



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102657274 B

(45) 授权公告日 2013.12.18

(21) 申请号 201210109841.7

(22) 申请日 2012.04.12

(73) 专利权人 四川三山茶业有限公司

地址 628017 四川省广元市利州东路一段
709号(科技花园旁)

(72) 发明人 罗旭东 尹佶 杨柳 王迎春

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1943374 A, 2007.04.11,

CN 102696839 A, 2012.10.03,

CN 1220096 A, 1999.06.23,

CN 102150725 A, 2011.08.17,

CN 102178007 A, 2011.09.14,

白喜婷等. 杜仲雄花茶加工过程中总黄酮含量变化分析. 《食品科学》. 2009, (第12期),
黄友谊等. 杜仲茶开发现状. 《茶叶机械杂

志》. 2001, (第02期),

付卓锐. 杜仲雄花茶的制备工艺研究. 《中国优秀硕士学位论文全文数据库》. 2010,

审查员 李莺

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

杜仲雄花茶及其制作方法

(57) 摘要

一种杜仲雄花茶的制作方法,包括如下步骤:
(1) 选料:采摘杜仲雄花花蕾,去杂;(2) 摊晾:摊晾8-10小时,水分含量控制在60%-70%;(3) 杀青:经过汽热杀青机杀青处理,时间2.5分钟;(4) 干燥:用微波干燥机快速干燥3分钟,水分降至20%以内;(5) 提香:用茶叶烘焙机进行提香,时间30分钟,水分小于12%;(6) 封装。该工艺采用汽热杀青和茶叶烘焙机干燥提香,大大提高了产品品质。一种以上述加工方法制成的杜仲雄花茶。产品外观成花蕾型或丛状,汤色黄绿透亮,滋味浓郁爽口,香气悠长,回味甘甜,色香味明显优于其他杜仲雄花茶。

1. 一种杜仲雄花茶的制作方法,其特征在于包括如下步骤:

(1) 选料:采摘杜仲雄花花蕾,去杂;

(2) 摊晾:将步骤(1)的原料放在鼓风式摊晾平台上,摊晾厚度控制在4cm以内,摊晾时间8-10小时,通过控制风速大小使原料水分含量控制在60%-70%;

(3) 杀青:将步骤(2)的半成品经过汽热杀青机进行杀青处理,原料依次经过200℃-230℃蒸杀室、250℃-300℃热风脱水段、自然风冷却段,最后落入出料斗,整个杀青过程在2.5分钟内完成;

(4) 干燥:将步骤(3)的半成品用微波干燥机快速干燥,时间3分钟,水分降至20%以内;

(5) 提香:将步骤(4)的半成品采用茶叶烘焙机进行提香,温度80℃-100℃,时间30分钟,水分小于12%;

(6) 封装:小袋封装。

杜仲雄花茶及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种杜仲雄花茶及其制作方法。

背景技术

[0002] 杜仲系著名滋补中药,其性温味甘,能补肝肾、强筋骨、降血压,有很高的医疗保健价值。杜仲为雌雄异株,杜仲雄花含多种营养和活性成分,与杜仲的皮、叶相比,可谓“上品中的上品”。现有杜仲雄花茶的制作方法中,如号为 98117579.1 的中国专利,采用通风干燥摊晾 24-48 小时,延长了鲜叶中的氧化酶活性,促进了鲜叶中的茶多酚等的酶促氧化,造成花蕊部分发红发酵变味;其后续工序的低温鼓风干燥,极易造成花蕊形状损伤,茶渣增多,影响茶形完整。号为 200510042883.3 的中国专利,其流程中添加有柠檬酸等护色剂,失去了自然风味。

发明内容

[0003] 本发明要解决的问题在于提供一种杜仲雄花茶的制作方法。

[0004] 本发明要解决的另一个问题在于提供一种以上述方法加工的杜仲雄花茶。

[0005] 一种杜仲雄花茶的制作方法,包括如下步骤:

[0006] (1) 选料:采摘杜仲雄花花蕾,去杂;

[0007] (2) 摊晾:将步骤(1)的原料放在鼓风式摊晾平台上,摊晾厚度控制在 4cm 以内,摊晾时间 8-10 小时,通过控制风速大小使原料水分含量控制在 60%-70%;

[0008] (3) 杀青:将步骤(2)的半成品经过汽热杀青机进行杀青处理,原料依次经过 200℃-230℃蒸杀室、250℃-300℃热风脱水段、自然风冷却段,最后落入出料斗,整个杀青过程在 2.5 分钟内完成;

[0009] (4) 干燥:将步骤(3)的半成品用微波干燥机快速干燥,时间 3 分钟,水分降至 20%以内;

[0010] (5) 提香:将步骤(4)的半成品采用茶叶烘焙机进行提香,温度 80℃-100℃时间 30 分钟,水分小于 12%;

[0011] (7) 封装:小袋封装。

[0012] 一种以上述加工方法制成的杜仲雄花茶。

[0013] 本发明工艺有如下优点:

[0014] 1、汽热杀青工序解决了杀青锅加工的杜仲雄花茶存在的青张、附水率高、有团块和烟焦味的技术问题,具有高温快杀的特点。杜仲雄花经过蒸杀室,在高温 200℃-230℃饱和蒸汽使花温迅速在 1 分钟以内达到 100℃左右,破坏和钝化了杜仲雄花蕾中的氧化酶活性,抑制了杜仲雄花中的茶多酚等的酶促氧化,通过热风脱水,蒸发了杜仲雄花蕾的部分水分,同时散发了青臭味,促进良好香气的形成,通过冷却段使杜仲雄花变软变冷,便于紧缩成形。

[0015] 2、采用微波干燥工序,其干燥速度快,是普通干燥时间的 1/8,由于杜仲雄花茶表

面温度不太高,叶绿素变化少,色泽绿翠而耐藏,香气损失少,干燥均匀,同时由于水分蒸发速度快,容易形成多孔性,产品的复水性好,泡茶时内容物易溶出,保障了产品质量。

[0016] 3、采用茶叶烘焙机进行提香,使杜仲雄花茶的色泽更加自然,大大提高了茶叶的品质。

[0017] 本发明产品特点:产品外观成花蕾型或丛状,汤色黄绿透亮,滋味浓郁爽口,香气悠长,回味甘甜,其色、香、味明显优于其它杜仲雄花茶。

具体实施方式

[0018] 实施例 1

[0019] 一种实施例包括如下步骤:

[0020] (1) 选料:采摘杜仲雄花花蕾,去杂;

[0021] (2) 摊晾:将步骤(1)的原料放在鼓风式摊晾平台上,鼓风式摊晾平台是一种下设鼓风机的网状平台,风由下向上吹出,原料放置于网状平台上,摊晾厚度控制在 4cm 以内,摊晾时间 8-10 小时,通过控制风速大小使原料水分含量控制在 60% -70%;

[0022] (3) 杀青:将步骤(2)的半成品经汽热杀青机(生产厂家:浙江上洋机械设备有限公司,型号 6CSZ-65)进行杀青处理,原料依次经过 200℃ -230℃ 蒸杀室、250℃ -300℃ 热风脱水段、自然风冷却段,最后落入出料斗,整个杀青过程在 2.5 分钟内完成;

[0023] (4) 干燥:将步骤(3)的半成品用微波干燥机(生产厂家:广州志雅微波机设备有限公司,型号 QW-60HM6)快速干燥,时间 3 分钟,水分降至 20%以内;

[0024] (5) 提香:将步骤(4)的半成品采用茶叶烘焙机(生产厂家:四川省登尧机械设备有限公司,型号 6CHP-8)进行提香,时间 30 分钟,水分小于 12%;

[0025] (7) 封装:小袋封装。

[0026] 一种以上述加工方法制成的杜仲雄花茶。