



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103652004 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310579926. 6

(22) 申请日 2013. 11. 19

(71) 申请人 婺源县聚芳永茶业有限公司

地址 333200 江西省上饶市婺源县紫阳镇金  
鸡亭工业园区

(72) 发明人 王婕珊 何群仙 罗龙新

(74) 专利代理机构 广州市越秀区哲力专利商标  
事务所(普通合伙) 44288

代理人 李悦 齐文剑

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

A23F 3/14(2006. 01)

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称

一种紫苏红茶的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种紫苏红茶的加工方法,按以下步骤进行:1)选取茶青;2)选取紫苏;3)萎凋:将茶鲜叶及紫苏鲜叶分别进行萎凋摊放;4)堆渥:分别将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶堆起呈凹型状静置;5)揉捻:将紫苏萎凋叶用纱布裹紧,混入茶叶萎凋叶中进行揉捻处理;6)解块:将茶叶萎凋叶进行解块处理;7)发酵:将揉捻处理后的紫苏萎凋叶包均匀放置在解块好后的茶青中间,进行混合发酵处理;8)干燥:分别进行烘干处理;9)拼配:将紫苏茶与红茶混合,得到紫苏红茶。本发明以夏秋季的茶鲜叶,通过对加工方法的优化,制得的红茶能够降低茶叶的苦涩味,形成具有清凉感的带天然紫苏香的红茶香气品质和醇厚的滋味品质。

1. 一种紫苏红茶的加工方法,其特征在于按以下步骤进行:
  - 1) 选取茶青:选夏秋季的茶鲜叶进行分级处理,去除非茶杂质;
  - 2) 选取紫苏:选夏秋季的紫苏鲜叶,去除非紫苏杂质;
  - 3) 萎凋:将茶鲜叶及紫苏鲜叶分别进行萎凋堆放,得到茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶,将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶的含水量都控制在 55-65%;
  - 4) 堆渥:分别将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶堆起呈凹型状静置,厚度为 10-20cm,时间为 0.5-2h;
  - 5) 揉捻:将紫苏萎凋叶平均分成 5-8 份,分别用 200 目纱布裹紧形成紫苏萎凋叶包;然后将紫苏萎凋叶包混入茶叶萎凋叶中进行揉捻处理;其中,茶叶萎凋叶与紫苏萎凋叶的重量比为 20-100:1;
  - 6) 解块:将揉捻处理后的茶叶萎凋叶进行解块处理;
  - 7) 发酵:将揉捻处理后的紫苏萎凋叶包均匀放置在解块好后的茶青中间,进行混合发酵处理;分别得到紫苏发酵叶和茶叶发酵叶;
  - 8) 将紫苏发酵叶和茶叶发酵叶分开,然后分别进行烘干处理,如下:
    - 8-1) 茶叶发酵叶先通过毛火烘干至含水量 10-20%,再通过足火干燥,烘干后,使得茶叶的含水率 4-6%;得到红茶;
    - 8-2) 紫苏发酵叶采用提香机进行烘干处理,摊叶厚度为 1-3cm,处理温度为 70-80℃,时间为 60-90min;得到紫苏茶;
  - 9) 拼配:将紫苏茶与红茶按重量比为 0-1:4 比例混合,得到紫苏红茶。
2. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 1) 中,选取的茶青为夏秋季的一芽二三叶,茶青为手采叶或机采叶。
3. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 2) 中,选取的紫苏为夏秋季的茎叶。
4. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 3) 中,萎凋处理:采用自然条件下堆放;或者是,萎凋处理:在控制温度和湿度条件下堆放,温度为 20-30℃,湿度为 60-80%,时间为 3-15 小时。
5. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 4) 中,堆渥的温度控制在 30-35℃。
6. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 5) 中,揉捻过程中,温度为 28-32℃,环境湿度为 60-80%,揉捻压力为中压或重压,揉捻时间为 40-60min。
7. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 6) 中,将紫苏萎凋叶包取出,单独解块揉捻茶叶萎凋叶。
8. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 7) 中,发酵处理采用自然条件下发酵;或者是,发酵处理在可控温湿度条件下发酵,温度为 25-35℃,湿度为 60-80%,时间为 2-5 小时。
9. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 8-1) 中,茶叶发酵叶采用翻板式烘干机进行毛火处理,处理温度  $105 \pm 5^\circ\text{C}$ ,时间为 10min,后摊晾至室温;采用茶叶提香机进行足火处理,摊叶厚度为 1-3cm,处理温度为 80℃,时间 60-90min。
10. 根据权利要求 1 所述的紫苏红茶的加工方法,其特征在于:在步骤 9) 中,将紫苏

茶与红茶按重量比为 0.4-1:4 比例混合。

## 一种紫苏红茶的加工方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种红茶的加工方法,具体涉及一种紫苏红茶的加工方法,属于食品与饮料加工技术领域。

[0003]

### 背景技术

[0004] 紫苏是一年生草本药食两用植物,在我国已有 2000 多年的栽培历史,采收高峰期在每年的 6-8 月,主产于江苏、安徽、湖南等地,分布于全国 20 多个省(自治区、直辖市),具有极为广泛的资源。紫苏具有发汗、行气、镇咳、镇痛、健胃、利尿和解毒等保健功效,加上其特殊的紫茶香,民间也有以紫苏作为茶饮的习惯。近些年来,紫苏因其特有的活性物质及营养成分,成为一种备受世界关注的多用途植物,经济价值很高。

[0005] 而红茶作为世界茶类消费的主流趋势,其茶性温和、兼容性强,以及红汤红叶、香甜味醇的特征,广泛受到人们喜爱。其中我国红茶品质往往以春季品质最佳,而夏秋季节,气候多高温干旱,由于高温和缺水的作用,夏秋季节茶叶中的氨基酸、维生素的含量明显减少,使得夏茶中花青素、咖啡碱、茶多酚含量明显增加,从而使滋味显得苦涩,严重影响茶叶的内质。再加上人们过度追求名优茶叶,导致在很多茶区存在只采春茶不采夏秋茶的现象,造成了资源的严重浪费。

[0006]

### 发明内容

[0007] 针对现有技术的不足,本发明的目的在于提供一种降低夏秋茶叶苦涩味、提高茶香的紫苏红茶的加工方法,该方法以夏秋季的茶鲜叶与紫苏叶,通过对加工方法的优化,制备得到的红茶能够降低茶叶的苦涩味,形成具有清凉感的带天然紫苏香的红茶香气品质和醇厚的滋味品质。

[0008] 实现本发明的目的可以通过采取如下技术方案达到:

一种紫苏红茶的加工方法,其特征在于按以下步骤进行:

- 1) 选取茶青:选夏秋季的茶鲜叶进行分级处理,去除非茶杂质;
- 2) 选取紫苏:选夏秋季的紫苏鲜叶,去除非紫苏杂质;
- 3) 萎凋:将茶鲜叶及紫苏鲜叶分别进行萎凋摊放,得到茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶,将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶的含水量都控制在 55-65%;
- 4) 堆渥:分别将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶堆起呈凹型状静置,厚度为 10-20cm,时间为 0.5-2h;
- 5) 揉捻:将紫苏萎凋叶平均分成 5-8 份,分别用 200 目纱布裹紧形成紫苏萎凋叶包;然后将紫苏萎凋叶包混入茶叶萎凋叶中进行揉捻处理;其中,茶叶萎凋叶与紫苏萎凋叶的重

量比为 20-100:1；

6) 解块:将揉捻处理后的茶叶萎凋叶进行解块处理；

7) 发酵:将揉捻处理后的紫苏萎凋叶包均匀放置在解块好后的茶青中间,进行混合发酵处理;分别得到紫苏发酵叶和茶叶发酵叶；

8) 将紫苏发酵叶和茶叶发酵叶分开,然后分别进行烘干处理,如下：

8-1) 茶叶发酵叶先通过毛火烘干至含水量 10-20%,再通过足火干燥,烘干后,使得茶叶的含水率 4-6%；得到红茶；

8-2) 紫苏发酵叶采用提香机进行烘干处理,摊叶厚度为 1-3cm,处理温度为 70-80℃,时间为 60-90min;通过低温长烘留住紫苏茶香；得到紫苏茶；

9) 拼配:将紫苏茶与红茶按重量比为 0-1:4 比例混合,得到紫苏红茶。

[0009] 实现本发明的目的还可以通过采取如下技术方案达到：

实现本发明的一种实施方式是:在步骤 1) 中,选取的茶青为夏秋季的一芽二三叶,茶青为手采叶或机采叶。

[0010] 实现本发明的一种实施方式是:在步骤 2) 中,选取的紫苏为夏秋季的茎叶。

[0011] 实现本发明的一种实施方式是:在步骤 3) 中,萎凋处理:采用自然条件下摊放；或者是,萎凋处理:在控制温度和湿度条件下摊放,温度为 20-30℃,湿度为 60-80%,时间为 3-15 小时。

[0012] 实现本发明的一种实施方式是:在步骤 4) 中,堆渥的温度控制在 30-35℃。

[0013] 实现本发明的一种实施方式是:在步骤 5) 中,揉捻过程中,温度为 28-32℃,环境湿度为 60-80%,揉捻压力为中压或重压,揉捻时间为 40-60min。

[0014] 本发明选用茶与紫苏混搭揉捻的处理方式,有利于提高茶叶与紫苏叶的细胞破碎度,紫苏茎叶中挥发油含量为 0.3%-0.7%,伴随着揉捻的进行,有利于紫苏香气物质的挥发,茶叶香气的吸附。

[0015] 实现本发明的一种实施方式是:在步骤 6) 中,将紫苏萎凋叶包取出,单独解块茶叶揉捻叶。

[0016] 实现本发明的一种实施方式是:在步骤 7) 中,发酵处理采用自然条件下发酵；或者是,发酵处理在可控温湿度条件下发酵,温度为 25-35℃,湿度为 60-80%,时间为 2-5 小时。

[0017] 实现本发明的一种实施方式是:在步骤 8-1) 中,茶叶发酵叶采用翻板式烘干机进行毛火处理,处理温度  $105 \pm 5^\circ\text{C}$ ,时间为 10min,高温短时快速蒸发茶叶水分,利于挥发湿茶的青草气味,更多地保留住茶叶的香气,后摊晾至室温；采用茶叶提香机进行足火处理,摊叶厚度为 1-3cm,处理温度为 80℃,时间 60-90min,文火慢烘形成茶香。

[0018] 实现本发明的一种实施方式是:在步骤 9) 中,将紫苏茶与红茶按重量比为 0.4-1:4 比例混合。通过拼配,可以弥补加工过程中红茶香气特征中紫茶香的不足,亦可以增加红茶的营养及保健价值。

[0019] 本发明的有益效果在于：

1、本发明以夏秋季的茶鲜叶为原料,辅以紫苏鲜叶,将红茶加工工艺融合紫苏的窈制,适度的萎凋与发酵,促使茶叶自身多酚物质、多糖类物质以及醚类、醇类等芳香物质发生转化及释放,从而降低茶叶的苦涩味,同时紫苏叶芳香物质具有很强的挥发性,利用茶叶的细

胞空隙进行茶叶的吸香,促使带有清凉感特殊的紫苏红茶香气品质的形成。

[0020] 2、本发明选用适当萎凋,适当程度的加重萎凋能够促使茶叶自身蛋白物质、多糖物质的水解以及低沸点青草气味的挥发,同时茎叶走水均匀,利于揉捻以及茶叶品质的形成。

[0021] 3、本发明选用适当萎凋,自萎温度较低时,适当程度的加重萎凋,紫苏叶中多酚类物质和氨基酸含量逐渐增加,芳香物质挥发较少,成品香气高,经揉捻,细胞充分破碎,跑香多,有利于茶叶吸附香气。

[0022] 4、本发明选用混搭揉捻与发酵处理,通过揉捻提高茶叶与紫苏叶的细胞破碎度,揉捻过程中叶片间挤压接触汁液互渗,发酵过程中茶叶空隙吸附香气,过程利于提升酶促反应和物质水解,尤其是酚类物质的氧化、酯型儿茶素、多糖类物质的水解以及芳香物质的形成,这对于降低茶叶苦涩味,形成高效持久的特殊紫苏红茶香奠定基础。

[0023] 5、本发明采用翻板式烘干机对茶叶进行毛火处理,高温短时快速蒸发水分,利于挥发湿茶的青草气味,更多地保留住茶叶的香气;再采用茶叶提香机进行足火处理,经过文火慢烘形成具有清凉感的带天然紫苏香的红茶香气品质和醇厚的滋味品质。

[0024] 6、本发明采用干茶拼配处理,通过拼配,有效地弥补加工过程中红茶香气特征中紫茶香的不足,亦可以增加红茶的营养及保健价值。同时不需添加外源物质,保持了天然、无污染、健康的品质特征,适用于大宗原料和深加工原料。

[0025]

## 具体实施方式

[0026] 下面,结合具体实施方式,对本发明做进一步描述:

实施例 1:

本实施例所述的紫苏红茶的加工方法,按以下步骤进行:

1) 选取茶青:选取夏秋季,以一芽二三叶为主的手采的茶鲜叶。将茶鲜叶进行分级处理,去除老叶、红梗及非茶异物;

2) 选取紫苏:选取夏秋季,以嫩茎叶为主的手采的紫苏鲜叶,将紫苏鲜叶进行分级处理,去除老叶、根部及非紫苏异物;

3) 萎凋:将茶鲜叶及紫苏鲜叶分别进行萎凋摊放,得到茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶,将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶的含水量都控制在 60%,摊叶厚度为  $1.5\text{kg}/\text{m}^2$ ,摊放叶手感柔软,茎不易折断。

[0027] 4) 堆渥:分别将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶堆起呈凹型状静置,厚度为 20cm,时间为 1h,叶温控制在  $30^{\circ}\text{C}$ 。

[0028] 5) 揉捻:将紫苏萎凋叶平均分成 8 份,分别用 200 目纱布裹紧形成紫苏萎凋叶包;然后将紫苏萎凋叶包混入茶叶萎凋叶中进行揉捻处理;其中,茶叶萎凋叶与紫苏萎凋叶的重量比为 20:1;揉捻过程中,温度为  $30^{\circ}\text{C}$ ,环境湿度为 70%,揉捻压力为中压或重压,揉捻时间为 60min。

[0029] 6) 解块:将揉捻处理后的茶叶萎凋叶进行解块处理;将紫苏萎凋叶包取出,单独解块茶叶揉捻叶。

[0030] 7) 发酵:将揉捻处理后的紫苏萎凋叶包均匀放置在解块好后的茶青中间,进行混

合发酵处理;分别得到紫苏发酵叶和茶叶发酵叶;在控制温度及湿度的条件下发酵,温度为 30℃,湿度为 70%,时间为 2.5 小时。

[0031] 8) 干燥:将紫苏发酵叶和茶叶发酵叶分开,然后分别进行烘干处理;

8-1) 紫苏叶干燥:将经过发酵后的紫苏萎凋叶包纱布解开,采用茶叶提香机进行烘干处理,摊叶厚度为 3cm,处理温度为 75℃,时间为 60min,得到紫苏茶;烘干备用。

[0032] 8-2) 茶叶干燥:茶叶发酵叶采用翻板式烘干机快速去除水分,毛火温度 105℃左右,烘 10min,烘至含水量 15%,冷却至室温,然后采用提香机将毛火叶进行足火处理,足火温度 80℃,提香时间 60min,烘干后茶叶的含水率 4%,得到无苦涩味、带浓郁紫苏特征的香气品质和醇厚的滋味品质的红茶。

[0033] 实施例 2:

本实施例所述的紫苏红茶的加工方法,按以下步骤进行:

1) 选取茶青:选取夏秋季,以一芽二三叶为主的手采的茶鲜叶。将茶鲜叶进行分级处理,去除老叶、红梗及非茶异物;

2) 选取紫苏:选取夏秋季,以嫩茎叶为主的手采的紫苏鲜叶,将紫苏鲜叶进行分级处理,去除老叶、根部及非紫苏异物;

3) 萎凋:将茶鲜叶在温度 25℃、湿度 70% 的摊青房内,摊约 12h,摊放至鲜叶含水量在 55%,紫苏鲜叶自然摊放至含水量在 65%,摊叶厚度为 2kg/m<sup>2</sup>,摊放叶手感柔软,茎不易折断。

[0034] 4) 堆渥:分别将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶堆起呈凹型状静置,厚度为 20cm,时间为 1h,叶温控制在 30℃。

[0035] 5) 揉捻:将紫苏萎凋叶平均分成 5 份,分别用 200 目纱布裹紧形成紫苏萎凋叶包;然后将紫苏萎凋叶包混入茶叶萎凋叶中进行揉捻处理;其中,茶叶萎凋叶与紫苏萎凋叶的重量比为 100:1;揉捻过程中,温度为 30℃,环境湿度为 70%,揉捻压力为中压或重压,揉捻时间为 60min。

[0036] 6) 解块:将揉捻处理后的茶叶萎凋叶进行解块处理;将紫苏萎凋叶包取出,单独解块茶叶揉捻叶。

[0037] 7) 发酵:将揉捻处理后的紫苏萎凋叶包均匀放置在解块好后的茶青中间,进行混合发酵处理;分别得到紫苏发酵叶和茶叶发酵叶;在控制温度及湿度的条件下发酵,温度为 32℃,湿度为 75%,时间为 3 小时。

[0038] 8) 干燥:将紫苏发酵叶和茶叶发酵叶分开,然后分别进行烘干处理;

8-1) 紫苏叶干燥:将经过发酵后的紫苏萎凋叶包纱布解开,采用茶叶提香机进行烘干处理,摊叶厚度为 3cm,处理温度为 75℃,时间为 60min,得到紫苏茶;烘干备用。

[0039] 8-2) 茶叶干燥:茶叶发酵叶采用翻板式烘干机快速去除水分,毛火温度 105℃左右,烘 10min,烘至含水量 15%,冷却至室温,然后采用提香机将毛火叶进行足火处理,足火温度 80℃,提香时间 60min,烘干后茶叶的含水率 4%,得到无苦涩味、带浓郁紫苏特征的香气品质和醇厚的滋味品质的红茶。

[0040] 9) 拼配:将紫苏茶与红茶按重量比为 1:10 (即 0.4:4) 比例混合,得到无苦涩味、带持久清凉感的紫苏特征的香气品质和醇厚的滋味品质的红茶。

[0041] 实施例 3:

本实施例所述的紫苏红茶的加工方法,按以下步骤进行:

1) 选取茶青:选取夏秋季,以一芽二三叶为主的手采的茶鲜叶。将茶鲜叶进行分级处理,去除老叶、红梗及非茶异物;

2) 选取紫苏:选取夏秋季,以嫩茎叶为主的手采的紫苏鲜叶,将紫苏鲜叶进行分级处理,去除老叶、根部及非紫苏异物;

3) 萎凋:将茶鲜叶在温度 25℃、湿度 70% 的摊青房内,摊约 12h, 摊放至鲜叶含水量在 55%,紫苏鲜叶自然摊放至含水量在 65%,摊叶厚度为 2kg/ m<sup>2</sup>, 摊放叶手感柔软,茎不易折断。

[0042] 4) 堆渥:分别将茶叶萎凋叶和紫苏萎凋叶堆起呈凹型状静置,厚度为 20cm,时间为 1h,叶温控制在 30℃。

[0043] 5) 揉捻:将紫苏萎凋叶平均分成 5 份,分别用 200 目纱布裹紧形成紫苏萎凋叶包;然后将紫苏萎凋叶包混入茶叶萎凋叶中进行揉捻处理;其中,茶叶萎凋叶与紫苏萎凋叶的重量比为 100:1;揉捻过程中,温度为 30℃,环境湿度为 70%,揉捻压力为中压或重压,揉捻时间为 60min。

[0044] 6) 解块:将揉捻处理后的茶叶萎凋叶进行解块处理;将紫苏萎凋叶包取出,单独解块茶叶揉捻叶。

[0045] 7) 发酵:将揉捻处理后的紫苏萎凋叶包均匀放置在解块好后的茶青中间,进行混合发酵处理;分别得到紫苏发酵叶和茶叶发酵叶;在控制温度及湿度的条件下发酵,温度为 32℃,湿度为 75%,时间为 3 小时。

[0046] 8) 干燥:将紫苏发酵叶和茶叶发酵叶分开,然后分别进行烘干处理;

8-1) 紫苏叶干燥:将经过发酵后的紫苏萎凋叶包纱布解开,采用茶叶提香机进行烘干处理,摊叶厚度为 3cm,处理温度为 75℃,时间为 60min,得到紫苏茶;烘干备用。

[0047] 8-2) 茶叶干燥:茶叶发酵叶采用翻板式烘干机快速去除水分,毛火温度 105℃左右,烘 10min,烘至含水量 15%,冷却至室温,然后采用提香机将毛火叶进行足火处理,足火温度 80℃,提香时间 60min,烘干后茶叶的含水率 4%,得到无苦涩味、带浓郁紫苏特征的香气品质和醇厚的滋味品质的红茶。

[0048] 9) 拼配:将紫苏茶与红茶按重量比为 1:4 比例混合,得到无苦涩味、带浓郁持久的紫苏特征的香气品质和醇厚的滋味品质的红茶。

[0049] 对于本领域的技术人员来说,可根据以上描述的技术方案以及构思,做出其它各种相应的改变以及变形,而所有的这些改变以及变形都应该属于本发明权利要求的保护范围之内。