



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102726566 A

(43) 申请公布日 2012. 10. 17

(21) 申请号 201210112102. 3

(22) 申请日 2012. 04. 17

(71) 申请人 张大成

地址 610072 四川省成都市青羊区浣花滨河
路 47 号 12 栋 3 单元 302 号

(72) 发明人 张大成

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书 2 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种花茶的配方和制备方法以及花茶饮料

(57) 摘要

本发明公开一种花茶的配方和制备方法以及花茶饮料,花茶配方的包括以下组成成分,按重量比计,玫瑰花 9%~16%、百合花 15%~30%、薰衣草花 15%~24%、紫罗兰花 12%~20%和金菊花 3%~9%。其制备方法,将鲜花原料进行晾干,除杂择取后的干鲜花进行灭菌,然后烘干并粉碎得到花茶。在此基础上,花茶饮料将花茶溶解于水制成原料,并通过果汁、鲜牛奶和果糖来调和花茶饮料的味道。本发明提供的一种花茶的配方和制备方法以及花茶饮料,以玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花为花茶的主料,在保证花茶饮料营养丰富的同时确保花茶饮料的口感独特。

1. 一种花茶的配方,其特征在于,包括玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花,其中各组分的配方为:

玫瑰花	9%~16%
百合花	15%~30%
薰衣草花	15%~24%
紫罗兰花	12%~20%
金菊花	3%~9%

以上组成比例按重量计。

2. 如权利要求 1 所述的花茶的配方,其特征在于,包括玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花,其中各组分的配方为:

玫瑰花	11%~15%
百合花	18%~26%
薰衣草花	17%~22%
紫罗兰花	14%~18%
金菊花	5%~8%

以上组成比例按重量计。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的花茶的配方,其特征在于,所述玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花都为干鲜花。

4. 如权利要求 1 或 2 所述的花茶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

A、取包括玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花的鲜花进行晾干,去除花梗、杂质后得到干鲜花;

B、将上述干鲜花进行灭菌,然后进行烘干处理,最后将烘干的后干鲜花粉碎,即得。

5. 如权利要求 4 所述的花茶的制备方法,其特征在于,所述步骤 A 中的干鲜花只保留干鲜花的花瓣及花蕊部分。

6. 如权利要求 4 所述的花茶的制备方法,其特征在于,所述步骤 B 中通过采用蒸汽灭菌的方法来实现对干鲜花进行灭菌的。

7. 如权利要求 4 所述的花茶的制备方法,其特征在于,所述步骤 B 中对干鲜花进行烘干的温度为 30~50℃,用于减少温度对干鲜花性质的改变。

8. 如权利要求 1 或 2 所述的花茶饮料,其特征在于,花茶饮料的原料包括:

花茶 0.5~0.7%、果汁 23~24%、鲜牛奶 23~24%、果糖 4.5~5%,其余为水。

9. 如权利要求 8 所述的花茶饮料,其特征在于,所述果汁包括葡萄、橙子、水蜜桃、苹

果、菠萝和花蜜瓜中的一种或几种鲜榨出的果汁。

10. 如权利要求 8 所述的花茶饮料,其特征在于,所述花茶是通过使用 90℃ 的热水,对花茶进行反复的冲泡,用于将花茶溶解于水中。

一种花茶的配方和制备方法以及花茶饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料技术领域,确切地说是指一种花茶的配方和制备方法以及花茶饮料。

背景技术

[0002] 茶饮料的开发是近几年饮料市场比较热销的产品,一般是通过各种方法得到茶的提取物得到茶的提取物,然后配成茶饮料,与果汁饮料、碳酸饮料相比,口感上更加符合中国人传统的饮茶习惯。

[0003] 但目前市场上进行销售含鲜花成分的饮料很少,通过鲜花干燥处理后进行现场加工制成饮料,促使该饮料富含多种维生素、矿物质及微量元素,成品花香四溢、果味与奶味浓郁。同时吻合了消费者对健康、口感的双重需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于,提供一种花茶的配方和制备方法以及花茶饮料,以玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花为花茶的主料,在为花茶饮料提供一种口味独特的新型产品同时确保了花茶饮料的营养丰富。

[0005] 为了解决以上的技术问题,本发明提供的一种花茶的配方,包括玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花,其中各组分的配方为:

[0006]

玫瑰花	9%~16%
百合花	15%~30%
薰衣草花	15%~24%

[0007]

紫罗兰花	12%~20%
金菊花	3%~9%

[0008] 以上组成比例按重量计。

[0009] 一种花茶的配方,包括玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花,其中各组分的配方为:

[0010]

玫瑰花	11%~15%
百合花	18%~26%
薰衣草花	17%~22%
紫罗兰花	14%~18%
金菊花	5%~8%

[0011] 以上组成比例按重量计。

[0012] 所述玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花都为干鲜花。

[0013] 一种花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0014] A、取包括玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花的鲜花进行晾干,去除花梗、杂质后得到干鲜花;

[0015] B、将上述干鲜花进行灭菌,然后进行烘干处理,最后将烘干的后干鲜花粉碎,即得。

[0016] 所述步骤 A 中的干鲜花只保留干鲜花的花瓣及花蕊部分。

[0017] 所述步骤 B 中通过采用蒸汽灭菌的方法来实现对干鲜花进行灭菌的。

[0018] 所述步骤 B 中对干鲜花进行烘干的温度为 30-50℃,用于减少温度对干鲜花性质的改变。

[0019] 一种花茶饮料的原料包括:花茶 0.5~0.7%、果汁 23~24%、鲜牛奶 23~24%、果糖 4.5~5%,其余为水。

[0020] 所述果汁包括葡萄、橙子、水蜜桃、苹果、菠萝和花蜜瓜中的一种或几种鲜榨出的果汁。

[0021] 所述花茶是通过使用 90℃ 的热水,对花茶进行反复的冲泡,用于将花茶溶解于水中。

[0022] 与现有技术相比,本发明提供的花茶的配方及其制备方法,通过将玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花的鲜花进行晾干,除杂后进行粉碎,有效的去除了鲜花中杂质,而且促使鲜花中的丰富的矿物质和维生素保留在花茶中;在此基础上,将花茶放入咖啡机的手柄中,并通过咖啡机瞬间产生高温高压的热水使花茶大部分溶解于水中,然后将混合了花茶的水与果汁、鲜牛奶和果糖进行混合,均匀搅拌后得到花茶饮料,该花茶饮料口感独特,花香四溢、果味与奶味浓郁,而且营养丰富,为茶饮料市场增添了新的品种。

具体实施方式

[0023] 本发明提供的花茶配方,主要包括玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花等鲜花,还添加有一些茉莉花、梨花和栀子花。上述的所有鲜花都是指干鲜花。

[0024] 为了本领域的技术人员能够更好地理解本发明所提供的技术方案,下面结合具体实施例进行阐述。

[0025] 表 1 花茶配方

[0026]

组分	玫瑰花	百合花	薰衣草花	紫罗兰花	金菊花	其他
配方 1	9%	30%	24%	12%	3%	22%
配方 2	16%	15%	15%	20%	9%	25%
配方 3	11%	26%	17%	18%	5%	23%
配方 4	15%	18%	22%	14%	8%	23%

[0027] 其他为茉莉花、梨花和栀子花等干鲜花的混合物。

[0028] 盛开的鲜花, 含有大量的花粉, 花粉中含有 98 种物质, 其中包括 22 种氨基酸, 14 种维生素和丰富的微量元素。除了花粉外, 没有发现哪一种食物能包含全部人体所需的营养成分。所以在世界上花粉被誉为地球上最完美的食物。而且经过科学研究还发现, 花粉所含的蛋白质, 多以游离氨基酸的形式存在, 含量比鸡蛋, 牛肉, 干酪还多, 维生素 C 的含量则高于新鲜水果, 其营养价值比鸡蛋, 牛肉高七八倍。因此, 使用鲜花作为茶的主材料, 不仅能提高花茶的营养, 还能促使花茶的香味独特。

[0029] 一种花茶的制备方法, 包括以下步骤:

[0030] a、取包括玫瑰花、百合花、薰衣草花、紫罗兰花和金菊花等鲜花经太阳暴晒进行晾干, 将晾干后的干鲜花再经过严格的筛选, 去除花梗和杂质, 只保留干鲜花的花瓣和花蕊部分;

[0031] b、将筛选出的干鲜花进行蒸汽灭菌处理, 而且灭菌池采用不锈钢材质, 用于确保灭菌过程中不会进入杂物; 再将灭菌后的干鲜花放入烘干机进行烘干, 该烘干机的温度保持在 30-50℃, 用于减少温度对干鲜花性质的改变; 然后再将经过烘干后的干鲜花进行粉碎, 加工成粉末状, 并采用全自动包装机将粉状干鲜花加工成花茶包。所述每包花茶包含加工处理后的干花粉 7 克左右。

[0032] 通过上述步骤 a 和 b 就会得到粉末状的干鲜花, 将粉状干鲜花加工成化成包后放入食品包装袋进行密封保存, 以防止花茶变潮, 导致花茶品质发生改变。

[0033] 一种花茶饮料其原料中有: 花茶 0.5~0.7%、果汁 23~24%、鲜牛奶 23~24%、果糖 4.5~5%, 其余为水。其中, 所述果汁包括葡萄、橙子、水蜜桃、苹果、菠萝和花蜜瓜中的一种或几种鲜榨出的果汁。

[0034] 表 2 花茶饮料的配方

[0035]

组分	花茶	果汁	鲜牛奶	果糖	水
a	0.5%	23%	23%	4.5%	49%
b	0.6%	23.4%	23.4%	4.7%	47.9%
c	0.7%	24%	24%	5%	46.3%

[0036] 下面将详细叙述花茶饮料的制备方法, 以 450 毫升的饮料为例, 包括以下步骤:

[0037] 1、取花茶 6 到 8 克, 分别用 90℃ 的热水在 30 秒左右的时间内对花茶进行反复冲泡, 促使冲泡过程中花茶中 85% 以上的干鲜花可溶解物质溶解于水, 制成 200 毫升左右的原液;

[0038] 2、在产品原液中依次加入由至少是葡萄、橙子、水蜜桃、苹果、菠萝、花蜜瓜几种水果中的一种或几种鲜榨出的果汁 100 毫升、100 毫升的鲜奶和 20 毫升的果糖;

[0039] 3、对加入了果汁、鲜奶和果糖的原液通过饮料自动搅拌机进行快速的搅拌, 使其混合均匀, 即得。

[0040] 根据上述花茶饮料的制备方法,工业化生产按比例扩大用量就可实现。此外,本发明的花茶饮料可使用不同的包装,如玻璃瓶、塑料瓶、纸杯等,其生产可以根据包装的不同进行区别罐装。

[0041] 实施例 1:

[0042] 根据表 1 中配方 1 的比例并依据花茶的制备方法来制备花茶,然后将获取的花茶按照表 2 中配方 a 来制备出所需的花茶饮料。由于花茶中含有丰富的蛋白质和多种维生素,因此花茶饮料的营养丰富;而且由于花茶饮料中含有 23% 的鲜牛奶和 23% 的果汁,促使花茶饮料中的果味与奶味浓郁,加入少量的果糖,提高了花茶饮料的甜味,保证花茶饮料的口感。此外,可以根据人喜好的不同,选择不同的果汁来进行调制,促使花茶饮料口味变化多端,适合不同的消费者。

[0043] 实施例 2:

[0044] 根据表 1 中配方 2 的比例并依据花茶的制备方法来制备花茶,然后将获取的花茶按照表 2 中配方 b 来制备出所需的花茶饮料。由于花茶中含有丰富的蛋白质和多种维生素,因此花茶饮料的营养丰富;而且由于花茶饮料中相同比例的果汁和鲜牛奶,通过采用不同鲜果的果汁与鲜牛奶进行调和,确保了花茶饮料的口味独特,花香清雅,非常符合消费者的口味;通过抽取 100 人喝花茶的实验表明,有 95% 的品尝者认可这种花茶饮料。

[0045] 实施例 3:

[0046] 根据表 1 中配方 3 的比例并依据花茶的制备方法来制备花茶,然后将获取的花茶按照表 2 中配方 b 来制备出所需的花茶饮料。由于花茶中含有丰富的蛋白质和多种维生素,因此花茶饮料的营养丰富;而且由于花茶饮料中含有同样比例的果汁和鲜牛奶,在确保营养的同时也保证花茶饮料中的果味与奶味浓郁;另外加入少量的果糖来调和花茶饮料的口感。此外,可以根据人喜好的不同,选择不同的果汁来进行调制,促使花茶饮料口味变化多端,适合不同的消费者。

[0047] 实施例 4:

[0048] 根据表 1 中配方 4 的比例并依据花茶的制备方法来制备花茶,然后将获取的花茶按照表 2 中配方 C 来制备出所需的花茶饮料。由于花茶中含有丰富的蛋白质和多种维生素,因此花茶饮料的营养丰富。另外通过提高花茶在花茶饮料中所占的比例,并进一步调和果汁和鲜牛奶,促使花茶饮料中醇厚的花香外放,花香四溢,果味与奶味浓郁,口感独特,非常适合消费者的口味;另外通过抽取 100 人的品尝研究显示,该花茶饮料获得 98% 以上品尝者的认同,认为该花茶饮料口味特别,口感良好。

[0049] 与现有技术相比,本发明提供的花茶配方及其制备方法,通过自然晾晒鲜花制成干鲜花,并选取干鲜花中最具营养的花瓣和花蕊部分作为花茶的制备材料,再通过蒸汽灭菌进一步保证了花茶的使用安全,然后将干鲜花进行粉碎,即得到花茶;在此基础上,通过将花茶在高温高压下溶解于水中获取花茶原液,然后利用鲜牛奶、果汁和少量的果糖来调和花茶饮料的味道,使花茶饮料口感独特,花香四溢、果味与奶味浓郁,非常符合消费者的口味;另外,由于花茶中含有丰富的营养,导致花茶饮料的营养丰富。本发明在用量上选取的数值具备安全性,填补了花茶饮料产品上的空白。

[0050] 对所公开的实施例的上述说明,使本领域专业技术人员能够实现或使用本发明。对这些实施例的多种修改对本领域的专业技术人员来说将是显而易见的,本文中所定义的

一般原理可以在不脱离本发明的精神或范围的情况下,在其它实施例中实现。因此,本发明将不会被限制于本文所示的这些实施例,而是要符合与本文所公开的原理和新颖特点相一致的最宽的范围。