



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107691719 A

(43)申请公布日 2018.02.16

(21)申请号 201711030184.6

(22)申请日 2017.10.27

(71)申请人 广西金花茶业有限公司

地址 530300 广西壮族自治区南宁市横县  
横州镇环城东路002号

(72)发明人 梁立会 翁荣彬 曾明 蒋桂华

(74)专利代理机构 南宁市来来专利代理事务所  
(普通合伙) 45118

代理人 石本定

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书9页

(54)发明名称

一种桑树红茶的制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种桑树红茶的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括以下步骤:将经发酵后的红茶与新鲜桑树杆进行窈制,窈制时采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,每层桑树杆与对应层红茶的重量比为1.5~2:3。本发明所制得的桑树杆红茶具有红茶外形色泽乌润、香气清纯持久、滋味浓厚回甘、汤色红艳鲜艳明亮,略带绿色,叶底肥厚黄绿,而且还具有桑树淡淡香气等特点。

1. 一种桑树红茶的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括以下步骤:将经发酵后的红茶与新鲜桑树杆进行窈制,窈制时采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,每层桑树杆与对应层红茶的重量比为1.5~2:3。

2. 根据权利要求1所述的桑树红茶的制备方法,其特征在于:所述窈制包括以下几个步骤:

第一步:将新鲜桑树杆放置在26~30℃的空调房内晾晒3~4小时;

第二步:将发酵后的红茶叶打散,采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12~14层进行窈制;控制窈制温度32~35℃,经10~14小时吸香吸湿至含水量为10~15%;

第三步:将第二步中窈制后的红茶叶筛选出来,在空调房内快速除湿摊晾,至水分含量为9~12%;

第四步:将经第三步处理后的红茶叶与桑树杆采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12~14层进行再次窈制;控制窈制温度32~36℃,经10~12小时再次吸香;

第五步:将经第四步处理后的红茶叶筛选出来进行烘焙,温度100℃~110℃,控制红茶叶水分含量为6.5~7%;

第六步:将烘焙后的红茶叶冷却,再采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12~14层进行第三次窈制;控制窈制温度32~36℃,经8~10小时吸香吸湿含水量为8~8.5%;

第七步:将经第六步处理后的红茶与桑树杆筛选分离,去除桑树杆,保留红茶;

第八步:将第七步所制得的红茶上均匀喷洒上桑树杆汁,再放入烘干机内的上层,而烘干机内的下层底部上摊平放置一层新鲜桑树杆;烘干机内的温度为70℃~80℃,烘至红茶的含水量5~6%,再经压茶机挤压成型,即得桑树杆红茶。

3. 根据权利要求2所述的桑树红茶的制备方法,其特征在于:所述第四步、第六步中所采用的桑树杆均为放置在26~30℃的空调房内晾晒3~4小时的新鲜桑树杆。

4. 根据权利要求2所述的桑树红茶的制备方法,其特征在于:所述第八步中底部上的新鲜桑树杆厚度为6~12cm;并在烘干机底部设置电加热,通过电加热对底部上的新鲜桑树杆进行加热,加热温度为80℃~90℃,并通过烘干机底部上的搅拌件对桑树杆进行不断的搅拌。

5. 根据权利要求2所述的桑树红茶的制备方法,其特征在于:所述烘干机的顶部上设有抽湿机。

6. 根据权利要求2所述的桑树红茶的制备方法,其特征在于:所述桑树杆汁制备方法为:摘取新鲜的桑树杆,去除杂质;洗净,沥干水,切段,再放入压榨机内榨汁;并将所得汁进行过滤,取上清液,将上清液提纯,即得桑树杆汁。

7. 根据权利要求1或2所述的桑树红茶的制备方法,其特征在于:所述桑树杆为新鲜老桑树杆。

8. 根据权利要求1或2所述的桑树红茶的制备方法,其特征在于:所述桑树杆为经新鲜桑树杆切段所得的桑树杆,其段长为10~12cm。

## 一种桑树红茶的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮用茶的领域,具体涉及一种桑树红茶的制备方法。

### 背景技术

[0002] 茶饮料是中国人最喜爱的一种饮品,在世界上也颇受亲睐。其中花茶以其茶液浓醇,香气果腹而备受欢迎,花茶中又以桑树杆茶及其饮料最为畅销。随着人们生活水平的提高,对茶文化提出更高的要求,制茶技术有了飞快的提高和进步。

[0003] 红茶,英文为Black tea。红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应,鲜叶中的化学成分变化较大,茶多酚减少90%以上,产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。所以红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征。

[0004] 红茶的鼻祖在中国,世界上最早的红茶由中国明朝时期福建武夷山茶区的茶农发明,名为“正山小种”。武夷山市桐木村江氏家族是生产正山小种红茶的茶叶世家,至今已经有400多年的历史。

[0005] 经检索到有关红茶的专利文献,列举一些如下:

1、中国专利<申请号>201410687494.5<发明名称>一种韭菜红茶<申请人>湖北联华食品有限公司<地址>445500湖北省宣恩县和平工业园<发明人>谭宗山<摘要>本发明公开了一种韭菜红茶。其加工技术方案包括下列技术环节:按1:1.2的重量比例,用韭菜汁浸润干成品红茶20分钟,再将红茶烘干。其有益效果是:供人们用开水冲泡饮用,以补肾壮阳、降血压、降血脂、暖胃、解渴。

[0006] 2、中国专利 <申请号>201010167302.X<发明名称>复合红茶叶<申请人>宋文博<地址>130000吉林省长春市朝阳区延安大街南郡水云天14栋2门104室<发明人>宋文博<摘要>本发明公开了复合红茶叶,由下述重量份数的茶叶组成:乌瓦茶2.0~5.0、坎迪茶0.5~1.2、阿萨姆红茶1.6~2.4、冻顶乌龙茶0.6~1.5、祁门红茶0.8~1.8和滇红茶1.5~2.6。本发明复合茶叶利用多种茶叶的各自功效或性能,将它们组合起来使用,能有效地延长单品茶叶的保质期,提高了复合茶叶的稳定性。

[0007] 3、中国专利 <申请号>201510894844.X<发明名称>一种松针红茶<申请人>湖北联华科技集团有限公司<地址>445500湖北省恩施土家族苗族自治州宣恩县珠山镇卸甲坝村二组(湖北宣恩工业园区和平制造产业园)<发明人>谭宗山<摘要>本发明公开了一种松针红茶,其加工技术方案包括下列技术环节:用6年以上的松树针叶,去杂质、清洗、切细、揉捻、烘干,按照1:1的重量比例与干成品红茶混合,以每小袋4克的重量进行包装。其有益效果是供人们方便饮用,可以预防动脉硬化、高血压、高血脂、糖尿病、冠心病、心律失常、脑梗、老年痴呆、便秘、脱发、肥胖、阵发性疼痛,强健肝、肾、心、脾、肺五脏等。用来饮喝延年益。

[0008] 4、中国专利 <申请号>201410024653.3<发明名称>一种石斛红茶<申请人>贵州清控置业有限公司<地址>557500贵州省丹寨县龙泉镇龙泉大道<发明人>郭景龙,潘启仁,吴小生,刘焱晶,陈春,彭中胜,王泽雨<摘要>本发明属于食品技术领域,具体涉及一种石斛红

茶,所述的石斛红茶由10-90重量份石斛、10-90重量份茶叶组成。本发明之石斛茶能够明显提高患者免疫力,增强体力,消除或缓解因气阴两虚、肝肾阴虚所致的神疲乏力、口干咽燥、五心烦热、耳鸣、头晕目眩、腰膝酸软、盗汗便结等临床症状。是一项具有开发前景和开发价值的保健用茶。

[0009] 5、中国专利 <申请号>201210194178.5<发明名称>一种虫草红茶<申请人>镇江市食用菌研究所<地址>212008江苏省镇江市宗泽路118号<发明人>朱忠贵,董亚萍,何蒋金,陈龙春<摘要>本发明属于食品加工领域,公开一种虫草红茶,其特征在于:新鲜茶叶参照红茶制作工艺进行晾干(萎凋)、揉捻后,在发酵过程中分别添加蛹虫草液体菌种和子实体,茶叶与蛹虫草的营养物质互相渗透融合,共同发酵后产生独特的茶菌香味,并按选叶一晾干一揉捻一发酵一加菌(草)一再发酵一烘干等步骤加工制作而成,本发明虫草红茶成品中,红茶占75-85%,蛹虫草占25-15%;该虫草红茶的香味比纯红茶浓郁;金黄色的蛹虫草子实体夹杂在红茶中,外观比纯红茶漂亮;冲泡出来茶的汤色比纯红茶稍淡,但香味比纯红茶更浓,且有浓郁的回味。本发明虫草红茶是红茶与蛹虫草的结合体,营养更丰富,并具有保健功能,在喝茶的同时,可以预防疾病,提高免疫力。

[0010] 从检索到的文献我们可以了解到,红茶的制作方法还有很多可以改进的地方,如何将红茶与其它原料结合制备成优质茶,使之产生最大的功效,发挥出应有的效能,至今仍是制茶的主攻方向。

## 发明内容

[0011] 本发明的目的是克服现有技术中的缺陷,而提供一种桑树红茶的制备方法;所述方法制得的桑树红茶具有红茶外形色泽乌润、香气清纯持久、滋味浓厚回甘、汤色红艳鲜艳明亮,略带绿色,叶底肥厚黄绿,而且还具有桑树杆馥郁芬芳。

[0012] 为了实现上述发明的目的,所采取的技术方案为:

一种桑树红茶的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:将经发酵后的红茶与新鲜桑树杆进行窨制,窨制时采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,每层桑树杆与对应层红茶的重量比为1.5~2:3。

[0013] 以上所述经发酵后的红茶为:摘取新鲜茶叶→萎凋→揉捻→发酵,即得发酵后的红茶。

[0014] 以上所述窨制包括以下几个步骤:

第一步:将新鲜桑树杆放置在26~30℃的空调房内晾晒3~4小时;

第二步:将发酵后的红茶叶打散,采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12~14层进行窨制;控制窨制温度32~35℃,经10~14小时吸香吸湿至含水量为10~15%;

第三步:将第二步中窨制后的红茶叶筛选出来,在空调房内快速除湿摊晾,至水分含量为9~12%;

第四步:将经第三步处理后的红茶叶与桑树杆采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12~14层进行再次窨制;控制窨制温度32~36℃,经10~12小时再次吸香;

第五步:将经第四步处理后的红茶叶筛选出来进行烘焙,温度100℃~110℃,控制红茶叶水分含量为6.5~7%;

第六步:将烘焙后的红茶叶冷却,再采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放

12~14层进行第三次次窰制;控制窰制温度32~36℃,经8~10小时吸香吸湿含水量为8~8.5%;

第七步:将经第六步处理后的红茶与桑树杆筛选分离,去除桑树杆,保留红茶;

第八步:将第七步所制得的红茶上均匀喷洒上桑树杆汁,再放入烘干机内的上层,而烘干机内的下层底部上摊平放置一层新鲜桑树杆;烘干机内的温度为70℃~80℃,湿度为60%~80%,烘至红茶的含水量5~6%,再经压茶机挤压成型,即得桑树杆红茶。

[0015] 以上所述第四步、第六步中所采用的桑树杆均为放置在26~30℃的空调房内晾晒3~4小时的新鲜桑树杆。

[0016] 以上所述第八步中底部上的新鲜桑树杆厚度为6~12cm;并在烘干机底部设置电加热,通过电加热对底部上的新鲜桑树杆进行加热,加热温度为80℃~90℃,并通过烘干机底部上的搅拌件对桑树杆进行不断的搅拌。

[0017] 以上所述烘干机的顶部上设有抽湿机。

[0018] 以上所述桑树杆汁制备方法为:摘取新鲜的桑树杆,去除杂质;洗净,沥干水,再放入榨汁机内榨汁;并将所得汁进行过滤,即得桑树杆汁。

[0019] 以上所述桑树杆均为新鲜的老桑树杆。

[0020] 以上所述桑树杆为经新鲜桑树杆切段所得的桑树杆,其段长为10~12cm。

[0021] 红茶,英文为Black tea;红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应,鲜叶中的化学成分变化较大,茶多酚减少90%以上,产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。所以红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征。

[0022] 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。

[0023] 红茶可以帮助胃肠消化、促进食欲,可利尿、消除水肿,并强壮心脏功能。红茶中富含的黄酮类化合物能消除自由基,具有抗酸化作用,降低心肌梗塞的发病率。中医认为,茶也分寒热,例如绿茶属苦寒,适合夏天喝,用于消暑;红茶偏温,较适合冬天饮用。

[0024] 红茶能辅助血糖调节,但仍无确切的定论。在冬天胃容易不舒服,冰瓜果吃太多感到不适的人,可以红茶酌加黑糖、生姜片,趁温热慢慢饮用,有养胃功效,身体会比较舒服,但不建议喝冰红茶。

[0025] 红茶含有大量的酚类物质,尽管这些酚类物质的分子量很大,与绿茶中的酚类成分有比较大的区别。但从临床试验结果看,同样也具有抗氧化、降低血脂、抑制动脉硬化,增强毛细血管功能、抗突变等功能。红茶含有脂多糖,因此,喝红茶也具有降低血糖的作用。红茶具有较强的杀菌、消炎作用。

[0026] 红茶为全发酵茶,红茶在加工过程中,茶鲜叶中的主要化学成分茶多酚在酶的作用下进行了一系列的酶促化学变化,茶多酚被氧化、聚合形成分子量巨大的茶黄素类和茶红素类。鲜叶经过加工形成红茶后,茶多酚中的主要成分各类儿茶素减少80%以上,形成的茶黄素类和茶红素类成为红茶中最为主要的化学成分,其中茶黄素类占干物质含量的1%-2%,茶红素类占干物质含量的9%-20%,两者在红茶水浸出物中约占40%-60%。茶红素类和茶黄素类是红茶的特征性物质,其含量的高低影响茶叶的品质及风格。同时,茶红素类和茶黄

素类是红茶中最为主要的有效成分,红茶表现出很好的生理活性。

[0027] 红茶中的咖啡因含量与绿茶接近;氨基酸及肽、有机酸和游离糖略高于绿茶;维生素类远低于绿茶。红茶中的主要化学成分和特性与绿茶差异很大,从中医的角度上说,红茶性温,绿茶性凉。因此,红茶品质特征和保健作用也有其独特性。

[0028] 桑枝(拉丁学名:*Morus alba L*),即为桑树杆。落叶灌木或小乔木,高3~15m。树皮灰白色,有条状浅裂;根皮黄棕色或红黄色,纤维性强。单叶互生;叶柄长1~2.5cm;叶片卵形或宽卵形,长5~20cm,宽4~10cm,先端锐尖或渐尖,基部圆形或近心形,边缘有粗锯齿或圆齿,有时有不规则的分裂,上面无毛,有光泽,下面脉上有短毛,腋间有毛,基出脉3条与细脉交织成网状,背面较明显;托叶披针形,早落。【性味归经】:微苦;性平;入肝经,祛风湿,利关节,行水气。治风寒湿痹,四肢拘挛,脚气浮肿,肌体风痒。可煎汤或熬膏内服,亦可煎水外洗。此外,把桑树的枝条烧灼后,可沥出汁液,名桑沥,《本草纲目》载其能治疗“大风疮疥”、破伤风、小儿身面烂疮等症。

[0029] 桑枝含鞣质,游离的蔗糖、果糖、水苏糖、葡萄糖、麦芽糖、棉子糖、阿拉伯糖、木糖”,茎含黄酮成分桑素(*Mulberrin*)、桑色烯(*Mulberrochromene*)、环桑素(*Cyclomulberrin*)、环桑色烯(*Cyclomulberrochromene*)。木树含桑色素(*Morin*)、杨树宁(*Cudranin*)、桑酮(*Ma-clurin*)、四羟基芪(*Tetrahydroxystilbene*)、二氢桑色素(*Dihydromorin*)、二氢山柰酚(*Dihydrokaempferol*)。该品含桑辛素C、D(*moracin C, D*)心材含桑木素(*morin*)、二氢桑木素(*dihydro-morin*)、二氢山柰素(*dihydrokaempferol*)、2,4,4',6-四羟基二苯甲酮(*2,4,4',6-tetrahydroxybenzophenone*)及2,3',4,4',6-五羟基二苯甲酮(*maclurin, 2,3',4,4',6-pentahydroxybenzophenone*)。还含芪三酚(藜芦酚, *reseratrol*)、氧化芪三酚(*oxyresveratrol*)、二氢氧化芪三酚(*dihydrooxyresveratrol*)。又谓茎和茎皮含桑木素、桑辛素A、B、E、F、G、H、(*moracin A, B, E, F, G, H*)、桑皮素(*mulberrin*)、桑皮色烯素(*mulberrochromene*)、环桑皮素(*cyclomulberrin*)、环桑皮色烯素(*cyclomulberrochromene*)及桦皮酸。

[0030] 本发明与已有技术相比,具有突出的实质性特点和显著的进步是:

1、本发明所制得的桑树红茶具有红茶外形色泽乌润、香气清纯持久、滋味浓厚回甘、汤色红艳鲜艳明亮,略带绿色,叶底肥厚黄绿,而且还具有桑树杆淡淡香气。

[0031] 2、本发明能具有帮助胃肠消化、促进食欲,可利尿、消除水肿,并强壮心脏功能;红茶中富含的黄酮类化合物能消除自由基,具有抗酸化作用,降低心肌梗塞的发病率;还能祛风除湿、行气止痛;用于肠炎、痢疾、胃痛;外用治毒蜂蜇伤、皮肤湿疹。

[0032] 3、本发明的制备方法能将红茶和桑树杆的特性有效相互融合,加入桑树杆能最大化激发红茶的特性,最大化的发挥出红茶的药性,大大提高饮用价值。

[0033] 4、本发明采用新鲜的桑树杆对红茶进行连续三次的窨制,在窨制前,是将桑树杆进行切段,这既利于桑树杆内的桑皮汁流出,又能方便在窨制过程,桑皮汁落于红茶叶面上,使得红茶具有桑皮汁的特性;红茶在连续的脱水吸水过程中,红茶充分吸收桑树杆特有的香气,而桑树杆的香气中含有桑树杆的特有物质,也就使得红茶具有桑树杆的特性。

[0034] 5、本发明中的桑树杆汁是摘取新鲜的桑树杆,去除杂质;洗净,沥干水,切段,再放入压榨机内榨汁;并将所得汁进行过滤,即得桑树杆汁;既能保持桑树杆的鲜度,又能有效提取出桑树杆的营养物质和药性物质。

[0035] 6、本发明将桑树杆汁喷洒于红茶上再进行烘干,桑树杆汁在温度作用下,对红茶的特性和药性进行激发,同时,又能使得桑树杆汁渗透于红茶内,实现红茶与桑树杆相互融合,即得到桑树杆红茶。

### 具体实施方式

[0036] 以下是结合本发明的实施例,对本发明进行详细说明:

#### 实施例1:

一种桑树红茶的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:将经发酵后的红茶与新鲜桑树杆进行窰制,窰制时采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,每层桑树杆与对应层红茶的重量比为1.5:3。

[0037] 以上所述窰制包括以下几个步骤:

第一步:将新鲜桑树杆放置在26℃的空调房内晾晒3小时;

第二步:将发酵后的红茶叶打散,采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12层进行窰制;控制窰制温度32℃,经10小时吸香吸湿至含水量为10%;

第三步:将第二步中窰制后的红茶叶筛选出来,在空调房内快速除湿摊晾,至水分含量为9%;

第四步:将经第三步处理后的红茶叶与桑树杆采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12层进行再次窰制;控制窰制温度32℃,经10小时再次吸香;

第五步:将经第四步处理后的红茶叶筛选出来进行烘焙,温度100℃,控制红茶叶水分含量为6.5%;

第六步:将烘焙后的红茶叶冷却,再采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12层进行第三次窰制;控制窰制温度32℃,经8小时吸香吸湿含水量为8%;

第七步:将经第六步处理后的红茶与桑树杆筛选分离,去除桑树杆,保留红茶;

第八步:将第七步所制得的红茶上均匀喷洒上桑树杆汁,再放入烘干机内的上层,而烘干机内的下层底部上摊平放置一层新鲜桑树杆;烘干机内的温度为70℃,湿度为60%,烘至红茶的含水量5%,再经压茶机挤压成型,即得桑树杆红茶。

[0038] 以上所述第四步、第六步中所采用的桑树杆均为放置在26~30℃的空调房内晾晒3~4小时的新鲜桑树杆。

[0039] 以上所述第八步中底部上的新鲜桑树杆厚度为6cm;并在烘干机底部设置电加热,通过电加热对底部上的新鲜桑树杆进行加热,加热温度为80℃,并通过烘干机底部上的搅拌件对桑树杆进行不断的搅拌。

[0040] 以上所述烘干机的顶部上设有抽湿机。

[0041] 以上所述桑树杆汁制备方法为:摘取新鲜的桑树杆,去除杂质;洗净,沥干水,再放入榨汁机内榨汁;并将所得汁进行过滤,取上清液,将上清液提纯,即得桑树杆汁。

[0042] 以上所述桑树杆均为新鲜的老桑树杆。

[0043] 以上所述桑树杆为经新鲜桑树杆切段所得的桑树杆,其段长为10cm。

[0044] 实施例2:

一种桑树红茶的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:将经发酵后的红茶与新鲜桑树杆进行窰制,窰制时采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,每层桑树杆与对应层红茶

的重量比为1.6:3。

[0045] 以上所述窰制包括以下几个步骤:

第一步:将新鲜桑树杆放置在28℃的空调房内晾晒4小时;

第二步:将发酵后的红茶叶打散,采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放13层进行窰制;控制窰制温度33℃,经12小时吸香吸湿至含水量为12%;

第三步:将第二步中窰制后的红茶叶筛选出来,在空调房内快速除湿摊晾,至水分含量为10%;

第四步:将经第三步处理后的红茶叶与桑树杆采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放13层进行再次窰制;控制窰制温度33℃,经11小时再次吸香;

第五步:将经第四步处理后的红茶叶筛选出来进行烘焙,温度105℃,控制红茶叶水分含量为6.6%;

第六步:将烘焙后的红茶叶冷却,再采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放13层进行第三次窰制;控制窰制温度34℃,经9小时吸香吸湿含水量为8.2%;

第七步:将经第六步处理后的红茶与桑树杆筛选分离,去除桑树杆,保留红茶;

第八步:将第七步所制得的红茶上均匀喷洒上桑树杆汁,再放入烘干机内的上层,而烘干机内的下层底部上摊平放置一层新鲜桑树杆;烘干机内的温度为75℃,湿度为70%,烘至红茶的含水量6%,再经压茶机挤压成型,即得桑树杆红茶。

[0046] 以上所述第四步、第六步中所采用的桑树杆均为放置在26~30℃的空调房内晾晒3~4小时的新鲜桑树杆。

[0047] 以上所述第八步中底部上的新鲜桑树杆厚度为9cm;并在烘干机底部设置电加热,通过电加热对底部上的新鲜桑树杆进行加热,加热温度为85℃,并通过烘干机底部上的搅拌件对桑树杆进行不断的搅拌。

[0048] 以上所述烘干机的顶部上设有抽湿机。

[0049] 以上所述桑树杆汁制备方法为:摘取新鲜的桑树杆,去除杂质;洗净,沥干水,再放入榨汁机内榨汁;并将所得汁进行过滤,取上清液,将上清液提纯,即得桑树杆汁。

[0050] 以上所述桑树杆均为新鲜的老桑树杆。

[0051] 以上所述桑树杆为经新鲜桑树杆切段所得的桑树杆,其段长为11cm。

[0052] 实施例3:

一种桑树红茶的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:将经发酵后的红茶与新鲜桑树杆进行窰制,窰制时采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,每层桑树杆与对应层红茶的重量比为2:3。

[0053] 以上所述窰制包括以下几个步骤:

第一步:将新鲜桑树杆放置在29℃的空调房内晾晒3.5小时;

第二步:将发酵后的红茶叶打散,采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12层进行窰制;控制窰制温度34℃,经12小时吸香吸湿至含水量为13%;

第三步:将第二步中窰制后的红茶叶筛选出来,在空调房内快速除湿摊晾,至水分含量为11%;

第四步:将经第三步处理后的红茶叶与桑树杆采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放14层进行再次窰制;控制窰制温度35℃,经12小时再次吸香;



第五步:将经第四步处理后的红茶叶筛选出来进行烘焙,温度108℃,控制红茶叶水分含量为6.8%;

第六步:将烘焙后的红茶叶冷却,再采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放13层进行第三次次窈制;控制窈制温度35℃,经10小时吸香吸湿含水量为8.4%;

第七步:将经第六步处理后的红茶与桑树杆筛选分离,去除桑树杆,保留红茶;

第八步:将第七步所制得的红茶上均匀喷洒上桑树杆汁,再放入烘干机内的上层,而烘干机内的下层底部上摊平放置一层新鲜桑树杆;烘干机内的温度为78℃,湿度为72%,烘至红茶的含水量5.5%,再经压茶机挤压成型,即得桑树杆红茶。

[0054] 以上所述第四步、第六步中所采用的桑树杆均为放置在26~30℃的空调房内晾晒3~4小时的新鲜桑树杆。

[0055] 以上所述第八步中底部上的新鲜桑树杆厚度为11cm;并在烘干机底部设置电加热,通过电加热对底部上的新鲜桑树杆进行加热,加热温度为88℃,并通过烘干机底部上的搅拌件对桑树杆进行不断的搅拌。

[0056] 以上所述烘干机的顶部上设有抽湿机。

[0057] 以上所述桑树杆汁制备方法为:摘取新鲜的桑树杆,去除杂质;洗净,沥干水,再放入榨汁机内榨汁;并将所得汁进行过滤,取上清液,将上清液提纯,即得桑树杆汁。

[0058] 以上所述桑树杆均为新鲜的老桑树杆。

[0059] 以上所述桑树杆为经新鲜桑树杆切段所得的桑树杆,其段长为12cm。

[0060] 实施例4:

一种桑树红茶的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:将经发酵后的红茶与新鲜桑树杆进行窈制,窈制时采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,每层桑树杆与对应层红茶的重量比为2:3。

[0061] 以上所述窈制包括以下几个步骤:

第一步:将新鲜桑树杆放置在30℃的空调房内晾晒4小时;

第二步:将发酵后的红茶叶打散,采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放12~14层进行窈制;控制窈制温度35℃,经14小时吸香吸湿至含水量为15%;

第三步:将第二步中窈制后的红茶叶筛选出来,在空调房内快速除湿摊晾,至水分含量为12%;

第四步:将经第三步处理后的红茶叶与桑树杆采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放14层进行再次窈制;控制窈制温度36℃,经12小时再次吸香;

第五步:将经第四步处理后的红茶叶筛选出来进行烘焙,温度110℃,控制红茶叶水分含量为7%;

第六步:将烘焙后的红茶叶冷却,再采用一层桑树杆一层红茶叶的堆放方式,循环堆放14层进行第三次次窈制;控制窈制温度36℃,经10小时吸香吸湿含水量为8.5%;

第七步:将经第六步处理后的红茶与桑树杆筛选分离,去除桑树杆,保留红茶;

第八步:将第七步所制得的红茶上均匀喷洒上桑树杆汁,再放入烘干机内的上层,而烘干机内的下层底部上摊平放置一层新鲜桑树杆;烘干机内的温度为80℃,湿度为80%,烘至红茶的含水量6%,再经压茶机挤压成型,即得桑树杆红茶。

[0062] 以上所述第四步、第六步中所采用的桑树杆均为放置在26~30℃的空调房内晾晒

3~4小时的新鲜桑树杆。

[0063] 以上所述第八步中底部上的新鲜桑树杆厚度为12cm;并在烘干机底部设置电加热,通过电加热对底部上的新鲜桑树杆进行加热,加热温度为90℃,并通过烘干机底部上的搅拌件对桑树杆进行不断的搅拌。

[0064] 以上所述烘干机的顶部上设有抽湿机。

[0065] 以上所述桑树杆汁制备方法为:摘取新鲜的桑树杆,去除杂质;洗净,沥干水,再放入榨汁机内榨汁;并将所得汁进行过滤,取上清液,将上清液提纯,即得桑树杆汁。

[0066] 以上所述桑树杆均为新鲜的老桑树杆。

[0067] 以上所述桑树杆为经新鲜桑树杆切段所得的桑树杆,其段长为10cm。

[0068] 茶叶品质:

本发明所制得的桑树红茶与当地茶农自制的红茶的比较如下表:

组别名称	本发明的桑树红茶	当地茶农自制的红茶
外形	条索紧细,毫毛均匀,	条索粗松,匀齐度差,
色泽	色泽乌润,富有光泽,	色泽不一致,有枯暗的茶叶,
茶香	香气馥郁,香气清香纯,熟味,	带有青草气味,香气低闷,
汤色	红艳鲜艳明亮,匀而亮,油面厚而艳,有新鲜感,	浅红泛红色,深度不足,无光泽,
口味	滋味醇厚,有嫩香味,	滋味苦涩,
叶底	叶底明亮,	叶底深暗多乌条,

上述实施例使用效果

病例1

覃XX,男,45岁,广西横县人,不知何时身体一受风就痒,虽然吃药能得到一定的控制,但不久又复发;经他人介绍服用本发明实施例1所得桑树红茶,每天冲泡三次,坚持冲泡四个月后,风痒症状彻底消除;停用一个月,这段时间内,受风也不出现痒的症状;说明本发明有良好的治疗作用。

[0069] 病例2

廖XX,女,56岁,广西横县人,脸上出现几块老人斑,涂药也没能消除,后经他人介绍冲服本发明实施例2所制得的桑树红茶;每天冲泡三次,坚持冲泡2个月后,斑点颜色变淡很多,继续冲泡2个月后,斑点颜色消除,同时,她发现面色比之前红润很多,茶中含有桑树杆的特有香味,她本人较为喜欢,以后每天都会冲泡。

[0070] 病例3

宋XX,男,42岁,广西横县人,业务经理;时常应酬,喝酒多,造成血压高,脚气浮肿;后经人介绍冲泡服用本发明实施例3所制得的桑树红茶,冲泡2个月后,测量血压相对下降,浮肿明显缓解很多;继续冲泡1个月后,血压已降至正常值,浮肿现象消除;他本人较为喜欢,以后坚持继续冲泡。

[0071] 病例4

罗XX,女,30岁,广西横县人,公司职员,生育过后,肚腩明显,服用减肥药,不但没能有效减肥,还造成身体的伤害,冲泡本发明实施例4所制得的桑树红茶,每天冲泡五次,坚持冲

泡三个月后,肚臍明显变小;体重由原来的60公斤下降为55公斤,继续冲泡两个月,肚臍消失,体重为50公斤;继续冲泡两个月,这两个月,体重维持不变,他本人较为喜欢,以后继续冲泡。

[0072] 病例5

罗XX,女,32岁,广西横县人,常感到燥热,虽吃药能得到暂时的控制,但一不注意就犯病;后经人介绍冲服本发明实施例4所制得的桑树杆红茶,连续冲服两个月,燥热感得到逐渐缓解,继续冲服一个月后,燥热症状消除,停服用一个月,期间内燥热感没有复发,因她本人也较为喜欢这种口感,又坚持继续冲泡。

[0073] 以上为本发明的其中具体实现方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对本发明范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些显而易见的替换形式均属于本发明的保护范围。