



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本

(11)公開編號：TW 201130422 A1

(43)公開日：中華民國 100 (2011) 年 09 月 16 日

(21)申請案號：099106587

(22)申請日：中華民國 99 (2010) 年 03 月 08 日

(51)Int. Cl. : *A23F3/06 (2006.01)* *A23F3/12 (2006.01)*

(71)申請人：賴琇玟(中華民國) LAI, HSIU JU (TW)

臺南市東山區東河里吉貝要 160 號

(72)發明人：賴琇玟 LAI, HSIU JU (TW)

(74)代理人：陳金鈴

申請實體審查：有 申請專利範圍項數：10 項 圖式數：5 共 23 頁

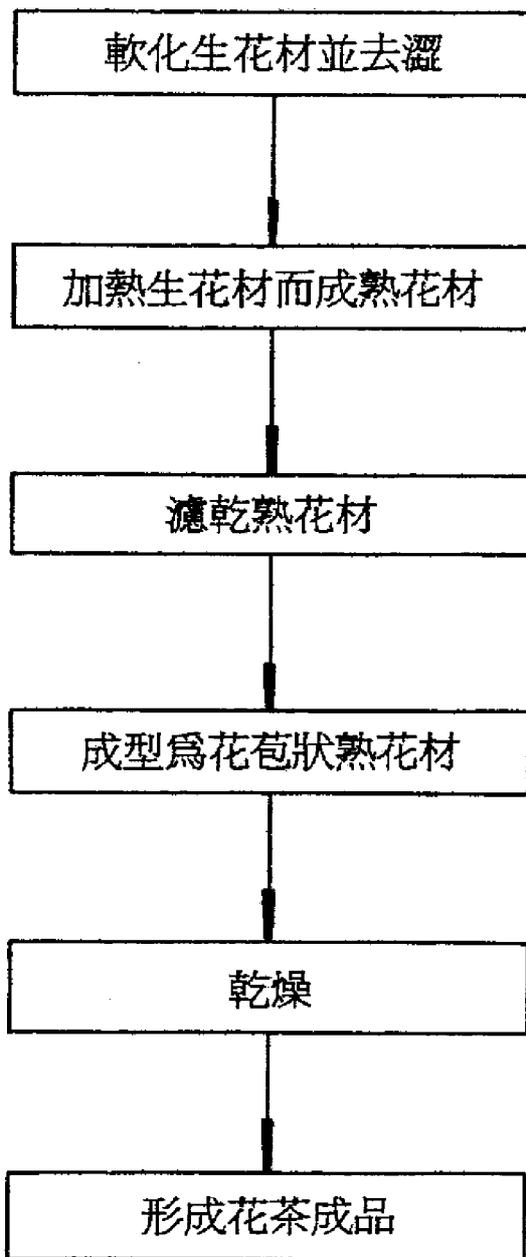
(54)名稱

花茶製造方法

PROCESS FOR SCENTED TEA

(57)摘要

本發明係有關於一種花茶製造方法，其主要係取所需之生花材加熱而成熟花材後濾乾，若為玫瑰花、蓮花或香水百合等大型花者以按摩之方式逐瓣收合成花苞狀之熟花材，而茉莉花、茶花或桂花等小型花則以炒菁之方式，藉此保存其原有之花形、顏色和香味，再經乾燥之後形成花茶成品，俾可在沖泡時將於水中呈現綻放狀，同時將釋出花茶成品所含之營養成分，可適用於各種不同需求之消費者而達到所需之保健功效，且花茶成品在多次沖泡之後依舊可維持原有之花形和顏色，可改置於其他裝有清水之容器中而供擺放於適當處，極具產業上之利用性。



六、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

[0001] 本發明係有關於一種花茶製造方法，尤其是指一種可保存花茶原料原有之花形、顏色和香味之花茶製造方法。

【先前技術】

[0002] 按，神農本草經中記載：「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶而解之。」可見在古代就已經知道茶具有許多療效作用而把茶當藥飲，但後來一般人僅將茶當作一種嗜好性飲料，漸漸將其具有的保健功效遺忘，現今在工商社會的競爭下，大量的工作、應酬與複雜的人事關係讓現代人每天都承受著各種形式的壓力，而茶具備生津解渴、保健益身的功能，可以幫助人們克服各種挑戰，如生活中的益友一樣，是一種用來解渴的飲料、做為待客的見面禮以及消遣抬槓時最好的添加料，所以茶是以一種相當生活化的角色溶入於每個家庭中，而茶的享受與藝術，隨各人的感受有所不同，但無論如何，品茗的確是一門藝術，能使人與人之間的往來更深刻，這種藝術往往可從「敬杯」與「回杯」之間看到。

[0003] 上述之茶依製造方法與發酵程度的不同，可分為綠茶，紅茶，青茶，白茶，黃茶和黑茶六大類：綠茶是一種不發酵的茶，具有香高、味醇、形美、耐沖泡等特點，在製作時需經過殺青、揉捻、乾燥的過程；紅茶是一種全發酵的茶，發酵度為80~90%，其與綠茶的區別在於紅茶加工時不經殺青，而用萎凋使鮮葉失去一部分水分

，再揉捻，然後發酵，使茶多酚氧化成紅色的化合物而積累在葉片中，從而形成紅湯、紅葉；青茶是屬半發酵的茶，其發酵度為30~60%，是介於綠茶與紅茶之間的一種茶類，既有綠茶的鮮濃，又有紅茶的甜醇，其葉片中間為綠色，葉緣呈紅色，故有「綠葉紅鑲邊」之稱，例如包種、烏龍等；白茶屬輕度發酵的茶，發酵度為20~30%，加工時不炒不揉，只將細嫩、葉背滿是茸毛的茶葉曬乾或用文火烘乾，而使白色茸毛完整的保留下來，例如銀針等；黃茶是微發酵的茶，發酵度為10~20%，在製茶過程中經過悶堆渥黃，因而形成黃葉、黃湯，例如北毛尖、君山銀芽等；黑茶屬後發酵的茶，其發酵度為100%，原料粗老，加工時堆積發酵時間較長，使葉色呈暗褐色，例如普洱茶等。

[0004] 另一種型式之花茶，與一般茶葉最大之不同點係多了花卉之香氣，且不同之花卉將可產生不同之功效，然而，現有之花茶在製造過程中將對花卉之外形、色澤及香味產生莫大的影響，導致於成品之外形多為乾扁，且無法保持花卉的原色，甚至於沖泡後會產生苦味，降低了產業上之利用性。

【發明內容】

[0005] 是故，本發明鑑於上述之缺點，以提供一種花茶製造方法，該花茶製造方法係可保存花茶原料原有之花形、顏色和香味，在沖泡時將於水中呈現綻放狀，同時將釋出所含之營養成分，可適用於各種不同需求之消費者而達到所需之保健功效。

[0006] 本發明之花茶製造方法較佳實施例的特徵在於，其主要係包括以下步驟：

加熱生花材而成熟花材；

濾乾熟花材；

成型熟花材；

乾燥；

形成花茶成品。

[0007] 根據本發明之花茶製造方法另一較佳實施例，係包括以下步驟：

加熱生花材而成熟花材；

濾乾熟花材；

炒菁；

形成花茶成品。

【實施方式】

[0008] 為令本發明所運用之技術內容、發明目的及其達成之功效有更完整且清楚的揭露，茲於下詳細說明之，並請一併參閱所揭之圖式及圖號：

[0009] 首先，請參照第一圖所示，係本發明花茶製造方法其一較佳實施例之步驟流程圖，其係包括以下步驟：

[0010] a. 軟化生花材並去澀：請參照第二圖與附件一所示，取適量之生花材〔例如玫瑰花，亦可為蓮花或香水百合等〕（1）加入少許之鹽，以達到軟化、去澀之目的；

[0011] b. 加熱生花材而成熟花材：加熱適量之水至沸騰後

，將已軟化、去澀之生花材（1）〔請參照第二圖與附件一所示〕放入水中加熱5~10分鐘而成熟花材，並於水中加入少許之糖，以包覆於生花材（1）之表面而鎖存其營養成分；

[0012] c. 濾乾熟花材：在生花材（1）〔請參照第二圖與附件一所示〕加熱成熟花材之後，將熟花材自水中取出並濾除水分；

[0013] d. 成型熟花材：將熟花材以按摩之方式逐瓣收合成花苞狀之熟花材；

[0014] e. 乾燥：令花苞狀之熟花材經過三天之乾燥後，置於130℃之溫度條件下加熱4~5小時，再改置於20℃之溫度條件下冷卻30分鐘，並視花種之大小及含水量重複數次之加熱與冷卻，以達到確實之乾燥並可保存花苞狀之熟花材中絕大部分之營養成分；

[0015] f. 形成花茶成品：請參照第三圖與附件二所示，最終置入冷藏室中形成乾燥之花茶成品（2）。

[0016] 於實際沖泡時，請參閱第三圖、第四圖以及附件二、三，可先將花苞狀之花茶成品（2）取適當之數量置於容器中以適溫之開水沖泡，使得花苞狀之花茶成品（2）將於水中逐漸展開成綻放狀之花茶成品（3）而呈現出其原有之花形和顏色，同時花茶成品（3）將釋出所含之營養成分，若花茶成品（3）為玫瑰花者，具有理氣解郁、和血、散瘀之功效，可調理血氣、促進血液循環而養顏美容，且富含維生素C、胡蘿蔔素、檸檬酸、

蘋果酸，可治肝胃氣痛、月經不調、赤白帶下、乳房脹痛、腫痛等，長期飲用亦有助於促進新陳代謝，若為蓮花者，具有清心火、活血止血、益精固腎、滋陰降火、養顏美容、去濕等功效，並可治油膩吃積、煩熱、口乾、小兒咳不寐、憂慮症等，若為香水百合者，則具有潤肺止咳、補中益氣、清心安神等功效，並可治肺癆、乾咳久咳、神智恍惚、腳氣浮腫、眩暈、夜寢不安、虛煩驚悸等，以適用於各種不同需求之消費者，且綻放狀之花茶成品（3）在多次沖泡之後依舊可維持原有之花形和顏色，可改置於其他裝有清水之容器中而持續呈綻放狀，再擺放於適當處以供觀賞。

[0017] 請再參照第五圖所示，係本發明花茶製造方法其二較佳實施例之步驟流程圖，其與其一較佳實施例的差異處係在於該花茶成品使用茉莉花、茶花或桂花等小型花作為原料，所以在軟化生花材並去澀、加熱生花材而成熟花材、濾乾熟花材之步驟後僅需炒菁至熟花材乾燥之後即形成花茶成品，同樣可藉此保存該等該花茶成品原有之花形、顏色和香味，然而前述之實施例或圖式並非限定本發明之產品態樣、原料種類或沖泡方式，任何所屬技術領域中具有通常知識者之適當變化或修飾，皆應視為不脫離本發明之專利範疇。

[0018] 由上述之實施說明可知，本發明與現有方法相較之下，本發明具有以下之優點：

[0019] 1. 本發明係將大型花之熟花材以按摩之方式逐瓣收合成花苞狀之熟花材，或將小型花之熟花材以炒菁之方

式保存其原有之花形、顏色和香味，在沖泡時將於水中呈現綻放狀。

[0020] 2. 本發明係可於加熱生花材而成熟花材之步驟中加入少許之糖，以包覆於生花材之表面而確實的鎖存其營養成分。

[0021] 3. 本發明之花茶成品在沖泡時將於水中呈現綻放狀，同時將釋出所含之營養成分，可適用於各種不同需求之消費者而達到所需之保健功效。

[0022] 4. 本發明之花茶成品在多次沖泡之後依舊可維持原有之花形和顏色，可改置於其他裝有清水之容器中而持續呈綻放狀，再擺放於適當處以供觀賞。

[0023] 綜上所述，本發明實施例確能達到所預期之使用功效，又其所揭露之具體方法，不僅未曾見諸於同類技術中，亦未曾公開於申請前，誠已完全符合專利法之規定與要求，爰依法提出發明專利之申請，懇請惠予審查，並賜准專利，則實感德便。

【圖式簡單說明】

[0024] 第一圖：本發明其一實施例之步驟流程圖

[0025] 第二圖：本發明其一實施例之生花材立體圖

[0026] 第三圖：本發明其一實施例之花茶成品立體圖

[0027] 第四圖：本發明其一實施例之沖泡狀態圖

[0028] 第五圖：本發明其二實施例之步驟流程圖

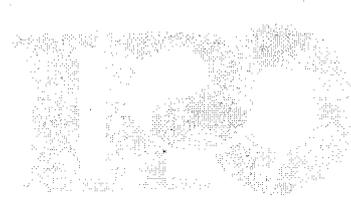
[0029] 附件一：本發明其一實施例之生花材照片

[0030] 附件二：本發明其一實施例之花茶成品照片

[0031] 附件三：本發明其一實施例之沖泡狀態照片

【主要元件符號說明】

[0032] (1) 生花材 (2) 花茶成品
(3) 花茶成品



Patent Office

專利案號：099106587



日期：99年03月08日

發明專利說明書

※申請案號：099106587

※IPC分類：

※申請日：99-38

A23F 3/06 (2006.01)

一、發明名稱：

A23F 3/12 (2006.01)

花茶製造方法

PROCESS FOR SCENTED TEA

二、中文發明摘要：

本發明係有關於一種花茶製造方法，其主要係取所需之生花材加熱而成熟花材後濾乾，若為玫瑰花、蓮花或香水百合等大型花者以按摩之方式逐瓣收合成花苞狀之熟花材，而茉莉花、茶花或桂花等小型花則以炒菁之方式，藉此保存其原有之花形、顏色和香味，再經乾燥之後形成花茶成品，俾可在沖泡時將於水中呈現綻放狀，同時將釋出花茶成品所含之營養成分，可適用於各種不同需求之消費者而達到所需之保健功效，且花茶成品在多次沖泡之後依舊可維持原有之花形和顏色，可改置於其他裝有清水之容器中而供擺放於適當處，極具產業上之利用性。

三、英文發明摘要：

The present invention relates to a process for scented tea, which primarily has fresh flower material to be heated to become ripened and then be dried by means of filtering. In case of roses, lotuses or lilies as large-sized fresh flower material, they can be folded petal by petal in a massage manner to become a bud-like ripened material; in case of small-sized flowers such as jasmine, camellia, sweet osmanthus, etc. they can be ripened by means of panning. Accordingly, the original shape, color and scents of those flowers can be preserved and pro-

cessed as finished goods of scented tea after dried. While those dried flower materials are rinsed and soaked in water, they are shown in an open state as concurrently as will release the nutrients contained therein for health efficiency as consumers need. The finished goods of scented tea can remain original flower shapes and colors after several times of rinsing and soaking in water, and then be placed in a container with fresh water to continually stay in an open state for viewing and admiration of the public at a proper location where the container is arranged.



Inventor:
Responsible
Office

七、申請專利範圍：

1 . 一種花茶製造方法，係包含以下步驟：

加熱生花材而成熟花材；

濾乾熟花材；

成型熟花材；

乾燥；

形成花茶成品。

2 . 如申請專利範圍第1項所述之花茶製造方法，其中，該成型熟花材之步驟係將熟花材逐瓣收合成花苞狀之熟花材。

3 . 如申請專利範圍第1或2項所述之花茶製造方法，其中，該加熱生花材而成熟花材之步驟前係軟化生花材並去澀。

4 . 如申請專利範圍第3項所述之花茶製造方法，其中，該加熱生花材而成熟花材之步驟中加入糖。

5 . 如申請專利範圍第3項所述之花茶製造方法，其中，該乾燥之步驟係令熟花材經過三天之乾燥後，置於130°C之溫度條件下加熱4~5小時，再改置於20°C之溫度條件下冷卻30分鐘，並視花種之大小及含水量重複數次之加熱與冷卻。

6 . 如申請專利範圍第1或2項所述之花茶製造方法，其中，該加熱生花材而成熟花材之步驟中加入糖。

7 . 如申請專利範圍第1或2項所述之花茶製造方法，其中，該乾燥之步驟係令熟花材經過三天之乾燥後，置於130°C之溫度條件下加熱4~5小時，再改置於20°C之溫度條件下冷卻30分鐘，並視花種之大小及含水量重複數次之加熱與冷卻。

8 . 一種花茶製造方法，係包含以下步驟：

加熱生花材而成熟花材；

濾乾熟花材；

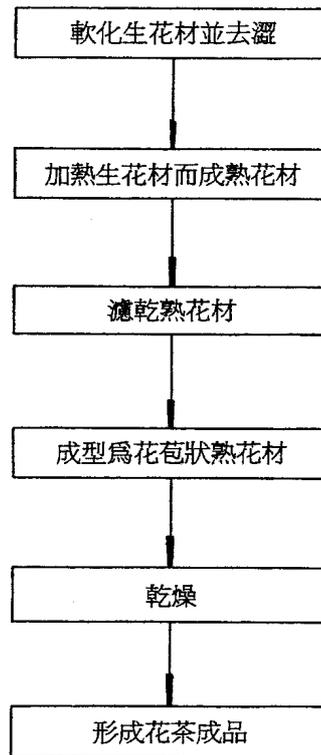
炒菁；

形成花茶成品。

9 . 如申請專利範圍第8項所述之花茶製造方法，其中，該加熱生花材而成熟花材之步驟前係軟化生花材並去澀。

10 . 如申請專利範圍第8或9項所述之花茶製造方法，其中，該加熱生花材而成熟花材之步驟中加入糖。

八、圖式：



第一圖

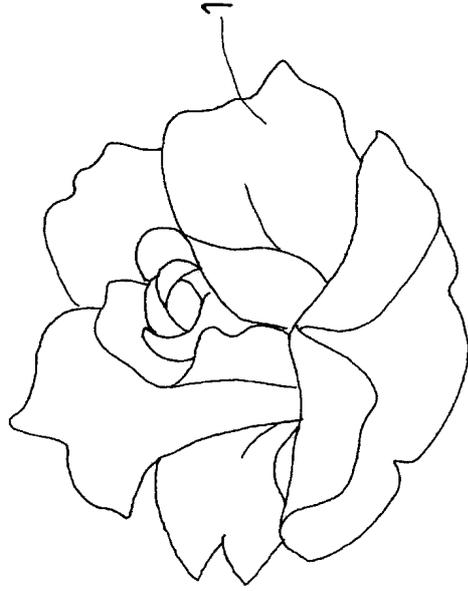


圖
二
第

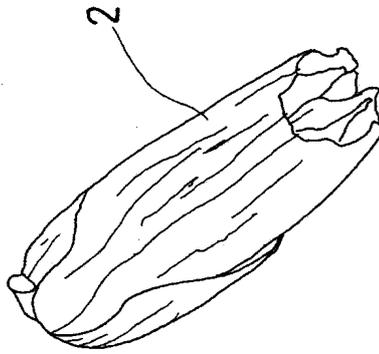
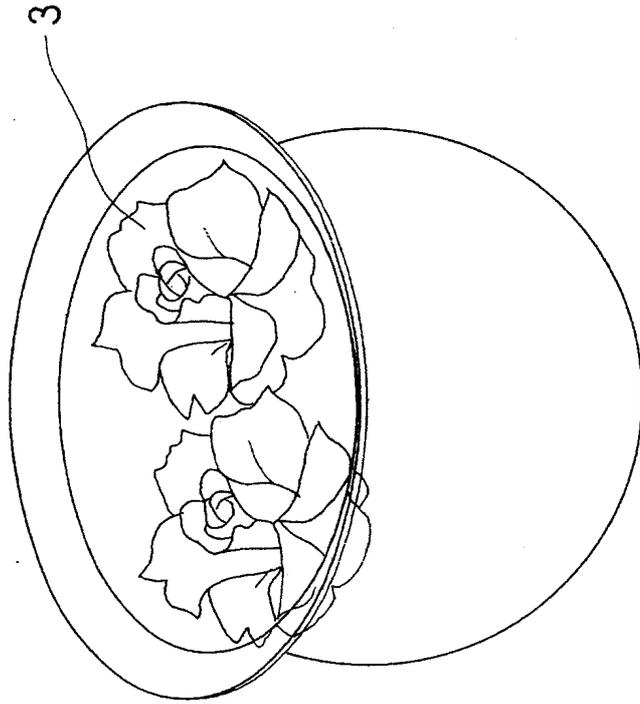
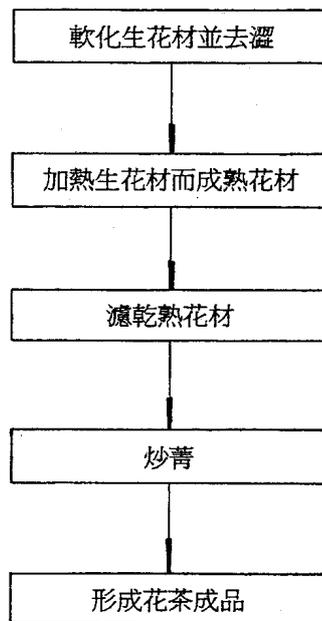


圖
三
第



第 四 圖



第五圖

201130422

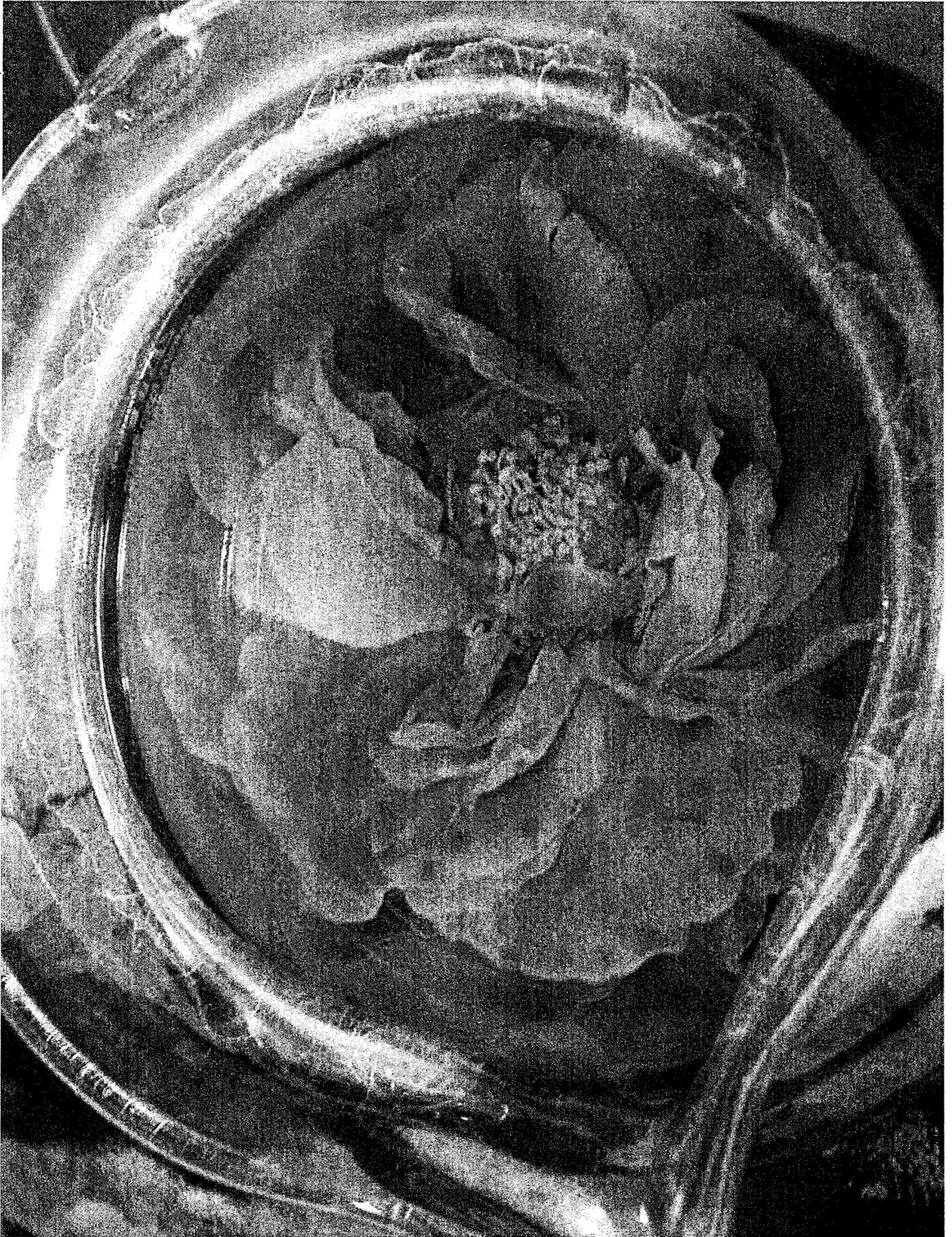
27
29



099106587

0992011942-0

201130422



099106587

0992011942-0

201130422



099106587

0992011942-0

附 件 四

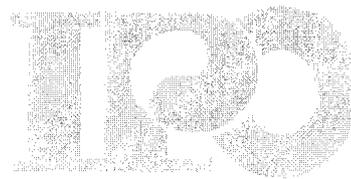
茲因本案申請人名字之“玟”非繁體字，故電子送件時
無法正確登打，故申請人正確名字應為“賴琇玟”。

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第 (一) 圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：



Intellectual
Property
Office