

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷
A23F 3/34



[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 03131965.3

[45] 授权公告日 2005 年 2 月 9 日

[11] 授权公告号 CN 1188046C

[22] 申请日 2003.6.19 [21] 申请号 03131965.3

[71] 专利权人 安徽省农业科学院蚕桑研究所
地址 230061 安徽省合肥市霍山路 15 号

[72] 发明人 范 涛

审查员 辜学英

[74] 专利代理机构 合肥华信专利商标事务所
代理人 奚华保 余成俊

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 颗粒桑叶红茶的加工方法

[57] 摘要

本发明涉及一种颗粒桑叶红茶的加工方法，该茶采用新鲜成熟桑叶，经萎凋、揉切、发酵和干燥加工而成，该加工方法包括：将洗净的新鲜桑叶放入萎凋槽进行萎凋，在 20~60℃ 温度范围内萎凋 2~4 小时；将萎凋处理的桑叶放入锤击机和转子机锤切和揉切至叶肉细胞充分破碎，并形成颗粒状；将锤切和揉切处理的颗粒状桑叶进行发酵；将发酵后的颗粒状桑叶进行干燥至足干。本发明由于采用新鲜桑叶为原料，经独特工艺加工，具有疏风清热、清肝明目、止咳平喘、润肺醒酒的功效。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种颗粒桑叶红茶的加工方法，采用新鲜成熟桑叶为原料，其特征在于该加工方法包括：

a、将洗净的新鲜桑叶放入萎凋槽进行萎凋，在 20~60℃温度范围内萎凋 2~4 小时；萎凋时先吹冷风，除去桑叶表面的水份，然后吹热风，热风温度控制在 30~40℃，萎凋至叶色转暗、叶子柔软；

b、将萎凋处理的桑叶放入锤击机和转子机锤切和揉切至叶肉细胞充分破碎，并形成颗粒状；

c、将锤切和揉切处理的颗粒状桑叶进行发酵；发酵温度控制在 20~30℃，时间控制在 50~70 分钟，发酵至叶色为黄棕色；

d、将发酵后的颗粒状桑叶进行干燥至足干。

2、根据权利要求 1 所述的颗粒桑叶红茶的加工方法，其特征在于干燥分二次进行，第一次干燥温度控制在 90~100℃，烘干至七成干时，下叶摊凉，第二次干燥温度控制在 60~70℃，烘至足干。

颗粒桑叶红茶的加工方法

技术领域

本发明涉及一种采用新鲜成熟桑叶制作的颗粒桑叶红茶的加工方法。

背景技术

桑叶，性味苦甘寒，具有祛风清热功效。由于桑叶的药用价值，目前市场上也已出现用桑叶为原料配合其它中草药制成的复合保健茶。有关这方面的专利申请也有不少。我国人口众多，幅员辽阔，人们的生活习惯、嗜好多样化。在我国的闽、桂、粤地区，人们普遍喜欢喝红茶。而桑红茶以其特有的药用功能，正好适合这部分群体的需要。但以桑叶为原料制成的颗粒桑叶红茶，至今尚未见过报道。

发明内容

本发明的目的是提供一种以桑叶为原料，采用特定的加工方法制成的颗粒桑叶红茶。

本发明的颗粒红茶采用新鲜成熟桑叶，经萎凋、揉切、发酵和干燥加工而成。

本发明的技术方案：一种颗粒桑叶红茶的加工方法，采用新鲜成熟桑叶为原料，其特征在于该加工方法包括：

a、将洗净的新鲜桑叶放入萎凋槽进行萎凋，在 20~60℃温度范围内萎凋 2~4 小时；萎凋时先吹冷风，除去桑叶表面的水份，然后吹热风，热风温度控制在 30~40℃，萎凋至叶色转暗、叶子柔软。

b、将萎凋处理的桑叶放入锤击机和转子机锤切和揉切至叶肉细胞充分破碎，并形成颗粒状。

c、将锤切和揉切处理的颗粒状桑叶进行发酵。发酵温度控制在 20~30℃，时间控制在 50~70 分钟，发酵至叶色为黄棕色。

d、将发酵后的颗粒状桑叶进行干燥至足干。

干燥分二次进行，第一次干燥温度控制在 90~100℃，烘干至七成干时，下叶摊凉，第二次干燥温度控制在 60~70℃，烘至足干。

本发明由于采用新鲜桑叶为原料，经独特工艺加工，具有疏风清热、清肝明目、止咳平喘、润肺醒酒的功效。

具体实施方式

选摘无农药污染（即从发叶到采叶不喷洒任何农药）的成熟桑叶 100kg，洗净后按如下加工方法制作：

a、萎凋：用萎凋槽进行萎凋，摊叶厚度为 15~20cm，先吹冷风以除去桑叶表面水份，然后吹热风，温度控制在 35℃左右，并每小时翻叶一次，约 3 小时左右，萎凋至叶色转暗、叶子柔软，含水量约 55%为适度。

b、揉切：将萎凋处理后的桑叶先用锤击机锤切，再用转子机揉切，使叶肉细胞充分破碎，并形成颗粒状；

c、发酵：将经揉切加工后的桑叶摊成厚度为 10~15cm，温度控制在 25℃左右，湿度在 90%以上，时间为 50~60 分钟，以叶色为黄棕色为宜。

d、干燥：将发酵后的颗粒状桑叶进行干燥，分二次进行，第一次干燥，叶子要薄摊，摊叶厚度为 1~2cm，温度控制在 90~100℃，由于桑叶糖份高，粘度大，因此要边烘边解块，翻叶一次，解块一次，烘至约七成干时，下叶摊凉 30~40 分钟。第二次干燥，摊叶厚度可稍厚约 3~4cm，温度控制在 60~70℃，并适当翻叶，烘至足干即可。