



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 110101112 B

(45) 授权公告日 2021.08.27

---

(21) 申请号 201910547895.3	A24F 40/20 (2020.01)
(22) 申请日 2019.06.24	A24F 40/46 (2020.01)
(65) 同一申请的已公布的文献号 申请公布号 CN 110101112 A	(56) 对比文件 CN 109363230 A, 2019.02.22 CN 104397871 A, 2015.03.11 CN 102499434 A, 2012.06.20 CN 105410987 A, 2016.03.23 US 2014041674 A1, 2014.02.13 US 4694842 A, 1987.09.22
(43) 申请公布日 2019.08.09	
(73) 专利权人 云南磊然康科技有限公司 地址 650000 云南省昆明市高新区百大国际派2栋C座1430室	
(72) 发明人 张岱越 郭谨超	审查员 刘欢
(74) 专利代理机构 北京东灵通专利代理事务所 (普通合伙) 61242 代理人 朱玲	
(51) Int. Cl. A24B 15/20 (2006.01) A24B 15/26 (2006.01)	

---

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称  
    一种用于品吸的电子茶

(57) 摘要

本发明提供了一种用于品吸的电子茶,涉及茶叶制品技术领域。具体由混合茶颗粒配以辅料和助剂后,采用成形纸包裹制得;按质量份数,混合茶颗粒包括茶叶提取物残渣12-20份和茶叶反应物残渣70-80份;辅料包括茶叶提取物1-2份和茶叶反应物5-10份;助剂包括沉香精油0.05-0.1份和藏红花精油0.05-0.1份。本发明制备的电子茶颗粒以茶叶为唯一基材,以甘油、丙二醇为雾化液,并以电子加热的方式进行品吸,没有尼古丁等烟草物质成分,没有二手烟的危害,并且制备工艺简单,成本低,提供了一种新的茶叶附属产品。

1. 一种用于品吸的电子茶,其特征在于:由混合茶颗粒配以辅料和助剂后,采用成形纸包裹制得;按质量份数,所述混合茶颗粒包括茶叶提取物残渣12-20份和茶叶反应物残渣70-80份;所述辅料包括茶叶提取物1-2份和茶叶反应物5-10份;所述助剂包括沉香精油0.05-0.1份和藏红花精油0.05-0.1份;

所述辅料的制备方法包括以下步骤:

S1:选取不同品种的茶叶混合,将混合好的茶叶放在容器里,添加茶叶质量5倍量的开水浸泡2-5min,脱水;

S2:在S1所得茶叶中添加茶叶质量3-10%的生物复合酶进行酶解,酶解温度为50℃,酶解时间为8-24h;

S3:将S2中酶解好的茶叶放在提取容器里,添加8-12倍量的50-95%乙醇,恒温提取2次,每次2h,提取溶剂过滤、离心后,滤液浓缩即得所需的茶叶提取物;

S4:将S2中酶解好的茶叶放在反应容器里,添加3~10倍量的雾化剂,80-120℃恒温反应0.5-3h,反应完后经过滤、离心后,取滤液即为所需的茶叶反应物。

2. 根据权利要求1所述的一种用于品吸的电子茶,其特征在于:所述混合茶颗粒中茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣的制备方法分别为:

将步骤S3中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶提取物残渣;

将步骤S4中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶反应物残渣。

3. 根据权利要求2所述的一种用于品吸的电子茶,其特征在于:所述雾化剂为1,2-丙二醇、植物甘油中的一种或两种的混合物。

4. 根据权利要求2所述的一种用于品吸的电子茶,其特征在于:所述混合茶颗粒的制备方法包括以下步骤:

(1) 将茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣按配比混合;

(2) 将步骤(1)所得混合物进行粉碎,然后过筛,取粒度小于80目的粉末作为原料;

(3) 将步骤(2)得到的原料用湿法造粒的方式造成颗粒,制成混合茶颗粒半成品;

(4) 将步骤(3)中得到的混合茶颗粒半成品过筛,取20-30目的颗粒即为所述混合茶颗粒。

## 一种用于品吸的电子茶

### 技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶制品技术领域,尤其是一种用于品吸的电子茶。

### 背景技术

[0002] 茶叶味甘,具有特殊清香,含有多种矿物质和微量元素,营养价值高,消费群体广,历史悠久。除了饮用以外,已被广泛应用于食品、药品、日化用品中,具有广泛的应用价值和市场前景。茶叶天然、健康的特点以及对茶文化的推广,使茶叶为越来越多的人所接受,茶叶的主要消费人群也从中老年男性为主向各类人群扩散。不同类别的消费者茶叶的消费需求也存在较大差异,由此势必会生出多元化的新需求、新模式、新消费。近年来,茶叶在中国的产量逐渐增多、且种植产地分布较广,给茶叶的市场竞争带来了较大压力,销量不及产量的现象也日益凸显,这给我们的茶农以及经销商等都造成了一定的经济负担和压力。

[0003] 转化茶叶消费新思路、开发茶叶新产品、开拓茶叶新市场将成为茶叶市场的新趋势。为此,我们开拓思路,转换消费观念,开发了一款茶叶的新产品,提供了茶叶的另一种消费方式。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种用于品吸的电子茶,用以解决现有技术中存在的上述问题。

[0005] 为了达到上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0006] 一种用于品吸的电子茶,由混合茶颗粒配以辅料和助剂后,采用成形纸包裹制得;按质量份数,所述混合茶颗粒包括茶叶提取物残渣12-20份和茶叶反应物残渣70-80份;所述辅料包括茶叶提取物1-2份和茶叶反应物5-10份;所述助剂包括沉香精油0.05-0.1份和藏红花精油0.05-0.1份。

[0007] 进一步地,所述辅料的制备方法包括以下步骤:

[0008] S1:选取不同品种的茶叶混合,将混合好的茶叶放在容器里,添加茶叶质量5倍量的开水浸泡2-5min,脱水;

[0009] S2:在S1所得茶叶中添加茶叶质量3-10%的生物复合酶进行酶解,酶解温度为50℃,酶解时间为8-24h;

[0010] S3:将S2中酶解好的茶叶放在提取容器里,添加8-12倍量的50-95%乙醇,恒温提取2次,每次2h,提取溶剂过滤、离心后,滤液浓缩即得所需的茶叶提取物;

[0011] S4:将S2中酶解好的茶叶放在反应容器里,添加3~10倍量的雾化剂,80-120℃恒温反应0.5-3h,反应完后经过滤、离心后,取滤液即为所需的茶叶反应物。

[0012] 进一步地,所述混合茶颗粒中茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣的制备方法分别为:

[0013] 将S3中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶提取物残渣;

[0014] 将S4中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶反应物残渣。

[0015] 进一步地,所述雾化剂为1,2-丙二醇、植物甘油中的一种或两种的混合物。

[0016] 进一步地,所述混合茶颗粒的制备方法包括以下步骤:

[0017] (1) 将茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣按配比混合;

[0018] (2) 将步骤(1)所得混合物进行粉碎,然后过筛,取粒度小于80目的粉末作为原料;

[0019] (3) 将步骤(2)得到的原料用湿法造粒的方式造成颗粒,制成混合茶颗粒半成品;

[0020] (4) 将步骤(3)中得到的混合茶颗粒半成品过筛,取20-30目的颗粒即为所述混合茶颗粒。

[0021] 本发明的一种用于品吸的电子茶,其有益效果在于:

[0022] 1、本发明针对现有市场的发展情况和人们的不同消费方式和习惯,以茶叶为原料制成茶颗粒,并以电子加热的方式进行品吸,提供一种新的茶叶附属产品,提供一种茶叶的新消费方式。

[0023] 2、本发明利用精准定制的生物复合酶对茶叶进行酶反应处理,改善了茶叶提取物和茶叶残渣的品吸品质。

[0024] 3、本发明利用提取后的茶叶残渣作为原料,利用冷冻干燥仪对其冷冻干燥,并将茶叶提取物回填入茶叶中,既提升了茶叶的香气和丰富性;又合理、有效的利用原料,节约了成本。

[0025] 4、本发明将茶叶制成颗粒后,品吸时茶香丰富、口腔干净舒适、残留少、余味舒适。

[0026] 5、本发明制备的电子茶颗粒以茶叶为唯一基材,没有尼古丁等烟草物质成分,没有二手烟的危害,也没有类似于烟气的、不愉悦的感官感受。

[0027] 6. 本发明工艺简单,操作容易,成本低,适于推广应用。

## 具体实施方式

[0028] 下面将对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0029] 实施例1

[0030] 本实施例用于品吸的电子茶,由混合茶颗粒配以辅料和助剂后,采用成形纸包裹制得;按质量份数,所述混合茶颗粒包括茶叶提取物残渣12份和茶叶反应物残渣80份;所述辅料包括茶叶提取物1.8份和茶叶反应物6份;所述助剂包括沉香精油0.1份和藏红花精油0.1份。

[0031] 电子茶颗粒的制备方法,包括如下步骤:

[0032] 一、雾化剂配制

[0033] 取30重量份的1,2-丙二醇、70重量份的植物甘油混合后搅拌均匀即得雾化剂。

[0034] 二、辅料的制备:

[0035] 上述辅料的制备方法为:

[0036] S1:将200g不同品种的混合茶叶,将混合好的茶叶放在容器里,添加茶叶质量5倍量的开水浸泡4min,脱水;

[0037] S2:在S1所得茶叶中添加茶叶质量5%的生物复合酶进行酶解,酶解温度为50℃,酶解时间为16h;

[0038] S3:将S2中酶解好的茶叶放在提取容器里,添加8倍量的95%乙醇,65℃提取2次,每次2h,提取溶剂过滤、离心后,滤液浓缩即得所需的茶叶提取物;

[0039] S4:将S2中酶解好的茶叶放在反应容器里,添加5倍量的雾化剂,100℃恒温反应1h,反应完后经过滤、离心后,取滤液即为所需的茶叶反应物。

[0040] 三、混合茶颗粒中茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣的制备:

[0041] 将S3中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶提取物残渣;

[0042] 将S4中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶反应物残渣。

[0043] 四、混合茶颗粒的制备

[0044] (1)将茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣按3:20的配比混合;

[0045] (2)将步骤(1)所得混合物进行粉碎,然后过筛,取粒度小于80目的粉末作为原料;

[0046] (3)将步骤(2)得到的原料用湿法造粒的方式造成颗粒,制成混合茶颗粒半成品;

[0047] (4)将步骤(3)中得到的混合茶颗粒半成品过筛,取20-30目的颗粒即为所述混合茶颗粒。

[0048] 将实施例1成形的电子茶置入加热器具中,通过电加热的方式进行品吸。品吸结果表明,该茶颗粒茶香浓郁,口腔舒适、回甘。

[0049] 实施例2

[0050] 本实施例用于品吸的电子茶,由混合茶颗粒配以辅料和助剂后,采用成形纸包裹制得;按质量份数,所述混合茶颗粒包括茶叶提取物残渣20份和茶叶反应物残渣70份;所述辅料包括茶叶提取物1份和茶叶反应物9份;所述助剂包括沉香精油0.05份和藏红花精油0.05份。

[0051] 电子茶颗粒的制备方法,包括如下步骤:

[0052] 一、雾化剂配制

[0053] 取100重量份的植物甘油作为雾化剂。

[0054] 二、辅料的制备:

[0055] S1:将200g不同品种的混合茶叶,将混合好的茶叶放在容器里,添加茶叶质量5倍量的开水浸泡3min,脱水;

[0056] S2:在S1所得茶叶中添加茶叶质量10%的生物复合酶进行酶解,酶解温度为50℃,酶解时间为8h;

[0057] S3:将S2中酶解好的茶叶放在提取容器里,添加10倍量的85%乙醇,65℃提取2次,每次2h,提取溶剂过滤、离心后,滤液浓缩即得所需的茶叶提取物;

[0058] S4:将S2中酶解好的茶叶放在反应容器里,添加8倍量的雾化剂,80℃恒温反应3h,反应完后经过滤、离心后,取滤液即为所需的茶叶反应物。

[0059] 三、混合茶颗粒中茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣的制备:

[0060] 将S3中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶提取物残渣;

[0061] 将S4中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶反应物残渣。

[0062] 四、混合茶颗粒的制备

[0063] (1) 将茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣按2:7的配比混合；

[0064] (2) 将步骤(1)所得混合物进行粉碎,然后过筛,取粒度小于80目的粉末作为原料；

[0065] (3) 将步骤(2)得到的原料用湿法造粒的方式造成颗粒,制成混合茶颗粒半成品；

[0066] (4) 将步骤(3)中得到的混合茶颗粒半成品过筛,取20-30目的颗粒即为所述混合茶颗粒。

[0067] 将实施例2成形的电子茶置入加热器具中,通过电加热的方式进行品吸。品吸结果表明,该茶颗粒茶香浓郁,口腔舒适、回甘。

[0068] 实施例3

[0069] 本实施例用于品吸的电子茶,由混合茶颗粒配以辅料和助剂后,采用成形纸包裹制得;按质量份数,所述混合茶颗粒包括茶叶提取物残渣15份和茶叶反应物残渣75份;所述辅料包括茶叶提取物1份和茶叶反应物8份;所述助剂包括沉香精油0.1份和藏红花精油0.1份。

[0070] 电子茶颗粒的制备方法,包括如下步骤:

[0071] 一、雾化剂配制

[0072] 取50重量份的1,2-丙二醇、50重量份的植物甘油混合后搅拌均匀即得雾化剂。

[0073] 二、辅料的制备:

[0074] S1:将200g不同品种的混合茶叶,将混合好的茶叶放在容器里,添加茶叶质量5倍量的开水浸泡5min,脱水;

[0075] S2:在S1所得茶叶中添加茶叶质量3%的生物复合酶进行酶解,酶解温度为50℃,酶解时间为24h;

[0076] S3:将S2中酶解好的茶叶放在提取容器里,添加12倍量的65%乙醇,65℃提取2次,每次2h,提取溶剂过滤、离心后,滤液浓缩即得所需的茶叶提取物;

[0077] S4:将S2中酶解好的茶叶放在反应容器里,添加10倍量的雾化剂,120℃恒温反应0.5h,反应完后经过滤、离心后,取滤液即为所需的茶叶反应物。

[0078] 三、混合茶颗粒中茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣的制备:

[0079] 将S3中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶提取物残渣;

[0080] 将S4中过滤后得到的滤渣采用冷冻干燥仪进行冷冻干燥去除水分后粉碎即得所述茶叶反应物残渣。

[0081] 四、混合茶颗粒的制备

[0082] (1) 将茶叶提取物残渣和茶叶反应物残渣按1:5的配比混合;

[0083] (2) 将步骤(1)所得混合物进行粉碎,然后过筛,取粒度小于80目的粉末作为原料;

[0084] (3) 将步骤(2)得到的原料用湿法造粒的方式造成颗粒,制成混合茶颗粒半成品;

[0085] (4) 将步骤(3)中得到的混合茶颗粒半成品过筛,取20-30目的颗粒即为所述混合茶颗粒。

[0086] 将实施例3成形的电子茶置入加热器具中,通过电加热的方式进行品吸。品吸结果

表明,该茶颗粒茶香浓郁,口腔舒适、回甘。

[0087] 以上所述,仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,可轻易想到变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此,本发明的保护范围应所述以权利要求的保护范围为准。