



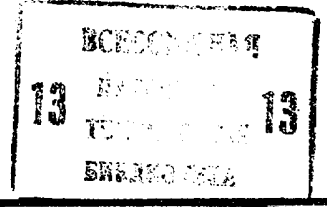
СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) SU (11) 1237152 A1

(5D) 4 A 23 F 3/40

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



(21) 3799761/28-13

(22) 03.08.84

(46) 15.06.86. Бюл. № 22

(71) Всесоюзный научно-исследовательский институт чайной промышленности

(72) Н.И. Орагвелидзе, З.А. Рижмадзе, Н.Ш. Таварткиладзе и Л.Е. Кобалава

(53) 663.95(088.8)

(56) Патент Японии № 21644/64, кл. 37 А3, 1978.

Тезисы докладов республиканской научно-технической конференции (Сухуми). Тбилиси, 1982, с. 62-63.

(54) СПОСОБ АРОМАТИЗАЦИИ ЧАЯ

(57) Целью изобретения является улучшение качества чая за счет улучшения цвета, вкуса и аромата настоя. Измельчение, сортировка и режимы скручивания в роллерах и ферментации позволяют избавить листья герани от привкусов зелени и горечи. При этом образуются коричневые пигменты с терпким вкусом, снижается содержание фенольных соединений и образуются ароматические вещества с розовым ароматом. Обработанные листья герани вводят в сухой лист чая, в скрученный его лист или используют при выработке чайных концентратов в пропорциях, позволяющих усилить аромат чая без подавления его запахом герани.

(19) SU (11) 1237152 A1

Изобретение относится к чайной промышленности и может быть использовано при производстве байхового и растворимого чая.

Целью изобретения является улучшение качества чая.

Качество чая улучшается путем обработки вводимых в чай листьев герани, придающих настою характерный терпкий вкус темного цвета и аромата за счет содержащихся в них эфирных масел, биологически активных веществ и витаминов.

Согласно способу листья герани измельчают, скручивают в роллерах в течение 45-55 мин, ферментируют при 22-25°C и относительной влажности 95-98%, сушат при 80-90°C до остаточной влажности и сортируют. Обработанные таким образом листья герани вводят в сухой чай в количестве 8-12%, в скрученный лист - в количестве 10-15%, при выработке чайных концентратов - в количестве 15-20%.

Пример 1. Листья герани измельчают, пропуская через чаерезальную машину. Затем скручивают в роллерах в течение 45-55 мин. Ферментируют при 22-25°C и относительной влажности 95-98%. Сушку производят при 80-90°C до остаточной влажности 6-8%. Сортировку ведут на сортировочной машине с выделением мелких фракций, а сходовую крупную фракцию повторно режут и сортируют для получения однородных по внешнему виду фракций.

Обработанные таким образом листья герани вводят в сухой чай перед купажированием в количестве 8-12%.

Пример 2. Обработку листьев герани ведут как в примере 1. Но введение обработанных листьев герани осуществляют в количестве 10-15% при повторном скручивании грубой фракции чайного листа.

Пример 3. Обработанные как в примере 1 листья герани при выработке чайных концентратов в количестве 10-20% добавляют к чайному листу, к черному или зеленому чаю перед экстрагированием.

Настой чая, полученный согласно примерам 1-3, имеет приятный коричневый цвет, терпкий вкус и розовый аромат.

Нарушение режимов обработки листьев герани за нижние значения параметров не позволяют подавить привкус зелени и горечи, характерный для герани. Нарушение верхних пределов параметров режимов обработки приводит к разрушению витаминов и других биологически ценных веществ.

Уменьшение количества вводимых в чай листьев герани не позволяет достигнуть заметного улучшения качества чая.

При увеличении количества вводимых листьев герани за указанные пределы запах герани подавляет характерный для чая запах.

Формула изобретения

Способ ароматизации чая, предусматривающий введение в чай листьев герани, отличающийся тем, что, с целью улучшения качества чая, перед введением листьев герани измельчают, скручивают в роллерах в течение 45-55 мин, ферментируют при температуре 22-25°C и относительной влажности 95-98%, сушат при 80-90°C до остаточной влажности 6-8% и сортируют, причем листья герани вводят в сухой чай в количестве 8-12%, в скрученный лист 10-15%, при выработке чайных концентратов 15-20%.

Редактор А. Лежнина

Составитель А. Горбачева
Техред О. Гортвай

Корректор Л. Патай

Заказ 3214/3

Тираж 543

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-полиграфическое предприятие, г. Ужгород, ул. Проектная, 4