



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112244111 A

(43) 申请公布日 2021.01.22

(21) 申请号 202011310081.7

A23F 3/08 (2006.01)

(22) 申请日 2020.11.20

(71) 申请人 周九根

地址 332400 江西省九江市修水县上杭乡
正源村四组25号

申请人 修水县茶叶科学研究所

(72) 发明人 徐璐 徐天星 陈罗君 周九根
李军

(74) 专利代理机构 南昌金轩知识产权代理有限公司 36129

代理人 孙文伟

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006.01)

A23F 3/06 (2006.01)

A23F 3/12 (2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种金豪红茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种金豪红茶,以下重量份的原料:红茶叶80-160份,菊花20-40份,茉莉花16-36份,桂花15-35份,酶组合物18-28份,酵素22-32份,青桔柠檬提取物13-19份。本发明的红茶具有很好的口感,同时具有散风清热、清肝明目、平抑肝阳、清热解毒的功效,强化免疫系统,同时可以快速的分解油脂,去除油腻,有利于人体的身体健康,除油脂效果好,制备过程简单,操作方便,易于推广。

1. 一种金豪红茶,其特征在于,包括以下重量份的原料:红茶叶80-160份,菊花20-40份,茉莉花16-36份,桂花15-35份,酶组合物18-28份,酵素22-32份,青桔柠檬提取物13-19份。

2. 根据权利要求1所述的一种金豪红茶,其特征在于,包括以下重量份的原料:红茶叶90-160份,菊花25-40份,茉莉花22-36份,桂花18-35份,酶组合物20-28份,酵素24-32份,青桔柠檬提取物15-19份。

3. 根据权利要求1所述的一种金豪红茶,其特征在于,包括以下重量份的原料:红茶叶80-150份,菊花20-38份,茉莉花16-33份,桂花15-32份,酶组合物18-25份,酵素22-28份,青桔柠檬提取物13-17份。

4. 根据权利要求1所述的一种金豪红茶,其特征在于,包括以下重量份的原料:红茶叶120份,菊花30份,茉莉花28份,桂花25份,酶组合物22份,酵素28份,青桔柠檬提取物15份。

5. 根据权利要求1所述的一种金豪红茶,其特征在于,所述酵素选自于蔬菜酵素、水果酵素、蔬果酵素和淀粉酵素中的一种或多种,所述蔬菜酵素选自白菜、胡萝卜、黄瓜、番茄、冬瓜、苦瓜、芹菜中的至少两种发酵制成。

6. 一种金豪红茶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1、冷风萎凋,将红茶叶摊放于室内,摊放完成后开启冷风,1.5-2h后对萎凋叶进行一次翻抖,然后继续冷风萎凋1.5-2h,直至萎凋叶水分达到66%-75%结束;

S2、通入热风,热风温度为30℃-35℃,加快萎凋叶水分散失,每隔30-40min翻抖萎凋叶一次,直至萎凋叶水分降至55-60%结束萎凋;

S3、将S2得出的萎凋叶移至自动揉捻机,设置温度为25-30℃,反复揉捻塑形;

S4、把揉捻后的茶叶移动至发酵房,摊放,发酵温度控制在20-25℃,空气湿度85-95%,揉捻后的叶子摊放厚度8-12cm,发酵4-5h;

S5、停止发酵后将茶索置入烘干机,烘干机设置温度为110-120℃。

S6、取烘干后的茶索进行煎煮,加入菊花、茉莉花、桂花煎煮4-5小时,然后加入酶组合物、酵素和青桔柠檬提取物,搅拌混合,静置,过滤,得到红茶饮品。

7. 根据权利要求6所述的一种金豪红茶的制备方法,其特征在于,所述S6中,静置时长为2-3h,煎煮温度在30℃-60℃。

8. 根据权利要求6所述的一种金豪红茶的制备方法,其特征在于,所述S5中,烘干机烘干持续时间20-30min,每10min翻动一次茶索,烘干。

一种金豪红茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及红茶制作技术领域,尤其涉及一种金豪红茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 红茶因其干茶冲泡后的茶汤和叶底色呈红色而得名,属于全发酵茶类,是以茶树的芽叶为原料,经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等典型工艺过程精制而成。经过发酵后红茶中的茶多酚产生的化学反应减少了百分之九十以上,并产生了茶黄素、茶红素等新成分。按照其加工的方法与出品的茶形,一般又可分为三大类:小种红茶、工夫红茶、红碎茶和红茶茶珍。红茶富含胡萝卜素、维生素A、钙、磷、镁、钾、咖啡碱、异亮氨酸、亮氨酸、赖氨酸、谷氨酸、丙氨酸、天门冬氨酸等多种营养元素。红茶在发酵过程中多酚类物质的化学反应使鲜叶中的化学成分变化较大,会产生茶黄素、茶红素等成分,其香气比鲜叶明显增加,形成红茶特有的色、香、味。

[0003] 现有的红茶在饮用时,口感虽然很好,但是糖分过多,不利于人体健康,很多人喜欢油腻食物,容易造成肥胖,现有的红茶在去除油腻方面性能较差,因此,需要一种金豪红茶及其制备方法来解决以上问题。

发明内容

[0004] 本发明的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种金豪红茶及其制备方法。

[0005] 一种金豪红茶,包括以下重量份的原料:红茶叶80-160份,菊花20-40份,茉莉花16-36份,桂花15-35份,酶组合物18-28份,酵素22-32份,青桔柠檬提取物13-19份。

[0006] 优选的,包括以下重量份的原料:红茶叶90-160份,菊花25-40份,茉莉花22-36份,桂花18-35份,酶组合物20-28份,酵素24-32份,青桔柠檬提取物15-19份。

[0007] 优选的,包括以下重量份的原料:红茶叶80-150份,菊花20-38份,茉莉花16-33份,桂花15-32份,酶组合物18-25份,酵素22-28份,青桔柠檬提取物13-17份。

[0008] 优选的,包括以下重量份的原料:红茶叶120份,菊花30份,茉莉花28份,桂花25份,酶组合物22份,酵素28份,青桔柠檬提取物15份。

[0009] 优选的,所述酵素选自于蔬菜酵素、水果酵素、蔬果酵素和淀粉酵素中的一种或多种,所述蔬菜酵素选自白菜、胡萝卜、黄瓜、番茄、冬瓜、苦瓜、芹菜中的至少两种发酵制成。

[0010] 本发明还提出了一种金豪红茶的制备方法,包括以下步骤:

[0011] S1、冷风萎凋,将红茶叶摊放于室内,摊放完成后开启冷风,1.5-2h后对萎凋叶进行一次翻抖,然后继续冷风萎凋1.5-2h,直至萎凋叶水分达到66%-75%结束;

[0012] S2、通入热风,热风温度为30℃-35℃,加快萎凋叶水分散失,每隔30-40min翻抖萎凋叶一次,直至萎凋叶水分降至55-60%结束萎凋;

[0013] S3、将S2得出的萎凋叶移至自动揉捻机,设置温度为25-30℃,反复揉捻塑形;

[0014] S4、把揉捻后的茶叶移动至发酵房,摊放,发酵温度控制在20-25℃,空气湿度85-

95%，揉捻后的叶子摊放厚度8-12cm，发酵4-5h；

[0015] S5、停止发酵后将茶索置入烘干机，烘干机设置温度为110-120℃。

[0016] S6、取烘干后的茶索进行煎煮，加入菊花、茉莉花、桂花煎煮4-5小时，然后加入酶组合物、酵素和青桔柠檬提取物，搅拌混合，静置，过滤，得到红茶饮品。

[0017] 优选的，所述S6中，静置时长为2-3h，煎煮温度在30℃-60℃。

[0018] 优选的，所述S5中，烘干机烘干持续时间20-30min，每10min翻动一次茶索，烘干。

[0019] 本发明通过红茶、菊花、茉莉花、桂花，使花的香气能够很好的糅合在一起，入口带桂花的甜香，细细回味，隐隐有菊花、茉莉的香气；茶汤入口甜润柔和口感好。本发明通过红茶、菊花、茉莉花、桂花作为原料，其既具有红茶抗氧化、降低血脂、降低血糖、温胃暖胃的功能，菊花具有散风清热、清肝明目、平抑肝阳、清热解毒的功效；茉莉花性寒、味香淡、消胀气，味辛、甘，性温，有理气止痛、温中和胃、消肿解毒、强化免疫系统的功效；茉莉花有清肝明目、生津止渴、祛痰治痢、通便利水、降血压、强心、防龋防辐射损伤。

[0020] 本发明通过加入酶组合物、酵素和青桔柠檬提取物，酶组合物能够调节和平衡血脂，分解甘油三脂等脂类，预防肥胖、心血管、内脏等慢性疾病，调理肠道运动，促进人体新陈代谢，能够水解碳水化合物，抑制并分解脂肪，在此基础上，酵素加快消化，从而能够实现短时间内分解油脂，可以快速的分解油脂，去除油腻，有利于人体的身体健康，除油脂效果好。

[0021] 本发明的红茶具有很好的口感，同时具有散风清热、清肝明目、平抑肝阳、清热解毒的功效，强化免疫系统，同时可以快速的分解油脂，去除油腻，有利于人体的身体健康，除油脂效果好，制备过程简单，操作方便，易于推广。

具体实施方式

[0022] 下面结合具体实施例对本发明作进一步解说。

[0023] 实施例一

[0024] 本发明提出的一种金豪红茶，包括以下重量份的原料：红茶叶80份，菊花20份，茉莉花16份，桂花15份，酶组合物18份，酵素22份，青桔柠檬提取物13份。

[0025] 其制备方法，包括以下步骤：

[0026] S1、冷风萎凋，将红茶叶摊放于室内，摊放完成后开启冷风，1.5h后对萎凋叶进行一次翻抖，然后继续冷风萎凋1.5h，直至萎凋叶水分达到66%-75%结束；

[0027] S2、通入热风，热风温度为30℃，加快萎凋叶水分散失，每隔30min翻抖萎凋叶一次，直至萎凋叶水分降至55%结束萎凋；

[0028] S3、将S2得出的萎凋叶移至自动揉捻机，设置温度为27℃，反复揉捻塑形；

[0029] S4、把揉捻后的茶叶移动至发酵房，摊放，发酵温度控制在23℃，空气湿度90%，揉捻后的叶子摊放厚度10cm，发酵4.5h；

[0030] S5、停止发酵后将茶索置入烘干机，烘干机设置温度为115℃。

[0031] S6、取烘干后的茶索进行煎煮，加入菊花、茉莉花、桂花煎煮4.5小时，然后加入酶组合物、酵素和青桔柠檬提取物，搅拌混合，静置，过滤，得到红茶饮品。

[0032] 实施例二

[0033] 本发明提出的一种金豪红茶，包括以下重量份的原料：红茶叶160份，菊花40份，茉

莉花36份,桂花35份,酶组合物128份,酵素32份,青桔柠檬提取物19份。

[0034] 其制备方法,包括以下步骤:

[0035] S1、冷风萎凋,将红茶叶摊放于室内,摊放完成后开启冷风,2h后对萎凋叶进行一次翻抖,然后继续冷风萎凋2h,直至萎凋叶水分达到66%-75%结束;

[0036] S2、通入热风,热风温度为35℃,加快萎凋叶水分散失,每隔40min翻抖萎凋叶一次,直至萎凋叶水分降至60%结束萎凋;

[0037] S3、将S2得出的萎凋叶移至自动揉捻机,设置温度为30℃,反复揉捻塑形;

[0038] S4、把揉捻后的茶叶移动至发酵房,摊放,发酵温度控制在25℃,空气湿度95%,揉捻后的叶子摊放厚度12cm,发酵5h;

[0039] S5、停止发酵后将茶索置入烘干机,烘干机设置温度为120℃。

[0040] S6、取烘干后的茶索进行煎煮,加入菊花、茉莉花、桂花煎煮5小时,然后加入酶组合物、酵素和青桔柠檬提取物,搅拌混合,静置,过滤,得到红茶饮品。

[0041] 实施例三

[0042] 本发明提出的一种金豪红茶,包括以下重量份的原料:红茶叶120份,菊花30份,茉莉花24份,桂花25份,酶组合物22份,酵素26份,青桔柠檬提取物15份。

[0043] 其制备方法,包括以下步骤:

[0044] S1、冷风萎凋,将红茶叶摊放于室内,摊放完成后开启冷风,1.8h后对萎凋叶进行一次翻抖,然后继续冷风萎凋1.8h,直至萎凋叶水分达到69%结束;

[0045] S2、通入热风,热风温度为32℃,加快萎凋叶水分散失,每隔33min翻抖萎凋叶一次,直至萎凋叶水分降至57%结束萎凋;

[0046] S3、将S2得出的萎凋叶移至自动揉捻机,设置温度为27℃,反复揉捻塑形;

[0047] S4、把揉捻后的茶叶移动至发酵房,摊放,发酵温度控制在22℃,空气湿度87%,揉捻后的叶子摊放厚度9cm,发酵4.2h;

[0048] S5、停止发酵后将茶索置入烘干机,烘干机设置温度为112℃。

[0049] S6、取烘干后的茶索进行煎煮,加入菊花、茉莉花、桂花煎煮4.3小时,然后加入酶组合物、酵素和青桔柠檬提取物,搅拌混合,静置,过滤,得到红茶饮品。

[0050] 实施例四

[0051] 本发明提出的一种金豪红茶,包括以下重量份的原料:红茶叶130份,菊花33份,茉莉花30份,桂花31份,酶组合物26份,酵素30份,青桔柠檬提取物17份。

[0052] 其制备方法,包括以下步骤:

[0053] S1、冷风萎凋,将红茶叶摊放于室内,摊放完成后开启冷风,1.9h后对萎凋叶进行一次翻抖,然后继续冷风萎凋1.9h,直至萎凋叶水分达到72%结束;

[0054] S2、通入热风,热风温度为34℃,加快萎凋叶水分散失,每隔36min翻抖萎凋叶一次,直至萎凋叶水分降至58%结束萎凋;

[0055] S3、将S2得出的萎凋叶移至自动揉捻机,设置温度为28℃,反复揉捻塑形;

[0056] S4、把揉捻后的茶叶移动至发酵房,摊放,发酵温度控制在24℃,空气湿度92%,揉捻后的叶子摊放厚度11cm,发酵4.8h;

[0057] S5、停止发酵后将茶索置入烘干机,烘干机设置温度为118℃。

[0058] S6、取烘干后的茶索进行煎煮,加入菊花、茉莉花、桂花煎煮4.7小时,然后加入酶

组合物、酵素和青桔柠檬提取物,搅拌混合,静置,过滤,得到红茶饮品。

[0059] 本发明通过红茶、菊花、茉莉花、桂花,使花的香气能够很好的糅合在一起,入口带桂花的甜香,细细回味,隐隐有菊花、茉莉的香气;茶汤入口甜润柔和口感好。本发明通过红茶、菊花、茉莉花、桂花作为原料,其既具有红茶抗氧化、降低血脂、降低血糖、温胃暖胃的功能,菊花具有散风清热、清肝明目、平抑肝阳、清热解毒的功效;茉莉花性寒、味香淡、消胀气,味辛、甘,性温,有理气止痛、温中和胃、消肿解毒、强化免疫系统的功效;茉莉花有清肝明目、生津止渴、祛痰治痢、通便利水、降血压、强心、防龋防辐射损伤。本发明通过加入酶组合物、酵素和青桔柠檬提取物,酶组合物能够调节和平衡血脂,分解甘油三脂等脂类,预防肥胖、心血管、内脏等慢性疾病,调理肠道运动,促进人体新陈代谢,能够水解碳水化合物,抑制并分解脂肪,在此基础上,酵素加快消化,从而能够实现短时间内分解油脂,可以快速的分解油脂,去除油腻,有利于人体的身体健康,除油脂效果好。本发明的红茶具有很好的口感,同时具有散风清热、清肝明目、平抑肝阳、清热解毒的功效,强化免疫系统,同时可以快速的分解油脂,去除油腻,有利于人体的身体健康,除油脂效果好。

[0060] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,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,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。