(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 112314761 A
(43)申请公布日 2021.02.05

(21)申请号 202011388019.X

(22)申请日 2020.12.01

(71)申请人 常州小厢茶生态茶业科技有限公司
地址 213000 江苏省常州市武进区牛塘镇虹西路186号(常州武进创智云谷产业园)

(72)发明人 周兵

(74)专利代理机构 北京盛凡智荣知识产权代理有限公司 11616
代理人 刘爽

(51)Int.Cl.
*A23F 3/40*(2006.01)
*A23F 3/06*(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种调味茶的锁香工艺

(57)摘要

本发明涉及一种调味茶的锁香工艺,它包括茶叶90%-98%,香源物质2%-10%,搅拌罐加热,并恒温,搅拌罐内温度控制在48-55摄氏度,搅拌罐内湿度控制在80-90%;茶叶与香源物质放入搅拌罐中混合搅拌,在恒温搅拌罐内匀速搅拌10-11小时,防止茶叶烫伤产生焦味;10-11小时后,把茶叶倒出,平摊在摊凉箱内,摊凉后茶叶迅速烘干,烘干时间1小时,烘干温度65摄氏度,然后将摊凉后的茶叶装入密封袋室温下静置24小时,完成成品。本发明的优点:在茶叶特定的水份、特定的加工温度,特定的加工时间内对茶叶进行加香动作,从而使得茶叶留香持久,口感自然舒服。

CN 112314761 A

1.一种调味茶的锁香工艺,其特征在于:它包括以下步骤:

S1,准备好分量比的原料,茶叶90%-98%,香源物质2%-10%;

S2,搅拌罐加热,并恒温,搅拌罐内温度控制在48-55摄氏度,搅拌罐内湿度控制在80-90%;

S3,把步骤S1中的茶叶与香源物质放入步骤S2搅拌罐中混合搅拌,在恒温搅拌罐内匀速搅拌10-11小时,防止茶叶烫伤产生焦味;

S4,10-11小时后,把茶叶倒出,平摊在摊凉箱内,茶叶堆高高度不超过10厘米,室温状态下摊凉30分钟;

S5,摊凉后茶叶迅速烘干,烘干时间1小时,烘干温度65摄氏度;

S6,烘干后重复步骤S4动作;

S7,然后将步骤S6中摊凉后的茶叶装入密封袋室温下静置24小时;

S8,完成成品。

2.根据权利要求1所述的一种调味茶的锁香工艺,其特征在于:所述香源物质设为液体状的香精、香料或者果蔬汁。

# 一种调味茶的锁香工艺

## 技术领域

[0001] 本发明涉及食品工业领域，具体是指一种调味茶的锁香工艺。

## 背景技术

[0002] 调味茶是指以茶叶为基本原料，配以可食用植物的叶、花、果(实)、根茎或(及)其提取物，或(及)添加各种食用香精制成的，采用类似茶叶冲泡(浸泡、煮)方式供人们饮用的产品。现有调味茶生产方式均为把香料/香精等香源物质喷洒在茶叶表面，让其自然干燥，从而使茶叶具有特定的香气。这种加工方式的缺点是香源物质挥发快，茶叶香气吸附不足，香气没有入骨，从而使得闻起来呛鼻、冲泡后喝起来香气寡淡，香气不耐泡，不持久，导致消费者体验感不好。

## 发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是解决上述问题，提供一种香味持久、耐泡的调味茶的锁香工艺。

[0004] 为解决上述技术问题，本发明提供的技术方案为：一种调味茶的锁香工艺，它包括以下步骤：

[0005] S1，准备好分量比的原料，茶叶90％-98％，香源物质2％-10％；

[0006] S2，搅拌罐加热，并恒温，搅拌罐内温度控制在48-55摄氏度，搅拌罐内湿度控制在80-90％；

[0007] S3，把步骤S1中的茶叶与香源物质放入步骤S2搅拌罐中混合搅拌，在恒温搅拌罐内匀速搅拌10-11小时，防止茶叶烫伤产生焦味；

[0008] S4，10-11小时后，把茶叶倒出，平摊在摊凉箱内，茶叶堆高高度不超过10厘米，室温状态下摊凉30分钟；

[0009] S5，摊凉后茶叶迅速烘干，烘干时间1小时，烘干温度65摄氏度；

[0010] S6，烘干后重复步骤S4动作；

[0011] S7，然后将步骤S6中摊凉后的茶叶装入密封袋室温下静置24小时；

[0012] S8，完成成品。

[0013] 所述香源物质设为液体状的香精、香料或者果蔬汁。

[0014] 采用以上结构后，本发明具有如下优点：本发明改变以往调味茶只是简单的喷洒香源物质的加工方式，而是在茶叶特定的水份、特定的加工温度，特定的加工时间内对茶叶进行加香动作，从而使得茶叶留香持久，口感自然舒服。

## 具体实施方式

[0015] 下面对本发明做进一步的详细说明。

[0016] 实施列一

[0017] 一种调味茶的锁香工艺，它包括以下步骤：

[0018] S1,准备好分量比的原料,茶叶90%,香源物质2%;

[0019] S2,搅拌罐加热,并恒温,搅拌罐内温度控制在50摄氏度,搅拌罐内湿度控制在85%;

[0020] S3,把步骤S1中的茶叶与香源物质放入步骤S2搅拌罐中混合搅拌,在恒温搅拌罐内匀速搅拌10小时,防止茶叶烫伤产生焦味;

[0021] S4,10小时后,把茶叶倒出,平摊在摊凉箱内,茶叶堆高高度不超过10厘米,室温状态下摊凉30分钟;

[0022] S5,摊凉后茶叶迅速烘干,烘干时间1小时,烘干温度65摄氏度;

[0023] S6,烘干后重复步骤S4动作;

[0024] S7,然后将步骤S6中摊凉后的茶叶装入密封袋室温下静置24小时;

[0025] S8,完成成品。

[0026] 所述香源物质设为液体状的香精、香料或者果蔬汁。

[0027] 本发明在具体实施时,特点空气湿度:85%,特定温度:50摄氏度,特定时间:10个小时,香源物质加入茶叶后,与茶叶进行10小时的物理化学作用,香气才能最大范围内吸附到茶叶的内部,因此香气持久,冲泡3次还有特定香源的香气。

[0028] 实施列二

[0029] 一种调味茶的锁香工艺,它包括以下步骤:

[0030] S1,准备好分量比的原料,茶叶98%,香源物质10%;

[0031] S2,搅拌罐加热,并恒温,搅拌罐内温度控制在55摄氏度,搅拌罐内湿度控制在90%;

[0032] S3,把步骤S1中的茶叶与香源物质放入步骤S2搅拌罐中混合搅拌,在恒温搅拌罐内匀速搅拌11小时,防止茶叶烫伤产生焦味;

[0033] S4,11小时后,把茶叶倒出,平摊在摊凉箱内,茶叶堆高高度不超过10厘米,室温状态下摊凉30分钟;

[0034] S5,摊凉后茶叶迅速烘干,烘干时间1小时,烘干温度65摄氏度;

[0035] S6,烘干后重复步骤S4动作;

[0036] S7,然后将步骤S6中摊凉后的茶叶装入密封袋室温下静置24小时;

[0037] S8,完成成品。

[0038] 所述香源物质设为液体状的香精、香料或者果蔬汁。

[0039] 本发明在具体实施时,香源物质加入茶叶后,与茶叶进行11个小时的物理化学作用,过了这个时间则茶叶容易变味,11个小时的香气才能最大范围内吸附到茶叶的内部,因此香气持久,冲泡3次还有特定香源的香气,香气自然,耐泡度大幅提升。

[0040] 以上对本发明及其实施方式进行了描述,这种描述没有限制性,实际的结构并不局限于此。总而言如果本领域的普通技术人员受其启示,在不脱离本发明创造宗旨的情况下,不经创造性的设计出与该技术方案相似的结构方式及实施例,均应属于本发明的保护范围。