191681 A, 1998.09.02, 全文.

CN 1522582 A, 2004.08.25, 全文.

CN 1647674 A, 2005.08.03, 全文.

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种桑茶的制备方法

(57) 摘要

一种桑茶的制备方法,包括选料、采摘、摊青、杀青、揉捻、炒制成型、辉干、提香几个步骤。本发明嫩叶为原料,增加吹风程序,使多酚物质尽可能多的转化为氨基酸,有利于除去茶中涩味,使得滋味更鲜爽。提高杀青温度后,有利于去青味,提高香气,减少红干红叶,保持叶片青绿的颜色;延长揉捻时间,使桑叶得到充分破壁,饮用时使得有效成份浸出更容易。增加辉干工序后,成形更好,香气更浓。本发明很好地解决了桑茶闷黄,破碎,汤色发红的问题,使制成的桑茶叶绿完整、糯香浓郁、汤色浅绿明亮,从而达到了色、香、味俱佳的目的,再则,由于没有添加任何辅料,不但减少了二次污染的可能性,并使桑茶完全符合人们传统饮茶习惯,有利于普及推广。

1. 一种桑茶的制备方法,包括下列步骤:

选料:选叶张大、叶层厚、嫩度高的桑叶为原料;

采摘:上午 6-10 时,采摘对象为桑树枝从顶部下数 1-5 片桑叶,去柄,用透气性好的蓝或篓盛装,忌压;

摊青:将采摘来的桑叶平铺在摊青道上,吹风机吹 2 小时后再在自然风下摊凉 6-8 小时,至叶片发软为止;

杀青:在 190℃ -220℃的滚筒杀青机内杀青;

揉捻:将杀青后的桑叶放入揉捻机内进行揉捻,时间为 30-40 分钟;

炒制成型:将揉捻后的桑叶,放入锅温为 80℃ -140℃的双锅曲毫机内炒制 40-60 分钟成型;

辉干:将炒制成型后的桑叶再自然摊凉、软化定型后的桑叶放入辉干机内进行辉干,温度为 50℃~70℃,时间为 40-60 分钟;

提香:将辉干后的桑茶再自然摊凉、软化,放入提香机内提香,温度为 80℃ -120℃,时间为 20-30 分钟,包装即成成品。

2. 如权利要求 1 所述的一种桑茶的制备方法,其特征是:采摘时间为上午 7:30-8:30 时。

3. 如权利要求 1 所述的一种桑茶的制备方法,其特征是:杀青温度为 205℃。

一种桑茶的制备方法

【技术领域】

[0001] 本发明属于一种保健茶,尤其是属于一种桑叶茶的制备方法。

【背景技术】

[0002] 桑叶在古代又俗称“神仙叶”,作为中药和菜食已经广为应用,《本草纲目》中对桑树作了至高无上的赞誉:桑,东方之神木也。现代医学证明:桑叶含有多种维生素及矿物质、氨基酸、碳水化合物和植物纤维。1993 年国家卫生部确认:桑叶“药食同源”。桑叶是上好的功能食品,它能降压、降脂、抗衰老增加耐力、降低胆固醇、抑制脂肪积累、抑制血栓生成,抑制肠内有害细菌繁殖,抑制有害的氧化物生成,最突出的功能是防止糖尿病。有止咳、去热,治疗头晕眼花、消除眼部疲劳、水肿、清血,治疗痢疾、浮肿、补肝、祛斑、养颜等功能。为此,将桑叶制成保健品提供给人类,一直是人们盼望已久的事情。

[0003] 中国专利号为 021356432 的《一种保健桑茶的制备方法》以桑叶为主要原料,利用现代茶叶加工技术,向社会提供了一种成品茶。该茶不但饮用方便,还充分保留了桑叶固定的营养成分,使人们在饮茶中获益匪浅。但是,随着人们生活水平的不断提高,生活习惯的不断变化,消费者对茶饮品的要求也越来越高,既要求饮品具有有利人类健康的营养成分,也十分讲究饮品的色、香、味,以达到饮欲与健康相得益彰之目的。因此,现有的保健桑茶制备方法还存在如下缺陷:制成的桑茶叶红且碎,汤色混浊,香味主要靠辅料来提香,不能达到与现有传统茶叶色、香、味俱佳的要求,因而难以获得广大饮茶消费者喜爱,使桑茶未能融入饮品之列。

【发明内容】

[0004] 为解决现有技术存在的上述问题,本发明旨在提供一种桑茶的制备方法,用该法制得的桑茶不但能确保桑叶固有的营养成分,而且能在不添加任何辅料的情况下达到桑茶叶绿完整,糯香浓郁、汤色浅绿明亮,色、香、味俱佳的目的。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用了如下技术方案,这种桑茶的制备方法包括下列步骤:

[0006] 选料:选叶张大、叶层厚、嫩度高的桑叶为原料;

[0007] 采摘:上午 6-10 时,采摘对象为桑树枝从顶部下数 1-5 片桑叶,去柄,用透气性好的蓝或篓盛装,忌压;

[0008] 摊青:将采摘来的桑叶平铺在摊青道上,吹风机吹 2 小时后再在自然风下摊凉 6-8 小时,至叶片发软为止;

[0009] 杀青:在 190℃ -220℃ 的滚筒杀青机内杀青;

[0010] 揉捻:将杀青后的桑叶放入揉捻机内进行揉捻,时间为 30-40 分钟;

[0011] 炒制成型:将揉捻后的桑叶,放入锅温为 80℃ -140℃ 的双锅曲毫机内炒制 40-60 分钟成型;

[0012] 辉干:将炒制成型后的桑叶再自然摊凉、软化定型后的桑叶放入辉干机内进行辉

干,温度为 50℃~70℃,时间为 40-60 分钟;

[0013] 提香:将辉干后的桑茶再自然摊凉、软化,放入提香机内提香,温度为 80℃-120℃,时间为 20-30 分钟,包装即成成品。

[0014] 如上所述的一种桑茶的制备方法,其特征是采摘时间为上午 7:30-8:30。

[0015] 如上所述的一种桑茶的制备方法,其特征是杀青温度为 205℃。

[0016] 有益效果:与公知技术相比,本发明从保持桑叶固有的营养成份,以及在不加入任何辅料成份的前提下,通过反复试验和不断探索,在公知技术的基础上摸索出一套完整的桑茶制作工艺。采摘从顶部下数 1-5 片桑叶,具有嫩度好、鲜度高、有效成份丰富的优点;摊凉工序中增加吹风机吹 2 小时,再在自然风下摊凉 6-8 小时至叶片发软为止,使叶片中的多酚物质能尽可能多的转化为氨基酸,有利于除去茶中涩味,使得滋味更鲜爽;提高杀青温度后,有利于去青味,提高香气,减少红杆红叶,保持叶片青绿的颜色;延长揉捻时间,使桑叶得到充分破壁,以及饮用时使得有效成份浸出更容易。此工艺能使桑叶条索更紧结,方便制作成形,再增加辉干工序后,成形更好,香气更浓。因此,本发明很好地解决了桑茶闷黄,破碎,汤色发红的问题,使制成的桑茶叶绿完整、糯香浓郁、汤色浅绿明亮,从而达到了色、香、味俱佳的目的,本制备方法由于没有在桑茶中添加任何辅料,不但减少了二次污染的可能性,并使桑茶完全等同于现有人们习惯饮用的茶叶,有利于桑茶的普及推广。

[0017] 采用本发明工艺制作的桑茶经实测,本发明所含的主要成份如下表:

[0018] 桑茶的主要成份(单位:g/100g)

[0019]

成份	粗蛋白	粗脂肪	粗纤维	可溶性糖	氨基酸总量	水总量
含量	23.85	2.6	17	9.68	21.6	2.85

[0020] 桑茶的氨基酸组成(单位:g/100g)

[0021]

氨基酸种类	蛋白质种类	
	叶细胞蛋白质	叶绿体蛋白质
甘氨酸	8	6.8
丙氨酸	4.5	3.7
丝氨酸	4.2	4.2
苏氨酸	5.9	5.5
缬氨酸	7.2	6.0

[0022]

亮氨酸	14	17.5
异氨酸	3.8	5.2
脯氨酸	4.8	6.2
苯氨酸	4.8	4.5
酪氨酸	4.8	4.5
胱氨酸	2.6	1.8
蛋氨酸	1.8	1.6
精氨酸	9	5.8
组氨酸	2.3	3.5
赖氨酸	10.8	10
谷氨酸	10.1	10

[0023] 从以上两表可见, 桑茶的主要成份和桑茶的氨基酸组成与公知技术相比而言, 桑茶的主要成份和氨基酸的所有含量都没有太大的变化, 以此可以说明, 本工艺是一种成熟的制备工艺。

[0024] 为加深理解, 下面通过实施例对本发明作进一步说明。

【具体实施方式】

[0025] 实施例一

[0026] 选叶张大、叶层厚、嫩度高的桑叶为原料, 上午 6 时采摘, 采摘对象以单根树枝起算, 从顶部下数 1-5 片桑叶, 采摘后去柄, 放入透气性好的竹蓝或竹篓内, 忌压。取出桑叶平铺在摊青道上 (所谓摊青道是一种用来摊放茶叶鲜叶的设备, 其上平面为一网状层, 用于置放鲜叶, 网状层下部为通风道), 用鼓风机向通风道鼓风 2 小时后 (风力一般控制在不吹走鲜叶即可), 再在自然风下摊凉 6 小时, 至叶片发软为止。然后, 放入 220°C 的滚筒杀青机滚筒内杀青, 杀青完毕后, 再将桑叶放入揉捻机内进行揉捻 30 分钟; 将揉捻后的桑叶放入锅温为 80°C 的双锅曲毫机内炒制 40 分钟成型; 将炒制成型后的桑叶再自然摊凉、软化而定型后的桑叶放入辉干机内, 温度为 50°C, 辉干 40 分钟取出再自然摊凉、软化, 放入提香机内提香, 提香温度控制为 80°C, 时间为 20 分钟, 包装即成成品。

[0027] 实施例二

[0028] 选叶张大、叶层厚、嫩度高的桑叶为原料, 上午 7 时采摘, 采摘对象以单根树枝起算, 从顶部下数 1-5 片桑叶, 采摘后去柄, 放入透气性好的竹蓝或竹篓内, 忌压。取出桑叶平铺在摊青道上, 用鼓风机向通风道鼓风 2 小时后, 再在自然风下摊凉 7 小时, 至叶片发软为止。然后, 放入 210°C 的滚筒杀青机滚筒内杀青, 杀青完毕后, 再将桑叶放入揉捻机内进行揉捻 35 分钟; 将揉捻后的桑叶放入锅温为 110°C 的双锅曲毫机内炒制 45 分钟成型; 将炒制成型后的桑叶再自然摊凉、软化而定型后的桑叶放入辉干机内, 温度为 60°C, 辉干取出再自然摊凉、软化, 放入提香机内提香, 提香温度控制为 90°C, 时间为 25 分钟, 包装即成成品。

[0029] 实施例三

[0030] 选叶张大、叶层厚、嫩度高的桑叶为原料, 上午 8 时采摘, 采摘对象以单根树枝起算, 从顶部下数 1-5 片桑叶, 采摘后去柄, 放入透气性好的竹蓝或竹篓内, 忌压。取出桑叶平

铺在摊青道上,用鼓风机向通风道鼓风 2 小时后,再在自然风下摊凉 8 小时,至叶片发软为止。然后,放入 200℃的滚筒杀青机滚筒内杀青,杀青完毕后,再将桑叶放入揉捻机内进行揉捻 40 分钟;将揉捻后的桑叶放入锅温为 120℃的双锅曲毫机内炒制 50 分钟成型;将炒制成型后的桑叶再自然摊凉、软化而定型后的桑叶放入辉干机内,温度为 60℃,辉干 50 分钟取出再自然摊凉、软化,放入提香机内提香,提香温度控制为 110℃,时间为 25 分钟,包装即成成品。

[0031] 实施例四

[0032] 选叶张大、叶层厚、嫩度高的桑叶为原料,上午 10 时采摘,采摘对象以单根树枝起算,从顶部下数 1-5 片桑叶,采摘后去柄,放入透气性好的竹蓝或竹篓内,忌压。取出桑叶平铺在摊青道上,用鼓风机向通风道鼓风 2 小时后,再在自然风下摊凉 8 小时,至叶片发软为止。然后,放入 190℃的滚筒杀青机滚筒内杀青,杀青完毕后,再将桑叶放入揉捻机内进行揉捻 40 分钟;将揉捻后的桑叶放入锅温为 140℃的双锅曲毫机内炒制 60 分钟成型;将炒制成型后的桑叶再自然摊凉、软化而定型后的桑叶放入辉干机内,温度为 70℃,辉干 60 分钟取出再自然摊凉、软化,放入提香机内提香,提香温度控制为 120℃,时间为 30 分钟,包装即成成品。

[0033] 总之,在桑制作过程中,应掌握以下几点:采摘中,一定要注重鲜叶的嫩度和鲜度;揉捻轻重以不揉碎为宜,时间可以相对延长;杀青温度“老叶嫩杀、嫩叶老杀”为原则。