

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23F 3/34 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200710035729.2

[45] 授权公告日 2009年11月18日

[11] 授权公告号 CN 100559955C

[22] 申请日 2007.9.13

[21] 申请号 200710035729.2

[73] 专利权人 桂阳济草堂药材种业有限公司

地址 424400 湖南省桂阳县龙潭西路粮食局3楼

[72] 发明人 刘源 刘纯一 戴艳平 曹先云
王红 谭飞林

[56] 参考文献

CN1170531A 1998.1.21

CN1158698A 1997.9.10

CN1736231A 2006.2.22

CN1757326A 2006.4.12

审查员 朱洪杰

权利要求书2页 说明书5页

[54] 发明名称

金银花贡茶及其生产工艺

[57] 摘要

本发明涉及一种金银花贡茶及其生产工艺，属于茶代用品的制造技术领域。它的配方组成是：金银花10-20；参片0.6-5；枸杞3-8；山楂3-5；胖大海7-15；莲子芯3-5；菊花1-5；单晶冰糖40-60。其生产工艺流程是：鲜花采收—摊晾风干—低温干燥处理—揉捻—拌筛拣梗—风选分级—与菊花，参片，枸杞，山楂，胖大海，莲子芯和单晶冰糖进行配料—真空包装；本发明具有抗菌清热、解毒、滋阴调阳、镇咳止喘、养血和止渴等作用；本发明的生产工艺设计合理、节能、操作简单、设备不复杂，易于推广，对社会和经济都有显著的效益。

1、一种金银花贡茶的生产工艺，先将金银花进行加工，再与菊花，参片，枸杞，山楂，胖大海，莲子芯和单晶冰糖配料；其特征在于生产工艺过程是：

A 鲜花采收：采摘金银花青蕾或带白色花蕾；

B 摊晾风干：将采回鲜花平摊于通风干燥、清洁的地板或竹席上，厚度为2-3cm，时间40-120分钟；

C 低温干燥处理：鲜花采回后的4小时内完成低温干燥作业，将分级摊晾后的鲜花从进出料口放入物料干燥筒内胆的筛板上，密封进出料口；将物料干燥筒接抽空抽湿装置抽真空，在物料干燥筒的板式热水管中供热水加热；使物料干燥筒内的鲜花保持在40-45℃左右的环境中干燥脱水杀青，时间8-15分钟，得到花料；掌握标准：坚持白蕾嫩杀，青蕾老杀，老而不绒；嫩而不生成的原则，以青草气基本散失完，花柔软，折而不断为度；

D 揉捻：将抽空抽湿装置气阀关闭，打开物料干燥筒进出料口盖子，将C步骤杀青后的花料转移至揉捻机中，开机揉捻5-8分钟，将花料揉捻成形使之成为条状；

E 拌筛拣梗：将揉捻机揉捻好出来的花料送入抖筛机中拌筛，拌筛时间5分钟，对筛上物人工拣去枝、花梗、叶等夹杂物后，得干品金银花，撇除筛下物留作其它用；

F 风选分级：取E步骤的干品金银花送风选机，利用风力分出颜色鲜艳花原状无残缺的特级金银花和普通级金银花；

G 配料：按以下的重量配比称取原料：金银花10-20；参片0.6-5；枸杞3-8；山楂3-5；胖大海7-15；莲子芯3-5；菊花1-5；单晶冰糖40-60；其中的金银花原料视产品的品质要求，称取特级金银花或普通级金银花；

H 真空包装：将混合组分放入热风烘干机内，控制热风温度 50-60℃，时间 10-15 分钟，待混合组分的含水量为 7% 时下机，趁热装袋，用真空包装机密封后，放入低温干燥库房内保存；

J 将 H 步骤库房的混合组分袋，加外包装得到成品。

金银花贡茶及其生产工艺

技术领域

本发明涉及一种绿色保健饮料配方及制造方法，尤其是一种金银花贡茶及其生产工艺，属于茶代用品的制造技术领域。

背景技术

茶文化是祖国宝贵历史遗产的一部分，千百年来人们对茶的喜爱经久不衰。然而，尽管如此，茶叶仅为一种清淡的饮品满足人们的品茗之需，缺乏养生、保健、祛病的功效。随着人们保健意识地增强，面对其它保健饮料的出现，对茶提出了新的需求，希望能有既满足饮用以饱“口福”又兼具保健作用的茶问世。

金银花是传统的中药材，其主要药物成份是木犀草素、肌醇及皂甙，鞣质等，具有抗菌清热、解毒疮、止痢疾、去皮肤血热、养血止渴等作用，若将其制成凉茶可以起到预防中暑、感冒和肠道传染病的作用。经研究表明，它与菊花、枸杞等中药材加工成类似茶叶的饮品，具有防癌抗病，美容延年之功效。

构成与本发明相关的现有技术的有：

安徽省新华社安徽分社新闻发展公司开发部的史雄飞，于1995年12月9日提出的中国发明专利申请“一种饮料及制造方法”（申请号95120632.X）。其配方是：金银花、菊花、枸杞子，莲子、红枣、桂圆肉、绞股蓝、西洋参、山楂、冰糖、柠檬酸及红茶组成。

北京市大兴县的朱正高，于1997年3月11日提出的中国发明专利申请“一种保健茶”（申请号97100674.1）。其配方是：茶叶480份；枸杞0.16-0.24份；金银花0.09-0.15份；茉莉0.09-0.15份；菊花0.09-0.15份；莲芯0.16-0.24

份；红花 0.09-0.15 份；甘草 0.09-0.15 份；红枣 0.16-0.24 份；人参 0.09-0.15 份。

湖北省荆门市东城工贸公司刘永森，于 2002 年 6 月 7 日提出的中国发明专利申请“保健茶饮料配方”（申请号 02115951.3）。其配方是：水 100-2000；金银花 0.1-20、菊花类 0.1-20、蜂蜜 0.1-30、葡萄糖 0.1-30、甜蜜素 0.1-10 和白砂糖 0.1-30 配方中还可加有枸杞子重量为 0.1-20。

传统的金银花的生产工艺是：鲜花采收、杀青、晒干、硫磺熏制、保藏，这种工艺加用了硫磺熏制，主要用于中药的配方使用，不符合保健茶饮料的质量标准要求。生产以金银花为主要原料的保健茶需要解决以下问题：一是用传统杀青的金银花加工处理后有效成分在高温下易遭受到破坏，且青气味仍然很浓，口感味苦，需要去除青气，脱苦处理；二是保健功能单一，像常见的中老年人的阴阳失衡、咳嗽、哮喘等大众病得不到有效的防治；三是硫磺熏制的金银花达不到保健茶饮料的质量标准。

发明内容

本发明所要解决的技术问题是提供一种金银花贡茶的配方，该配方除具有抗菌清热、解毒、养血和止渴等作用外，还具有滋阴调阳、镇咳止喘等保健功能；且饮用口感好，适于大众保健消费；更进一步，本发明还提供其生产工艺，该工艺设计合理、节能、操作简单、设备不复杂，易于推广，对社会和经济都有显著的效益。

本发明解决问题的技术方案如下：

金银花贡茶的配方是由下述重量配比的原料组成：金银花 10-20；参片 0.6-5；枸杞 3-8；山楂 3-5；胖大海 7-15；莲子芯 3-5；菊花 1-5；单晶冰糖 40-60。

金银花贡茶的生产工艺流程是：鲜花采收—摊晾风干—低温干燥处理—揉捻—拌筛拣梗—风选分级—与菊花，参片，枸杞，山楂，胖大海，莲子芯和单晶冰糖进行配料—真空包装；

其具体工艺过程是：

A 鲜花采收：采摘金银花青蕾或带白色花蕾；

B 摊晾风干：将采回鲜花平摊于通风干燥、清洁的地板或竹席上，厚度为2-3cm，时间40-120分钟；

C 低温干燥处理：鲜花采回后的4小时内完成低温干燥作业，将分级摊晾后的鲜花从进出料口放入物料干燥筒内胆的筛板上，密封进出料口；将物料干燥筒接抽空抽湿装置抽真空，在物料干燥筒的板式热水管中供热水加热；使物料干燥筒内的鲜花保持在40-45℃左右的环境中干燥脱水杀青，时间8-15分钟，得到花料；掌握标准：坚持白蕾嫩杀，青蕾老杀，老而不绒；嫩而不生成的原则，以青草气基本散失完，花柔软，折而不断为度；

D 揉捻：将抽空抽湿装置气阀关闭，打开物料干燥筒进出料口盖子，将C步骤杀青后的花料转移至揉捻机中，开机揉捻5-8分钟，将花料揉捻成形使之成为条状；

E 拌筛拣梗：将揉捻机揉捻好出来的花料送入抖筛机中拌筛，拌筛时间5分钟，对筛上物人工拣去枝、花梗、叶等夹杂物后，得干品金银花，撇除筛下物留作其它用；

F 风选分级：取E步骤的干品金银花送风选机，利用风力分出颜色鲜艳花原状无残缺的特级金银花和普通级金银花；

G 配料：按金银花贡茶的配方比例和产品品质要求，称取特级金银花或普通级金银花，菊花，参片，枸杞，山楂，胖大海，莲子芯和单晶冰糖；

H 真空包装：将混合组分放入热风烘干机内，控制热风温度 50-60℃，时间 10-15 分钟，待混合组分的含水量为 7% 时下机，趁热装袋，用真空包装机密封后，放入低温干燥库房内保存；

J 将 H 步骤库房的混合组分袋，加外包装得到成品。

本发明鲜花采收工序中严禁采摘雨水花、露水花和已开放的花朵蕾、枝叶。

本发明摊晾风干工序的目的是：使采收的鲜花通风、散失青草气，促进其内含物质的转化，特别是芳香醇的形成，提高成品茶的香气，在本工序中尽量减少鲜花翻动以避免机械损伤。

本发明低温干燥处理工序的目的是：散失水分，利用真空低温干燥技术可以起到保鲜和不破坏营养成分的作用；将物料干燥筒中鲜花的水分蒸发温度从 100℃ 降低到 45℃ 以下，最大限度保留了热敏性物质不被破坏，由于蒸发温度低于木犀草素、肌醇及皂甙的挥发温度；可固定色形提高香气，对金银花的药效成分没有损失；在物料干燥筒内胆上设筛板，可以在使金银花均匀地散失水分，保证干燥后的金银花品质，便于贮藏。

本发明揉捻的目的是：让花冠和花蕾的水份互相移动达到水份平衡，干燥均匀。

本发明拌筛拣梗工序中进行拣剔，其目的是去除夹杂物，保证品质。

本发明真空包装工序的目的是：充分散失水份，提高香气，便于贮藏，趁热装袋是以防虫蛀；保存于低温干燥库房内是为严防劣变、虫蛀及异味窜入。

本发明金银花贡茶作为一种花卉保健饮料，在工艺制作中保持金银花有益成份，色、香、味；该茶选料精细，做工考究，不含硫磺成分。本产品优点是除使用经独特工艺加工的金银花外，还采用较有药用价值的参片，枸杞，山楂，胖大海，莲子芯和菊花；混配的药用天然植物组合经水浸，其所含有的

具有抗菌、清心、清热解毒、润肺、镇咳止喘、滋补活血、滋阴调阳等健身养生及祛病作用的多种植物硷及有效成份即溶于茶水中，得到的保健茶既具有普通茶叶的止渴解热作用，又有特殊的保健作用。因为本工艺去除了金银花的青气味和加单晶冰糖去除了金银花本身的苦味，因此保健茶沏好后，不含异味，味道独特而且丰富，口感良好，易于为人们所接受。

具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步的细述。

实施例 1

金银花贡茶的配方是由下述重量配比的原料组成：金银花 20；参片 5；枸杞 6；山楂 5；胖大海 15；莲子芯 5；菊花 4；单晶冰糖 40。

实施例 2

金银花贡茶的配方是由下述重量配比的原料组成：金银花 10；参片 4；枸杞 8；山楂 3；胖大海 10；莲子芯 3；菊花 5；单晶冰糖 57。

实施例 3

金银花贡茶的配方是由下述重量配比的原料组成：金银花 13.4；参片 0.6；枸杞 3；山楂 4；胖大海 14；莲子芯 4；菊花 1；单晶冰糖 60。

实施例 4

金银花贡茶的配方是由下述重量配比的原料组成：金银花 18；参片 4；枸杞 5；山楂 3；胖大海 7；莲子芯 4；菊花 4；单晶冰糖 55。