(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 103444935 B
(45)授权公告日 2015.04.29

(21)申请号 201310344002.8

(22)申请日 2013.08.08

(73)专利权人 贵州黔缘茶业有限责任公司
地址 550023 贵州省贵阳市高新区金阳科技产业园大学生创业园A栋601、613室

(72)发明人 杜静雅 安俊奇

(74)专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司 11002
代理人 谷庆红

(51)Int.Cl.
*A23F 3/14*(2006.01)

审查员 丛文蓉

权利要求书1页 说明书11页

(54)发明名称

一种秋季养身中午茶袋泡茶

(57)摘要

本发明涉及一种秋季养身中午茶袋泡茶，该袋泡茶是由秋茶红茶颗粒2～3重量份、甘草颗粒1～2重量份、枸杞子颗粒1～2重量份、麦冬1～2重量份按照以下方法制作而成：成品红茶烘干、粉碎备用；生甘草片加炼蜜恒温干燥后粉碎备用；新鲜枸杞子真空冷冻干燥后粉碎备用；将前述粉碎所得物混合均匀后，经高温灭菌，分装，即得。本发明根据四季养生原理，合理取材搭配，采用特定工艺，保留了原料的天然原味，简化了生产过程，降低了生产成本；制得的养生袋泡茶具有颗粒均匀、营养滋补，口感清新自然，回味醇厚等特点，对于秋季胃病、慢性支气管炎、伤风感冒等症状具有辅助缓解作用，适于用作秋季中午养生茶饮。

CN 103444935 B

1. 一种秋季养身中午茶袋泡茶，其特征在于，该袋泡茶是由秋茶红茶颗粒 2 ～ 3 重量份、甘草颗粒 1 ～ 2 重量份、枸杞子颗粒 1 ～ 2 重量份、麦冬 1 ～ 2 重量份按照以下方法制作而成：

(1) 取成品红茶，以茶叶烘干机烘干至干燥度≥ 85％，粉碎为粒度为 1mm 的颗粒，备用；

(2) 取生甘草片，加入 25％的炼蜜，闷润透心后，置于电热恒温干燥烘箱，在 60℃下干燥 80min，烘干至干燥度≥ 85％，以中药粉碎机粉碎为粒度为 1mm 的颗粒，备用；

(3) 取新鲜枸杞子，以真空冷冻干燥机速冻至 -30℃，再减压至 30Pa，再升温至 60℃，恒压保持 20h，进行真空冷冻干燥至干燥度≥ 85％，以中药粉碎机粉碎为粒度为 1mm 的颗粒，备用；

(4) 取麦冬，放入烘箱中在 60℃下低温烘干至干燥度≥ 85％，以中药粉碎机粉碎为粒度为 1mm 的颗粒，备用；

(5) 按重量份配比将步骤 (1)、(2)、(3)、(4) 所得物混合均匀后，经高温灭菌烘箱 130 ～ 140℃进行灭菌 10 ～ 20s，过 20 目筛整粒，分装成每袋 5g 的袋泡茶；

所述步骤 (1) 中的秋茶红茶为祁门红茶、云南红茶、福建红茶、遵义红茶中的任一种。

2. 根据权利要求 1 所述的秋季养身中午茶袋泡茶，其特征在于，步骤 (5) 的混合物中，秋茶红茶颗粒为 2 重量份，甘草颗粒为 1 重量份，枸杞子颗粒为 1 重量份、麦冬 1 重量份。

# 一种秋季养身中午茶袋泡茶

## 技术领域

[0001] 本发明涉及保健茶饮技术领域，特别是涉及一种秋季养身中午茶袋泡茶。

## 背景技术

[0002] 秋季为万物成熟、收获之时，天气由炎热的秋季转凉，气候干燥多风。根据中医四季养生学和《黄帝内经》的记载，此时人体对应的脏器是肺，而肺是喜阴恶燥，所以此时要注意防“秋燥”，保养人体内的阴气，即防燥养肺为秋季养生的关键。

[0003] 根据五行学说，秋季阳气收敛，阴气滋长，气候干燥，内应肺脏，此时五脏刚从夏季旺盛的代谢中舒缓过来，应进行阴阳平衡的滋补，以调节夏季脏腑功能的失调。因而，体质特点为肤色苍白、头小、面长、肩宽、背直、身体瘦弱、手足灵活的木行人，宜多摄取具有疏肝健脾、益气生津功效的饮食；体质特点为皮肤赤色、肩背宽厚、脸形瘦尖、头稍小、身材匀称、步履稳重的火行人，宜多摄取具有清热润燥、健脾益气功效的饮食；体质特点为皮肤黄色、面圆、肩背丰厚、腹大、腿部壮实、手足不大、肌肉丰满、身材匀称、步履稳重的土行人，宜多摄取具有清热生津、益气养肝功效的饮食；体质特点为肤色 偏黑、腮部较宽、腰臀稍大、手指短、发密而黑、体型较胖、偏矮、腹部较大、怕寒喜暖的水行人，宜多摄取具有清热、健脾益气功效的饮食。综合来看，秋季养生可适当多食用酸味、辛味、甘润或具有降肺气功效的食物，以理气润燥。由于秋季中午气温较高，人体容易出现乏力症状，故秋季中午宜选择滋阴润燥、退热祛暑、健胃助消化的饮食，即可养胃，又可提神醒脑。

[0004] 目前市场上尚未见到针对秋季中午养生的保健茶，现有技术中具有清肺功能的养生保健茶多采用水煎煮法、浸渍法、容积提取法等提取方法制得，其缺陷在于：原料中的水不溶性有效成分损失较多，而且在提取过程中有机溶剂有可能与有效成分作用而使其失去原有效用；非有效成分不能被最大限度地除去，浓缩率不够高；提取液中除有效成分外，往往杂质较多，尚有少量脂溶性成分，会给精制带来不利；加上高温操作会引起热敏性有效成分的大量分解，最终成品的口感也不够天然、醇香。

[0005] 如 CN102406826A 公开的一种清嗓润肺茶及其制备方法，是将天冬、麦冬、西洋参、党参、罗汉果、胖大海、冰糖加 1000 毫升水用小火煮 25 ～ 30 分钟，待稍凉后加入川贝粉及蜂蜜调匀即可。该方案采用水煎煮法，使原料中的水不溶性有效成分损失较多，且原料中的西洋参、党参等容易引起“秋燥”，不适于秋季中午养生使用。

[0006] 又如 CN101120710A 公开的一种分别适合早、中、晚、夜饮用的山枣茶饮料制造方法，其中，中午茶的制造方法是在山枣树叶生长到 5 ～ 6 月份时采摘；对山枣树叶在 200℃下进行杀青；将山枣树叶揉捻后在 300℃下进行初炒 15 分钟；在 200℃下再炒 10 分钟；进行阴晾待用；将 4 重量份的山枣肉烘干并粉碎、筛分过目成 100 ～ 300 目，并与前述的 1 重量份的山枣树叶混合。该方案营养成分较为单一，滋阴润燥的效果不够理想，不适于秋季中午的养生。

## 发明内容

[0007] 为了解决上述技术问题，本发明的目的在于提供一种秋季养身中午茶袋泡茶，弥补了现有技术中尚未有秋季养身茶中午茶的不足，还提供了这种秋季养生中午茶的制作方法。

[0008] 本发明提供了如下的技术方案：

[0009] 一种秋季养身中午茶袋泡茶，该袋泡茶是由秋茶红茶颗粒 2 ～ 3 重量份、甘草颗粒 1 ～ 2 重量份、枸杞子颗粒 1 ～ 2 重量份、麦冬 1 ～ 2 重量份按照以下方法制作而成：

[0010] (1)取成品秋茶红茶，以茶叶烘干机烘干至干燥度≥ 85%，粉碎为粒度为 0.5 ～ 2mm 的颗粒，备用；

[0011] (2)取生甘草片，加入 25% 的炼蜜，闷润透心后，置于电热恒温干燥烘箱，在 60℃下干燥 80min，烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 0.5 ～ 2mm 的颗粒，备用；

[0012] (3)取新鲜枸杞子，以真空冷冻干燥机速冻至 -30℃，再减压至 30Pa，再升温至 60℃，恒压保持 20h，进行真空冷冻干燥至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 0.5 ～ 2mm 的颗粒，备用；

[0013] (4)取麦冬，放入烘箱中在 60℃下低温烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 0.5 ～ 2mm 的颗粒，备用；

[0014] (5)按重量份配比将步骤(1)、(2)、(3)、(4)所得物混合均匀后，经高温灭菌烘箱 130 ～ 140℃进行灭菌 10 ～ 20s，过 10 ～ 35 目筛整粒，分装成每袋 5g 的袋泡茶。

[0015] 前述制作方法，步骤(1)中的秋茶红茶为祁门红茶、云南红茶、福建红茶、遵义红茶中的任一种。

[0016] 前述制作方法，步骤(1)、(2)、(3)、(4)中颗粒粉碎的粒度为 1mm。

[0017] 前述制作方法，步骤(5)的混合物中，秋茶红茶颗粒为 2 重量份，甘草颗粒为 1 重量份，枸杞子颗粒为 1 重量份、麦冬 1 重量份。

[0018] 前述制作方法，步骤(4)中过 20 目筛整粒。

[0019] 本发明技术方案的依据如下：

[0020] 本发明所用的红茶为秋茶红茶，色泽暗红，茶叶大小不一，叶张轻薄瘦小，香气较为平和，叶冲泡后香气不高，滋味平淡。虽然秋茶红茶品质不如春茶红茶，但是在秋季养生采用应季的秋季红茶，符合四季养生学理论中“饮食应顺应时令”的要求，对人体健康有利，且有利于提高秋茶养生茶的品质和保健效果。

[0021] 本发明所用的红茶成分拥有多项药理作用，具有提神消疲、生津清热、利尿、消炎杀菌、解毒、养胃、防龋、延缓老化、降血糖、降血压、降血脂、抗癌、抗辐射、减肥等功效。红茶中的咖啡碱可刺激 大脑皮质来兴奋神经中枢，促成提神、思考力集中，使思维反应敏锐，记忆力增强；还可兴奋血管系统和心脏，强化心搏，加快血液循环以利新陈代谢，促进发汗和利尿，加速排泄乳酸及其他体内老废物质，达到消除疲劳的效果。红茶中的多酚类化合物具有消炎的效果，如儿茶素类能与单细胞的细菌结合，使蛋白质凝固沉淀，以抑制和消灭病原菌。红茶中的茶多碱能吸附重金属和生物碱，并沉淀分解。

[0022] 本发明所用的祁门红茶含有丰富的核黄素、叶酸、胡萝卜素、生育酚及叶绿醌，是食品中氟化物的重要源泉。其茶叶香气清香持久，似果香又似兰花香，其汤色红艳透明，滋味醇厚，回味隽永。

[0023] 本发明所用的云南红茶，简称滇红，其富含多酚类化合物、生物碱等有益成分；其

汤色艳亮，香气鲜郁高长，滋味浓厚鲜爽，富有收敛性。

[0024] 本发明所用的甘草为补益、补气中药，可治五脏六腑寒热邪气、脾胃虚弱、倦怠乏力、心悸气短，可补脾益气，清热解毒，祛痰止咳，缓急止痛，调和诸药，久服可轻身延年。甘草含有的甘草酸具有降血脂与抗动脉粥样硬化作用，对某些毒物有类似葡萄糖醛酸的解毒作用，还具有“助溶作用”，可增强其他药在水中的溶解度；甘草素有助于平衡女性体内的激素含量。由于甘草有抗炎作用，服用甘草还能保护发炎的咽喉和气管粘膜。甘草的这些有益作用使得甘草适用于四季养生茶饮。加上甘草的甜度很高，可调和异味，保证了养生茶的口感。然而，甘草的用量是需要好好把握的，否则容易升高血压，导致水肿、 低血钾等副作用。本发明中的原料配比合理，可充分发挥甘草的有益保健作用，而避免甘草过量带来的副作用。

[0025] 本发明所用的枸杞子为茄科植物宁夏枸杞的干燥成熟果实，其味甘、性平，具有补肝益肾之功效，在中医上多用于治疗肝肾阴亏、腰膝酸软、头晕、健忘、目眩、目昏多泪、消渴、遗精等病症。现代药理学研究证实枸杞子可调节机体免疫功能、能有效抑制肿瘤生长和细胞突变、具有延缓衰老、抗脂肪肝、调节血脂和血糖、促进造血功能等方面的作用。从营养学的角度来看，枸杞子含有丰富的胡萝卜素、维生素 A1、B1、B2、C 等钙、铁等健康眼睛的必需营养，有明目作用，被历代医家配合他药来治疗肝血不足、肾阴亏虚引起的视物昏花和夜盲症。由于枸杞子具有降低血压、血脂和血糖的作用，不仅能够防止动脉粥样硬化，保护肝脏，抵制脂肪肝，促进肝细胞再生；还能在一定程度上降低本发明原料中甘草的升血压作用。由以上有益作用可知，枸杞子适用于四季养身滋补茶饮。

[0026] 本发明所用的麦冬百合科植物麦冬的干燥块根，可养阴生津，润肺清心。常用于肺燥干咳、阴虚痨嗽、喉痹咽痛、津伤口渴、内热消渴、心烦失眠、肠燥便秘。麦冬含多种甾体皂甙和多种黄酮类化合物，还含有各种氨基酸和多量葡萄糖及葡萄糖甙，能提高免疫功能；对多种细菌有抑制作用；能增强垂体肾上腺皮质系统功能，提高机体适应能力；有抗心律失常和扩张外周血管的作用；能提高耐缺氧能力；有降血糖作用。麦冬适用于秋季养生中午茶饮，可增强秋季养生茶的保 健效果。秋季常饮含有麦冬的茶饮，可缓解干燥，有利于治疗咽喉炎。

[0027] 根据人体在一天之中各个时段的需求不同，茶叶的选择也是有差异的，在早晨和上午饮用早茶可以养胃提神，在中午、下午饮用中茶可以提神醒脑，提高工作效率。红茶与绿茶、白茶相比，更适于中午饮用。这是因为，红茶是全发酵茶，茶黄素、茶红素较多，香气物质多于绿茶，滋味香醇而温和，其养胃健脾、助消化的效果更佳，非常适合人体在中午时段的需要，避免中午人体摄入较多食物而消化不良的情况；同时，红茶降血压作用较绿茶和白茶好，而人体在中午的血压最高，此时喝红茶有益于降低血压。而绿茶为未发酵茶，茶多酚、咖啡碱含量较高，滋味较为苦涩浓郁，其提神醒脑效果较好，适于早晨或上午饮用。白茶为轻微发酵茶，保留了较多的茶多酚，其滋味清淡回甘，其抗疲劳作用更显著，适合下午饮用。本发明提供的袋泡茶原料简单而不失营养，配比科学合理且天然健康的袋泡茶既能养胃助消化，又能在保证营养的同时避免营养失调。

[0028] 为了使本领域普通技术人员更好的理解本发明，本申请人进行了一系列实验研究，以证明本发明的效果：

[0029] 实验例 1 配方筛选实验

[0030] 1 材料与方法

[0031] 1.1 材料与试剂

[0032] 红茶：秋茶红茶，市售；甘草片：中药材，市售；枸杞子：中药材，市售；麦冬：中药材，市售；食品袋泡茶专用包装纸：市售，符合 GB11680 食品包装用原纸卫生标准。

[0033] 1.2 仪器设备

[0034] 电子天平：上海菁海仪器有限公司；

[0035] GZX-9070 型数显鼓风干燥箱：上海博迅实业有限公司医疗设备厂。

[0036] 1.3 实验方法

[0037] 1.3.1 实验设计

[0038] 将红茶、甘草片、枸杞子和麦冬分别烘干粉碎为粒度为 0.5 ～ 2mm 的颗粒，以表 1 所示的配比混合成不同配方的袋泡茶，每包袋泡茶的重量为 5g，用 250mL80 ～ 90℃的开水冲泡 5 ～ 10min。分别取 5g 秋茶红茶、甘草片、枸杞子和麦冬单独泡，观察其茶色，品尝其味道，综合评价其优势及缺点，确定试验因素最小范围。

[0039] 表 1 袋泡茶配方

[0040]

| 配方编 | 红茶（g） | 甘草片（g） | 枸杞子（g） | 麦冬（g） |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 3 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 4 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| 5 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| 6 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 7 | 3 | 2 | 1 | 1 |

[0041]

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | 3 | 1 | 2 | 2 |
| 9 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 10 | 4 | 1 | 1 | 1 |

[0042] 1.3.2 感官评价

[0043] 采用感官评定法，分别以滋味、香气、汤色、外观 4 个角度来评定袋泡茶的品质，总分 100 分，筛选出口感不错的配比方案。感官评价满分标准见表 2。

[0044] 表 2 感官凭评价满分标准

[0045]

| 滋味（40） | 香气（30） | 汤色（20） | 外观（10） |
|---|---|---|---|
| 既有红茶的浓厚醇和，又有甘草和枸杞的甜味，甘甜适口，茶香持久 | 具有甘草的特殊香味和红茶的浓郁香气，香气协调柔和 | 红亮明艳，色泽鲜明，适中 | 清澈透明，静置 72h 无沉淀析出 |

[0046] 2 结果与分析

[0047] 2.1 红茶、甘草片、枸杞子、麦冬配比初选结果

[0048] 单独以 5g 红茶、甘草片、枸杞子或麦冬进行浸泡时，红茶浸泡液呈红色，滋味鲜醇，香气浓郁，爽口性好，但有些苦涩味；甘草浸泡液呈淡黄色，有甘甜味，同时也有些许涩味，口感不够理想；枸杞子浸泡液呈淡橘黄色，滋味微甜，但甜味很淡；麦冬浸泡液呈淡黄色，滋味甘甜微苦，气微香。综合以上结果，可利用枸杞子和甘草的甜味来缓和红茶的苦涩味，因此感官评定可在表 1 所示的配比范围内确定。

[0049] 2.2 不同原料配比对袋泡茶感官评价的影响

[0050] 将红茶、甘草片、枸杞子和麦冬按初筛得到的 8 种不同配比组合，对浸泡后的茶水进行感官评价，结果如表 3 所示。

[0051] 表 3 红茶、甘草片、枸杞子或麦冬的配比对袋泡茶感官品质的影响

[0052]

| 配方编号 | 滋味（40） | 香气（30） | 汤色（20） | 外观（10） | 总分 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 38 | 28 | 18 | 8 | 92 |
| 2 | 29 | 21 | 14 | 5 | 69 |
| 3 | 37 | 26 | 16 | 7 | 86 |
| 4 | 36 | 27 | 16 | 6 | 85 |
| 5 | 36 | 25 | 15 | 6 | 82 |
| 6 | 35 | 26 | 15 | 7 | 83 |
| 7 | 36 | 26 | 16 | 6 | 84 |
| 8 | 35 | 27 | 17 | 6 | 85 |
| 9 | 37 | 26 | 17 | 7 | 87 |
| 10 | 27 | 27 | 18 | 7 | 79 |

[0053] 由表 2 可知，当红茶、甘草、枸杞子和麦冬的配比在 3 :1 :1 :1 时，袋泡茶无论从滋味、香气、汤色还是外观方面，得分均比较高，且感官评价总分最高。当红茶与甘草或枸杞子的配比小于 1 :1 或大于 3 :2 时，滋味、香气、汤色和外观方面的得分较低，且感官评价总分较低。因此，红茶、甘草、枸杞子和麦冬的配比范围在(2 ～ 3):(1 ～ 2):(1 ～ 2):(1 ～ 2)时饮用效果最佳。

[0054] 实验例 2 保健效果试验

[0055] 2.1 实验方法

[0056] 将 300 位患有胃病、慢性支气管炎和伤风感冒的人以及部分三高患者，不分年龄、性别，作为受试对象，随机分为 6 组，每组 50 人 ;选取二十四节气立春到立夏(春季)这段期间作为春季试用期限，以立夏到立秋期间作为夏季试用期限，以立秋到立冬期间为秋季试用期限，以立冬到立春期间为冬季试用期限 ;以早晨 7 点至 10 点为早茶时间，以中午 10 点到下午 14 点为中午茶时间，以下午 14 点到 19 点为下午茶时间。各组分别作以下处理 :

[0057] 组 1 :让受试对象在秋季试用期限里每日的中午茶时间将本发明养生茶作为饮用茶浸泡，日常饮用，每日中午一袋，观察受试对象身体健康的变化情况 ;

[0058] 组 2 :让受试对象在秋季试用期限里每日的早茶时间将本发明浸泡饮用，每日早上一袋，观察受试对象身体健康的变化情况 ;

[0059] 组 3 :让受试对象在秋季试用期限里每日的下午茶时间将本发明浸泡饮用，每日下午一袋，观察受试对象身体健康的变化情况 ;

[0060] 组 4 :让受试对象在春季试用期限里每日的中午茶时间将本发明浸泡饮用，每日中午一袋，观察受试对象身体健康的变化情况。;

[0061] 组 5 :让受试对象在夏季试用期限里每日的中午茶时间将本发明浸泡饮用，每日中午一袋，观察受试对象身体健康的变化情况 ;

[0062] 组 6 :让受试对象在冬季试用期限里每日的中午茶时间将本发明浸泡饮用，每日中午一袋，观察受试对象身体健康的变化情况。

[0063] 各组试用期限结束后，以基本无改善、略有改善、改善、明显改善为 4 级评价标准，对各组受试对象的身体健康变化作统计，通过有效率 =(略有改善例数 + 改善例数 + 明显改善例数) / 总例数，结果见表 4。

[0064] 2.2 实验结果

[0065] 表 4 受试对象身体健康变化结果

[0066]

| 组别 | 基本无改善 | 略有改善 | 改善 | 明显改善 | 有效率 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 3 | 9 | 20 | 18 | 94% |
| 2 | 10 | 11 | 16 | 13 | 80% |
| 3 | 12 | 21 | 12 | 5 | 76% |
| 4 | 13 | 20 | 15 | 2 | 74% |
| 5 | 19 | 26 | 4 | 1 | 62% |
| 6 | 23 | 17 | 9 | 1 | 54% |

[0067] 由以上结果可知，组 1 的受试对象身体健康变化结果最明显，受试对象饮用本发明后，均能感觉到身体对疾病的免疫力有所提高。患有胃病的受试人群的胃病症状比饮用前有所减轻，肠胃功能有所增强，胃酸、胃痛、胃胀等情况有所改善；饮用本发明后患有慢性支气管炎的受试人群的复发率有所降低，尤其是中老年受试人群；还有部分人能感觉到伤风感冒的症状也逐渐减轻，甚至有人感到身体康复速度加快；三高患者的血压、血脂和血糖未出现升高现象，反而有所降低。组 2、组 3 为将本发明用于秋季早上养生和秋季下午养生的实验结果，组 4、组 5、组 6 分别为将本发明用于春季、夏季、冬季中午养生的实验结果，由以上结果统计和有效率可看出，本发明适用于秋季中午的养生。

[0068] 实验例 3 工艺研究试验

[0069] 3.1 粉碎工艺试验

[0070] 3.1.1 试验方法

[0071] 随机称取 500g 祁门红茶秋茶，将其平均分为 5 份，每份 100g，分别编号为 1 ～ 5 组，将 1 ～ 5 号红茶分别粉碎为粒径为 0.4、0.5、1.0、2.0、2.2mm 的红茶颗粒，过 20 目筛，得到红茶颗粒试样，通过感官审评来选出品质较好的红茶颗粒试样，从而得到优选的粉碎粒径范围。

[0072] 3.1.2 试验结果

[0073] 红茶颗粒感官审评结果如表 5 所示。

[0074] 表 5 红茶颗粒感官审评结果

[0075]

| 编号 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| 外形 | 红黄色粉末，粒体细腻润泽 | 红黄色粉末，粒体细腻尚润泽 | 红黄色粉末，粒体细腻润泽 | 红黄色粉末，粒体细腻尚润泽 | 红黄色粉末，粒体较细腻 |
| 滋味 | 醇厚，微有渣滞感 | 尚醇厚滑爽，无渣滞感 | 醇厚滑爽，无渣滞感 | 尚醇厚滑爽，无渣滞感 | 醇厚，无渣滞感 |

[0076]

| 汤色 | 红褐，欠亮 | 红褐，较亮 | 红褐，泛亮 | 红褐，较亮 | 红褐，欠亮 |
|---|---|---|---|---|---|
| 香气 | 鲜爽 | 尚鲜爽 | 鲜爽持久 | 尚鲜爽 | 鲜爽 |
| 水溶性 | 佳 | 佳 | 佳 | 佳 | 佳 |
| 总分 | 75.6 | 84.5 | 93.2 | 83.1 | 74.3 |

[0077] 由表 5 可知，粉碎粒径范围在 0.5 ～ 2.0mm 之间的红茶试样，其品质总体表现明显优于粒径 0.4mm（低于 0.5mm）或者 2.2mm（高于 2.0mm）的红茶试样。其中，粒径为 1mm 的红茶试样品质最好。

[0078] 3.2 甘草加工工艺试验

[0079] 3.2.1 试验方法

[0080] 取生甘草片，随机分为三组，以下列三种加工方法处理甘草，得到三种试样，再按照《中国药典》2010 版所记载的相关方法测定三种试样的甘草酸含量、水分、总灰分和酸不溶性灰分；外观评价按照《中国药典》2010 版对蜜炙甘草的相关性状要求，客观评价饮片色泽是否均匀，有无光泽，粘手程度如何，有无焦斑；质量稳定性（贮存时间）将 4 种方法炮制饮片分别放入密封袋密封保存，每隔 10 日观察质量情况。综合以上测定结果得到最佳的甘草加工工艺条件。

[0081] 组 1：采用传统加工法，即按《中国药典》2010 版甘草蜜炙方法制备。取甘草片，照蜜炙法炒至黄色到深黄色，不粘手时取出。

[0082] 组 2：采用恒温干燥加工法，即将生甘草片加入 25% 的炼蜜，闷润透心后，单层铺于

托盘上，置于电热恒温干燥烘箱，在60℃下干燥80min，取出，晾凉。

[0083] 组3：采用微波干燥法，即将生甘草片加入25%的炼蜜，闷润透心后，单层铺于微波炉专用托盘上，置于微波炉，在中低火力下干燥5.5min，取出，晾凉。

[0084] 3.2.2 试验结果

[0085] 经试验测定，与组1（采用传统加工法）制得的甘草片相比，组2、组3所制甘草片的甘草酸含量均增加、水分含量均减少。其中，组2（采用恒温干燥加工法）所制甘草片的甘草酸增加最明显，组3（采用微波干燥法）所制甘草片的甘草酸含量略有增加，但与传统加工法比较差异不大。另外，组2、组3所制的甘草片水分均明显降低。

[0086] 从外观上评价，组1制得的甘草片色泽不均匀，有光泽但有焦斑，不粘手；组2、组3制得的甘草片色泽均匀，有光泽而无焦斑，不粘手。

[0087] 从质量稳定性评价，通过每10日1次，共计9次的观察发现，组1制得的甘草片在30日时出现粘手现象，在40日时出现霉变，60日时出现虫蛀；组2、组3制得的甘草片未发现霉变和虫蛀。

[0088] 综合以上试验结果，得出组2（采用恒温干燥法）制得的甘草片品质最佳。

[0089] 3.3 枸杞子加工工艺试验

[0090] 3.3.1 试验方法

[0091] 取新鲜枸杞子，随机分为三组，进行以下三种加工处理，得到三种试样，并比较三种枸杞子试样的品质，从而选出最优的加工方法。

[0092] 组1：采用自然晾晒法，即选择空旷通风之处，将鲜枸杞子平摊晾晒4～9天，厚度2cm，待枸杞子干透后收回。

[0093] 组2：采用热风干燥法，即以热风炉加热空气，用风机将热风送入烘箱，与新鲜枸杞子接触实现加热干燥，先用温度40℃～45℃、0.15m/s的热风干燥6h左右，再用温度60℃、风速0.15～0.25m/s的热风干燥20h左右，最后用温度65℃、风速0.15～0.25m/s的热风干燥20h左右处理，待枸杞子干透后收回。

[0094] 组3：采用真空冷冻干燥法，先将新鲜枸杞子，以真空冷冻干燥机速冻至-30℃，再减压至30Pa，再升温至60℃，恒压保持20h，最后密封保存。

[0095] 3.3.2 试验结果

[0096] 经试验测定，组1（采用自然晾晒法）所制得的枸杞子干燥时间最长，有效成分损失较大，遇到阴雨天气易霉烂变质。组2（采用热风干燥法）所制得的枸杞子有效成分损失较大，品质较差。组3（采用真空冷冻干燥法）所制得的枸杞子色泽鲜红，营养损失少，干燥质量高，含水量≤3%，易于保存。因此，枸杞子的加工方法优选真空冷冻干燥法。

[0097] 本发明结合了优选的红茶粉碎工艺、甘草加工方法和枸杞子加工 方法，科学合理，工艺可靠，所制袋泡茶产品具有滋味清爽，茶香怡人的特点，具有养生保健的作用。

[0098] 本发明的有益效果：根据四季养生原理，合理取材搭配，制得的养生袋泡茶具有颗粒均匀、营养滋补，口感清新自然，回味醇厚等特点，对于秋季胃病、慢性支气管炎、伤风感冒等症状具有辅助缓解作用，有一定的降脂、降压、降糖作用，适于用作秋季中午养生茶饮。本发明采用特定的干燥工艺，将各原料分别干燥、粉碎后再混合的方式，不仅保留了原料的天然原味，也简化了生产过程，降低了生产成本。

[0099] 具体实施例方式

[0100] 为了加深对本发明的理解，下面结合具体实施例对本发明作进一步详细的描述，但不构成对本发明保护范围的限定。

[0101] 实施例 1

[0102] (1)取成品祁门红茶秋茶，以茶叶烘干机烘干至干燥度≥ 85%，粉碎为粒度为 1mm 的颗粒，备用；

[0103] (2)取生甘草片，加入 25% 的炼蜜，闷润透心后，置于电热恒温干燥烘箱，在 60℃下干燥 80min，烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 1mm 的颗粒，备用；

[0104] (3)取新鲜枸杞子，以真空冷冻干燥机速冻至 -30℃，再减压至 30Pa，再升温至 60℃，恒压保持 20h，进行真空冷冻干燥至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 1mm 的颗粒，备用；

[0105] (4)取麦冬，放入烘箱中在 60℃下低温烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 1mm 的颗粒，备用；

[0106] (5)取步骤(1)、(2)、(3)、(4)所得的秋茶红茶颗粒 2kg，甘草颗粒 1kg，枸杞子颗粒 1kg、麦冬颗粒 1kg 混合均匀后，经高温灭菌烘箱 135℃进行灭菌 15s，过 20 目筛整粒，分装成每袋 5g 的袋泡茶。

[0107] 用法用量：开水泡服，一次 1 袋，秋季每日中午 1 次。

[0108] 实施例 2

[0109] (1)取云南红茶秋茶，以茶叶烘干机烘干至干燥度≥ 85%，粉碎为粒度为 0.5mm 的颗粒，备用；

[0110] (2)取生甘草片，加入 25% 的炼蜜，闷润透心后，置于电热恒温干燥烘箱，在 60℃下干燥 80min，烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 0.5mm 的颗粒，备用；

[0111] (3)取新鲜枸杞子，以真空冷冻干燥机速冻至 -30℃，再减压至 30Pa，再升温至 60℃，恒压保持 20h，进行真空冷冻干燥至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 0.5mm 的颗粒，备用；

[0112] (4)取麦冬，放入烘箱中在 60℃下低温烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 0.5mm 的颗粒，备用；

[0113] (5)取步骤(1)、(2)、(3)、(4)所得的秋茶红茶颗粒 2kg，甘草颗粒 2kg，枸杞子颗粒 1kg、麦冬颗粒 1kg 混合均匀后，经高温灭菌烘箱 130℃进行灭菌 10s，过 35 目筛整粒，分装成每袋 5g 的袋泡茶。

[0114] 用法用量：开水泡服，一次 1 袋，秋季每日中午 1 次。

[0115] 实施例 3

[0116] (1)取成品福建红茶秋茶，以茶叶烘干机烘干至干燥度≥ 85%，粉碎为粒度为 2mm 的颗粒，备用；

[0117] (2)取生甘草片，加入 25% 的炼蜜，闷润透心后，置于电热恒温干燥烘箱，在 60℃下干燥 80min，烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 2mm 的颗粒，备用；

[0118] (3)取新鲜枸杞子，以真空冷冻干燥机速冻至 -30℃，再减压至 30Pa，再升温至 60℃，恒压保持 20h，进行真空冷冻干燥至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 2mm 的颗粒，备用；

[0119] (4)取麦冬，放入烘箱中在 60℃下低温烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为

粒度为 2mm 的颗粒，备用；

[0120] （5）取步骤（1）、（2）、（3）、（4）所得的秋茶红茶颗粒 2kg，甘草颗粒 1kg，枸杞子颗粒 2kg、麦冬颗粒 1kg 混合均匀后，经高温灭菌烘箱 140℃进行灭菌 20s，过 10 目筛整粒，分装成每袋 5g 的袋泡茶。

[0121] 用法用量：开水泡服，一次 1 袋，秋季每日中午 1 次。

[0122] 实施例 4

[0123] （1）取成品遵义红茶秋茶，以茶叶烘干机烘干至干燥度≥ 85%，粉碎为粒度为 1.5mm 的颗粒，备用；

[0124] （2）取生甘草片，加入 25% 的炼蜜，闷润透心后，置于电热恒温干燥烘箱，在 60℃下干燥 80min，烘干至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 1.5mm 的颗粒，备用；

[0125] （3）取新鲜枸杞子，以真空冷冻干燥机速冻至 -30℃，再减压至 30Pa，再升温至 60℃，恒压保持 20h，进行真空冷冻干燥至干燥度≥ 85%，以中药粉碎机粉碎为粒度为 1.5mm 的颗粒，备用；

[0126] （4）取步骤（1）、（2）、（3）、（4）所得的秋茶红茶颗粒 3kg，甘草颗粒 2kg，枸杞子颗粒 2kg、麦冬颗粒 2kg 混合均匀后，经高温灭菌烘箱 135℃进行灭菌 15s，过 10 目筛整粒，分装成每袋 5g 的袋泡茶。

[0127] 用法用量：开水泡服，一次 1 袋，秋季每日中午 1 次。

[0128] 实施例 5 ～ 16

[0129] 按照表 6 中的配方，采用与实施例 1 相同的制法进行实施例 5 ～ 16 的袋泡茶的制作：

[0130] 表 6 实施例 5 ～ 16 配方

[0131]

| 实施例 | 秋茶红茶颗粒 | 甘草颗粒 | 枸杞子颗粒 | 麦冬颗粒 |
|---|---|---|---|---|
| 5 | 2kg | 1kg | 1kg | 2kg |
| 6 | 2kg | 1kg | 2kg | 2kg |
| 7 | 2kg | 2kg | 1kg | 2kg |
| 8 | 2kg | 2kg | 2kg | 2kg |
| 9 | 2kg | 2kg | 2kg | 1kg |
| 10 | 3kg | 2kg | 1kg | 2kg |
| 11 | 3kg | 2kg | 2kg | 1kg |
| 12 | 3kg | 2kg | 1kg | 1kg |
| 13 | 3kg | 1kg | kg | 2kg |
| 14 | 3kg | 1kg | 2kg | 1kg |
| 15 | 3kg | 1kg | 1kg | 1kg |
| 16 | 3kg | 1kg | 2kg | 2kg |