



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104365902 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 25

(21) 申请号 201410586794. 4

(22) 申请日 2014. 10. 27

(71) 申请人 黄建社

地址 510000 广东省广州市番禺区南村镇里仁洞村环城中路一街 17 号

(72) 发明人 黄建社

(74) 专利代理机构 广州市越秀区哲力专利商标事务所(普通合伙) 44288

代理人 汤喜友

(51) Int. Cl.

A23F 3/14(2006. 01)

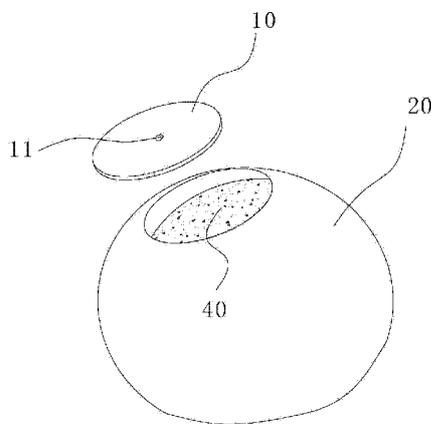
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种柑普茶及其制备工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种柑普茶及其制备工艺,所述柑普茶经过清洗、柑子预处理、柑皮二次处理、开设透气孔、装茶、生晒等步骤制备成,包括柑普茶容器和位于容器内的茶叶,所述柑普茶容器包括在柑皮上切出类椭圆形的盖体;和取出盖体后在柑皮上形成的轮廓线为类椭圆形的开口;以及从开口处去掉果肉后的柑皮部分制作而成的容器本体;所述容器本体和盖体上设置有防止茶叶漏出的透气孔;在柑普茶容器装满茶叶后,利用柑皮的弹性,将盖体卡进开口中,使盖体位于茶叶上并可在容器本体内旋转。本发明的柑普茶具有透气性,易干燥,茶叶的保质期长;本发明的工艺提高了柑子内水汽排出效率;实现天然均匀晒制、自然陈化。



1. 一种柑普茶,其包括柑普茶容器和位于容器内的茶叶,其特征在于:所述柑普茶容器包括在柑皮上切出类椭圆形的盖体;和取出盖体后在柑皮上形成的轮廓线为类椭圆形的开口;以及从开口处去掉果肉后的柑皮部分制作而成的容器本体;所述容器本体和盖体上设置有防止茶叶漏出的透气孔;在柑普茶容器装满茶叶后,利用柑皮的弹性将盖体卡进开口中,使盖体位于茶叶上并可在容器本体内旋转。

2. 根据权利要求1所述的柑普茶,其特征在于:所述茶叶为熟普洱茶。

3. 根据权利要求1所述的柑普茶,其特征在于:所述盖体是在柑皮的蒂部所在的区域切出的类椭圆形盖体。

4. 根据权利要求1所述的柑普茶,其特征在于:所述透气孔设置在蒂部和脐部。

5. 一种如权利要求1所述的柑普茶的制备工艺,其特征在于,其步骤如下:

1) 清洗:对选好的柑进行清洗;

2) 柑子预处理:在柑皮上开一类椭圆形开口,将柑分成盖体和柑主体两部分;然后通过该开口将柑主体部分内的果肉清除使其内部成为容纳腔即为容器本体;将盖体部分的果肉清除成为与所述开口配合的盖体;

3) 柑皮二次处理:将步骤2)处理后的柑皮的脐部和蒂部去除,并用水对容器本体和盖体两步部分进行清洗,以去除残留的果汁;

4) 开设透气孔:在容器本体和盖体上各开设一个透气孔;

5) 装茶:容器本体和盖体上的水蒸发干后,将茶叶均匀地填充入容器本体内,然后将盖体按压如容器本体内,并旋转盖体,使盖体卡在开口处;

6) 一次生晒:然后将柑自然晒干,直至柑皮硬化,得到半成品;

7) 二次生晒:将半成品于自然通风、无异味的环境下保存半年左右,然后再将柑于自然晒干,直至柑的皮硬化。

6. 根据权利要求5所述的柑普茶的制备工艺,其特征在于,所述盖体是在柑皮的蒂部所在的区域切出的类椭圆形盖体;所述透气孔分别位于脐部和蒂部。

7. 根据权利要求5所述的柑普茶的制备工艺,其特征在于,步骤2)中在往容器本体中装茶叶时,填充过程需压一压控制成品中柑皮的重量与茶叶的重量比为3:7。

8. 根据权利要求5所述的柑普茶的制备工艺,其特征在于,一次生晒和二次生晒过程中不定时对柑普茶进行翻转。

一种柑普茶及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及茶加工技术领域,具体涉及一种柑普茶及其制备工艺。

背景技术

[0002] 中国是茶的故乡,是茶的原产地,在我国,茶被誉为“国饮”。茶在中国有着悠久的历史,是中国人民对世界饮食文化的贡献,茶与可可、咖啡并称当今世界的三大无酒精饮料,为世界三大饮料之首。茶所用的茶叶一般是用茶树的叶子加工而成。传统的茶叶种类很多,包括绿茶、红茶、白茶、花茶、黑茶等。在中国南方的江门地区出现了一种新茶,成为柑普茶,它是以云南普洱茶和新会柑制作而成,具有化痰、止咳和消滞提神的功效,其中新会柑即作为茶叶容器也可以直接和茶叶一起泡制。

[0003] 目前,市面上的柑普茶的在生晒过程中,柑子内的茶叶容易漏出且柑子内不通气,柑子内水汽排出效果偏低,存放时间久了茶叶有发生霉变的风险。目前柑普茶的制作工艺是直接柑子上开一小口,通过该小口将果肉取出后再填充茶叶,最后将柑子与茶叶一起干燥。这种加工方法的缺陷是:1. 柑皮内部残留的果肉会影响茶叶的口感;2. 柑子内的茶叶易成团,在干燥时间长、耗能高;3. 柑皮上的脐和蒂具有苦涩味,影响茶叶的口感和品质。

发明内容

[0004] 为了克服现有技术的不足,本发明的目的在于提供一种柑普茶,具有透气性,易干燥,茶叶的保质期长。

[0005] 本发明的另一目的在于提供一种柑普茶的制备工艺,通过该工艺使柑子内通气,提高柑子内水汽排出效率;实现天然均匀晒制、自然陈化。

[0006] 为解决上述问题,本发明所采用的技术方案如下:

[0007] 一种柑普茶,其包括柑普茶容器和位于容器内的茶叶,所述柑普茶容器包括在柑皮上切出类椭圆形的盖体;和取出盖体后在柑皮上形成的轮廓线为类椭圆形的开口;以及从开口处去掉果肉后的柑皮部分制作而成的容器本体;所述容器本体和盖体上设置有防止茶叶漏出的透气孔;在柑普茶容器装满茶叶后,利用柑皮的弹性,将盖体卡进开口中,使盖体位于茶叶上并可在容器本体内旋转。

[0008] 具体地,本发明所述的柑普茶中所采用的茶叶为熟普洱茶。其中普洱茶中优选的为熟普洱。

[0009] 具体地,所述盖体是在柑皮的蒂部所在的区域切出的类椭圆形盖体。

[0010] 具体地,所述透气孔设置在蒂部和脐部。由于柑的脐和蒂有苦涩的味道,会影响茶叶的口感,在脐和蒂开设透气孔,一方面可以在晒制过程上下透气、易于水份的排出,干品在陈化过程中更自然陈化,越陈越香,品质稳定;另一方面可以避免脐和蒂的苦味影响茶的口感。

[0011] 本发明还包括了一种柑普茶的制备工艺,其具体步骤如下:

[0012] 1) 清洗 :对选好的柑进行清洗 ;

[0013] 2) 柑子预处理 :在柑的正上部开一类椭圆形开口,将柑分成盖体和柑主体两部分 ;然后通过该开口将柑主体部分内的果肉清除使其内部成为容纳腔即为容器本体 ;将盖体部分的果肉清除成为与所述开口配合的盖体 ;

[0014] 3) 柑皮二次处理 :将步骤 2) 处理后的柑皮的脐部和蒂部去除,并用水对容器本体和盖体两步部分进行清洗,以去除残留的果汁 ;

[0015] 4) 开设透气孔 :在容器本体和盖体上各开设一个透气孔 ;

[0016] 5) 装茶 :容器本体和盖体上的水蒸发干后,将茶叶均匀地填充入容器本体内,然后将盖体按压如容器本体内,并旋转盖体,使盖体卡在开口处 ;

[0017] 6) 一次生晒 :然后将柑自然晒干,直至柑皮硬化,得到半成品 ;

[0018] 7) 二次生晒 :将半成品于自然通风、无异味的环境下保存半年左右,然后再将柑于自然晒干,直至柑的皮硬化。

[0019] 具体地,在上述制备工艺中,所述盖体是在柑皮的蒂部所在的区域切出的类椭圆形盖体 ;所述透气孔分别位于脐部和蒂部。

[0020] 具体地,上述制备工艺的步骤 2) 中在往容器本体中装茶叶时,填充时,用手压一压控制成品中柑皮的重量与茶叶的重量比为 3 :7。

[0021] 具体地,在上述制备工艺中,一次生晒和二次生晒过程中不定时对柑普茶进行翻转。

[0022] 相比现有技术,本发明的有益效果在于 :

[0023] 1. 通过本发明的方法所得到的柑普茶在生晒过程中,对柑子进行翻转时,柑子内的茶叶不容易漏出 ;且由于在柑皮上设置有透气孔,使得柑子内通气,柑子内水汽排出效率高 ;天然均匀晒制、自然陈化,去除脐部与蒂部可以祛除苦涩味,使口感更清醇 ;

[0024] 2. 本发明的方法所得到的柑普茶不需要加一外包装,环保 ;

[0025] 3. 本发明的方法所得到的柑普茶中柑、茶的重量比为 3 :7,口感好,气味芳香,具有显著的健脾养胃、清热解毒、化痰止咳、降脂减肥、养颜美容以及抗动脉硬化、抗衰老和醒酒、理气养胃抗雾霾等功效。

[0026] 下面结合附图和具体实施方式对本发明作进一步详细说明。

附图说明

[0027] 图 1 为本发明所述的柑普茶结构示意图 ;

[0028] 其中,10- 盖体,11- 透气孔,20- 容器本体,40- 茶叶。

具体实施方式

[0029] 实施例 1

[0030] 如图 1 所示,一种柑普茶,其包括柑普茶容器和位于容器内的茶叶 40,所述柑普茶容器包括在柑皮上切出类椭圆形的盖体 10 ;和取出盖体 10 后在柑皮上形成的轮廓线为类椭圆形的开口 ;以及从开口处去掉果肉后的柑皮部分制作而成的容器本体 20 ;所述容器本体 20 和盖体 10 上设置有防止茶叶 40 漏出的透气孔 11 ;在柑普茶容器装满茶叶后,利用柑皮的弹性,将盖体 10 卡进开口中,使盖体 10 位于茶叶上并可在容器本体 20 内旋转。所述

柑普茶通过以下步骤制作而成：

[0031] 1) 清洗：选用果皮微黄的新会柑，对其进行清洗；

[0032] 2) 柑子预处理：在柑的脐部所在的区域开一类椭圆形开口，将柑分成盖体和柑主体两部分；然后通过该开口将柑主体部分内的果肉清除使其内部成为容纳腔即为容器本体；将盖体部分的果肉清除成为与所述开口配合的盖体；

[0033] 3) 柑皮二次处理：将步骤 2) 处理后的柑皮的脐部和蒂部去除，并用水对容器本体和盖体两步部分进行清洗，以去除残留的果汁；

[0034] 4) 开设透气孔：在容器本体和盖体上各开设一个透气孔；

[0035] 5) 装茶：容器本体和盖体上的水蒸发干后，将茶叶均匀地填充入容器本体内，填充时，用手压一压控制成品中柑皮的重量与茶叶的重量比为 3:7；然后将盖体按压如容器本体内，并旋转盖体使盖体的长轴与开口的长轴之间的夹角为 90°，从而使盖体卡在开口处；

[0036] 6) 一次生晒：然后将柑自然晒干，直至柑皮硬化，得到半成品；

[0037] 7) 二次生晒：考虑广东或与广东类似的气候条件，在回南天时，将半成品于自然通风、无异味的环境下从冬天保存在来年的 5 月左右，再将柑于自然晒干，直至柑的皮硬化。

[0038] 实施例 2

[0039] 一种柑普茶，其包括柑普茶容器和位于容器内的茶叶，所述柑普茶容器包括在柑皮上切出类椭圆形的盖体；和取出盖体后在柑皮上形成的轮廓线为类椭圆形的开口；以及从开口处去掉果肉后的柑皮部分制作而成的容器本体；所述容器本体和盖体上设置有防止茶叶漏出的透气孔；在柑普茶容器装满茶叶后，利用柑皮的弹性，将盖体可以卡进开口中，是盖体位于茶叶上并可在容器本体内旋转。所述柑普茶通过以下步骤制作而成：

[0040] 1) 清洗：选用果皮微黄的新会柑，对其进行清洗；

[0041] 2) 柑子预处理：在柑蒂部所在的区域开一类椭圆形开口，将柑分成盖体和柑主体两部分；然后通过该开口将柑主体部分内的果肉清除使其内部成为容纳腔即为容器本体；将盖体部分的果肉清除成为与所述开口配合的盖体；

[0042] 3) 柑皮二次处理：将步骤 2) 处理后的柑皮的脐部和蒂部去除，并在蒂部和脐部开设透气孔，并用水对容器本体和盖体两步部分进行清洗，以去除残留的果汁；

[0043] 4) 装茶：容器本体和盖体上的水蒸发干后，将茶叶均匀地填充入容器本体内，填充时，用手压一压控制成品中柑皮的重量与茶叶的重量比为 3:7；然后将盖体按压如容器本体内，并旋转盖体使盖体的长轴与开口的长轴之间的夹角为 80°，从而使盖体卡在开口处；

[0044] 5) 一次生晒：然后将柑自然晒干，直至柑皮硬化，得到半成品；

[0045] 6) 二次生晒：将半成品于自然通风、无异味、阴凉、避光的环境下保存半年左右，然后再将柑于自然晒干，直至柑的皮硬化。

[0046] 上述实施方式仅为本发明的优选实施方式，不能以此来限定本发明保护的范围，本领域的技术人员在本发明的基础上所做的任何非实质性的变化及替换均属于本发明所要求保护的范畴。

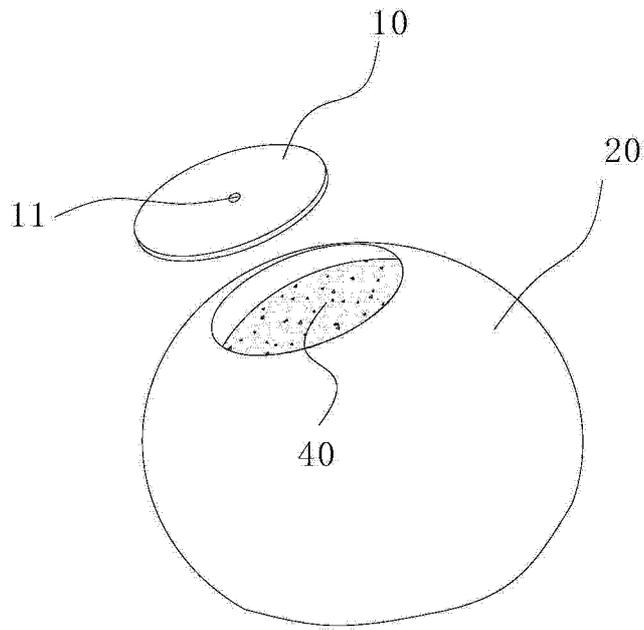


图 1