



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108283231 A

(43)申请公布日 2018.07.17

(21)申请号 201810326092.0

(22)申请日 2018.04.12

(71)申请人 韩丹洁

地址 350001 福建省福州市鼓楼区三坊七巷南后街98号建莲馆

(72)发明人 韩丹洁

(74)专利代理机构 福州市众韬专利代理事务所
(普通合伙) 35220

代理人 陈莉娜 黄秀婷

(51) Int. Cl.

A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

清莲柑保健茶及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种清莲柑保健茶及其制备方法,是由大红柑果壳、以及混合填充于大红柑果壳内的普洱茶和荷叶茶制成,所述荷叶茶由荷叶经制茶工艺制备而成,其中,普洱茶和荷叶茶的体积比为5.5-6.5:3.5-4.5。该发明克服了现有柑普茶多采用小青柑与普洱茶制备而导致的普洱茶味淡、功效单一且有限的缺点,采用了大红柑和荷叶茶与普洱茶搭配,具有口感丰富且层次分明、功效丰富且显著的优点。

1. 一种清莲柑保健茶,其特征在于:它是由大红柑果壳、以及混合填充于大红柑果壳内的普洱茶和荷叶茶制成,所述荷叶茶由荷叶经制茶工艺制备而成,其中,普洱茶和荷叶茶的体积比为5.5-6.5:3.5-4.5。

2. 根据权利要求1所述的清莲柑保健茶,其特征在于:所述大红柑为新会大红柑,普洱茶为云南熟普。

3. 根据权利要求2所述的清莲柑保健茶,其特征在于:普洱茶和荷叶茶的体积比为6:4。

4. 一种用于制备权利要求1-3任一项所述清莲柑保健茶的制备方法,其特征在于:包括以下依次进行的步骤:

(1) 选果清洗:采摘即将成熟的大红柑,用清水清洁去除大红柑表皮的粉尘和杂质;

(2) 掏果获得果壳:在清洗干净的大红柑顶部和底部各开一个口,使得顶部开口大于底部开口,从顶部开口去净大红柑的果肉,留下完整的大红柑果壳;

(3) 填茶:将普洱茶和荷叶茶按5.5-6.5:3.5-4.5的体积比混匀后填充进大红柑果壳内,所述荷叶茶是由荷叶通过制茶工艺制备而成;

(4) 干燥陈化:对填茶完毕的大红柑果壳进行干燥陈化,即得清莲柑保健茶。

5. 根据权利要求4所述清莲柑保健茶的制备方法,其特征在于:步骤(3)填茶所述的荷叶茶的制茶工艺包含以下依序进行的步骤:原料准备、晒青及晾青、摇青、二次晾青、杀青、揉捻、初烘焙、包揉及复烘焙。

6. 根据权利要求5所述清莲柑保健茶的制备方法,其特征在于:步骤(3)填茶所述的荷叶茶的制茶工艺具体如下:

①原料准备:将新鲜采摘的荷叶清洗晾干后,切割成小块备用;

②晒青及晾青:将荷叶堆成厚度为4-6cm的荷叶堆,交替进行晒青和晾青,并反复4-6次,每次晒青和晾青的时间分别为8-10min和3-4min;

③摇青:向完成晒青及晾青工序后的荷叶中加入纤维素酶和果胶酶混匀,放置10-13min后,再进行3-6次摇青,每次20-30min,其中,纤维素酶和果胶酶的总用量为荷叶总重量百分比的0.8-1%;

④二次晾青:将摇青后的荷叶于10-15℃且湿度<50%的环境下摊晾16-20h;

⑤杀青:将二次晾青后的荷叶收集起来,通入蒸汽杀青5-7min;

⑥揉捻:先将杀青后的荷叶于真空环境中揉捻3-4min后,静置5-8min;接着瞬间加压到1.8-2MPa揉捻荷叶5-8min后,静置10-11min;之后再瞬间减压至0.03-0.04MPa揉捻荷叶6-8min后,静置18-20min;

⑦初烘焙:将经揉捻工序后的荷叶于100-120℃烘干至七八成干;

⑧包揉:将经初烘焙的荷叶进行包揉,使茶叶紧结或圆结;

⑨复烘焙:将经包揉后的荷叶于130-140℃烘干3-4h,冷却即得荷叶茶。

7. 根据权利要求4所述清莲柑保健茶的制备方法,其特征在于:顶部开口口径在1.5-2.5cm之间,底部开口口径在0.5-1cm之间。

清莲柑保健茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种清莲柑保健茶及其制备方法,应用在保健茶生产领域。

背景技术

[0002] 大红柑(又名茶枝柑),原产新会区,是新会著名土特产。其品质独特,在明清就风行各地,并被列为贡品,年年进贡。据记载,新会大红柑已有600多年的栽培历史。其果实扁圆,油身而有光泽,皮色在成熟过程中由青转红,“冬至”前后呈大红。柑肉爽脆多汁,甜酸适度,每百毫升含柠檬酸0.71-0.82克,含糖10.1-11.3克,可溶性固形物为11-12%,单果重约100-150克。

[0003] 新会大红柑有很高药用价值,药食同源的不可多得优秀品种,既可鲜食,又可加工成柑饼或果汁,但皮比肉贵,其柑皮是正宗地道新会陈皮的原料。其柑络、柑核均可入药,而且其成熟于“最有补于时”。其皮薄柔软,色鲜味香,具有化痰、止咳、清滞、驱风、去湿之功能。其核有理气止痛功效,常用作医治疝痛。

[0004] 现市面销售的多是采用小青柑与普洱茶搭配制备的柑普茶,其青柑味浓郁,口感清新,但普洱茶味被覆盖,普洱茶味不明显。且其保健功效主要是降脂,不仅功效较为单一,而且降脂效果极其有限。

[0005] 因此提供一种口感丰富且层次分明、功效丰富且显著(能够促进肠胃蠕动,调节膳食平衡,控制血压、降脂清火等)的清莲柑保健茶及其制备方法已成为当务之亟。

发明内容

[0006] 为了克服现有柑普茶多采用小青柑与普洱茶制备而导致的普洱茶味淡、功效单一且有限的缺点,本发明提供一种清莲柑保健茶及其制备方法,采用了大红柑和荷叶茶与普洱茶搭配,不仅口感丰富且层次分明,兼具大红柑的果香、普洱茶的醇香和汤感以及荷叶的清涼甘甜,而且功效丰富且显著,能达到健脾养胃、清热解毒、化痰止咳、降脂减肥等功效。

[0007] 本发明的技术方案如下:

[0008] 一种清莲柑保健茶,是由大红柑果壳、以及混合填充于大红柑果壳内的普洱茶和荷叶茶制成,所述荷叶茶由荷叶经制茶工艺制备而成,其中,普洱茶和荷叶茶的体积比为5.5-6.5:3.5-4.5。

[0009] 本申请不同于现有市面柑普茶采用小青柑和普洱茶的搭配,而采用了大红柑、普洱茶和荷叶茶的搭配。大红柑与小青柑相比,其内含物最大的不同在于,大红柑果香类芳香物质含量高,含海绵松丝较多,果糖含量高。海绵松丝是较好的膳食纤维,能够帮助肠胃蠕动助消化、对于调节膳食平衡有较大的助益,且富含多种维生素。果香类芳香物质对于控制中度、轻度高血压患者的血压具有实际效果。因此,大红柑对于保护肠胃、抑制血压升高具有较好的实际效果。而荷叶不仅清涼甘甜,而且荷叶中含有多种有效的化脂生物碱(荷叶碱),能有效分解体内脂肪,并将其排出体外。且该荷叶碱能在人体肠壁上形成一层脂肪隔离膜,防止脂肪的吸收和堆积,可改善油腻饮食习惯,让人对荤腥的食物渐渐产生反感,具

有优异的减肥降脂保健作用。本申请的清莲柑保健茶的保健功效是兼有三者的好处,即具有健脾养胃、清热解毒、化痰止咳、降脂减肥、养颜美容以及抗动脉硬化、抗衰老和醒酒等作用。

[0010] 此外,大红柑干燥后陈皮香浓郁,与普洱茶结合得很好,口感丰富,可明显体会到普洱茶味,同时有一定的润感,茶味比小青柑甜且有一些的厚度,口感好,复配上荷叶茶,口感更加丰富,即其既有大红柑的果香,又有普洱熟茶的醇和汤感,同时又有荷叶清凉甘甜,喝起来让人感觉很舒服。

[0011] 所述大红柑为新会大红柑,普洱茶为云南熟普。

[0012] 因为新会的大红柑营养都在皮上,柑果皮晒干,存放久了即是有名的中药陈皮。采用优选的新会大红柑和云南熟普,所制备出的清莲柑保健茶功效和口感更佳。

[0013] 普洱茶和荷叶茶的体积比为6:4。

[0014] 优选比例的普洱茶和荷叶茶搭配,制备出的清莲柑保健茶功效和口感更佳。

[0015] 一种用于制备上述清莲柑保健茶的制备方法,包括以下依次进行的步骤:

[0016] (1) 选果清洗:采摘即将成熟的大红柑,用清水清洁去除大红柑表皮的粉尘和杂质;

[0017] (2) 掏果获得果壳:在清洗干净的大红柑顶部和底部各开一个口,使得顶部开口大于底部开口,从顶部开口去净大红柑的果肉,留下完整的大红柑果壳;

[0018] (3) 填茶:将普洱茶和荷叶茶按5.5-6.5:3.5-4.5的体积比混匀后填充进大红柑果壳内,所述荷叶茶是由荷叶通过制茶工艺制备而成;

[0019] (4) 干燥陈化:对填茶完毕的大红柑果壳进行干燥陈化,即得清莲柑保健茶。

[0020] 本清莲柑保健茶的制备方法工序简单、易操作,采用铁观音茶的制作工艺加工出的荷叶茶功效好且风味独特。

[0021] 干燥陈化工序中的干燥为机器烘干或日光晒干,采用日光晒干较为绿色环保。

[0022] 步骤(3)填茶所述的荷叶茶的制茶工艺包含以下依序进行的步骤:原料准备、晒青及晾青、摇青、二次晾青、杀青、揉捻、初烘焙、包揉及复烘焙。

[0023] 步骤(3)填茶所述的荷叶茶的制茶工艺具体如下:

[0024] ①原料准备:将新鲜采摘的荷叶清洗晾干后,切割成小块备用;

[0025] ②晒青及晾青:将荷叶堆成厚度为4-6cm的荷叶堆,交替进行晒青和晾青,并反复4-6次,每次晒青和晾青的时间分别为8-10min和3-4min;

[0026] ③摇青:向完成晒青及晾青工序后的荷叶中加入纤维素酶和果胶酶混匀,放置10-13min后,再进行3-6次摇青,每次20-30min,其中,纤维素酶和果胶酶的总用量为荷叶总重量百分比的0.8-1%;

[0027] ④二次晾青:将摇青后的荷叶于10-15℃且湿度<50%的环境下摊晾16-20h;

[0028] ⑤杀青:将二次晾青后的荷叶收集起来,通入蒸汽杀青5-7min;

[0029] ⑥揉捻:先将杀青后的荷叶于真空环境中揉捻3-4min后,静置5-8min;接着瞬间加压到1.8-2MPa揉捻荷叶5-8min后,静置10-11min;之后再瞬间减压至0.03-0.04MPa揉捻荷叶6-8min后,静置18-20min;

[0030] ⑦初烘焙:将经揉捻工序后的荷叶于100-120℃烘干至七八成干;

[0031] ⑧包揉:将经初烘焙的荷叶进行包揉,使茶叶紧结或圆结;

[0032] ⑨复烘焙:将经包揉后的荷叶于130-140℃烘干3-4h,冷却即得荷叶茶。

[0033] 该荷叶茶的制备工艺采用的是改良过的铁观音茶制备方法,其不仅在摇青时加入纤维素酶和果胶酶,有效释放荷叶叶片细胞的内容物,且采用蒸汽杀青搭配真空环境中的瞬间变压多次揉捻工序,进一步破碎茶叶细胞壁和拉松茶叶细胞组织结构,促使汁液和内容物的进一步释放,还消除了荷叶本身的苦、涩味,整个制备工艺无添加,保证了荷叶功效的发挥以及风味的原生态。

[0034] 顶部开口口径在1.5-2.5cm之间,底部开口口径在0.5-1cm之间。

[0035] 优选口径的顶部开口和底部开口不仅去果肉、填充茶叶方便,而且能提升清莲柑保健茶整体的风味。

[0036] 与现有技术相比,本发明申请具有以下优点:

[0037] 1) 本申请的清莲柑保健茶采用了大红柑、普洱茶和荷叶茶的复配,其口感丰富、层次分明、功效丰富且显著;

[0038] 2) 该清莲柑保健茶的制备方法独特,即保证了其功效的良好发挥,又保证了其独特风味。

具体实施方式

[0039] 下面结合具体的实施方式对本发明作进一步的描述。

[0040] 实施例1

[0041] 一种清莲柑保健茶,是由大红柑果壳、以及混合填充于大红柑果壳内的普洱茶和荷叶茶制成,所述荷叶茶由荷叶经制茶工艺制备而成,其中,普洱茶和荷叶茶的体积比为6:4。

[0042] 所述大红柑为新会大红柑,普洱茶为云南熟普。

[0043] 一种用于制备该清莲柑保健茶的制备方法,包括以下依次进行的步骤:

[0044] (1) 选果清洗:采摘即将成熟的大红柑,用清水清洁去除大红柑表皮的粉尘和杂质;

[0045] (2) 掏果获得果壳:在清洗干净的大红柑顶部和底部各开一个口,使得顶部开口大于底部开口,从顶部开口去净大红柑的果肉,留下完整的大红柑果壳;

[0046] (3) 填茶:将普洱茶和荷叶茶按6:4的体积比混匀后填充进大红柑果壳内,所述荷叶茶是由荷叶通过制茶工艺制备而成;

[0047] (4) 干燥陈化:对填茶完毕的大红柑果壳进行干燥陈化,即得清莲柑保健茶。

[0048] 步骤(3)填茶所述的荷叶茶的制茶工艺具体如下:

[0049] ①原料准备:将新鲜采摘的荷叶清洗晾干后,切割成小块备用;

[0050] ②晒青及晾青:将荷叶堆成厚度为5cm的荷叶堆,交替进行晒青和晾青,并反复5次,每次晒青和晾青的时间分别为9min和3.5min;

[0051] ③摇青:向完成晒青及晾青工序后的荷叶中加入纤维素酶和果胶酶混匀,放置12min后,再进行4次摇青,每次20.5min,其中,纤维素酶和果胶酶的总用量为荷叶总重量百分比的0.9%;

[0052] ④二次晾青:将摇青后的荷叶于11℃且湿度<50%的环境下摊晾18h;

[0053] ⑤杀青:将二次晾青后的荷叶收集起来,通入蒸汽杀青6min;

[0054] ⑥揉捻:先将杀青后的荷叶于真空环境中揉捻3.5min后,静置6min;接着瞬间加压到1.9MPa揉捻荷叶6min后,静置10.5min;之后再瞬间减压至0.035MPa揉捻荷叶7min后,静置19min;

[0055] ⑦初烘焙:将经揉捻工序后的荷叶于110℃烘干至七八成干;

[0056] ⑧包揉:将经初烘焙的荷叶进行包揉,使茶叶紧结或圆结;

[0057] ⑨复烘焙:将经包揉后的荷叶于135℃烘干3.5h,冷却即得荷叶茶。

[0058] 顶部开口口径在2cm之间,底部开口口径在0.8cm之间。

[0059] 实施例2

[0060] 一种清莲柑保健茶,是由大红柑果壳、以及混合填充于大红柑果壳内的普洱茶和荷叶茶制成,所述荷叶茶由荷叶经制茶工艺制备而成,其中,普洱茶和荷叶茶的体积比为5.5:4.5。

[0061] 一种用于制备该清莲柑保健茶的制备方法,包括以下依次进行的步骤:

[0062] (1)选果清洗:采摘即将成熟的大红柑,用清水清洁去除大红柑表皮的粉尘和杂质;

[0063] (2)掏果获得果壳:在清洗干净的大红柑顶部和底部各开一个口,使得顶部开口大于底部开口,从顶部开口去净大红柑的果肉,留下完整的大红柑果壳;

[0064] (3)填茶:将普洱茶和荷叶茶按5.5:4.5的体积比混匀后填充进大红柑果壳内,所述荷叶茶是由荷叶通过制茶工艺制备而成;

[0065] (4)干燥陈化:对填茶完毕的大红柑果壳进行干燥陈化,即得清莲柑保健茶。

[0066] 步骤(3)填茶所述的荷叶茶的制茶工艺具体如下:

[0067] ①原料准备:将新鲜采摘的荷叶清洗晾干后,切割成小块备用;

[0068] ②晒青及晾青:将荷叶堆成厚度为4cm的荷叶堆,交替进行晒青和晾青,并反复6次,每次晒青和晾青的时间分别为8min和4min;

[0069] ③摇青:向完成晒青及晾青工序后的荷叶中加入纤维素酶和果胶酶混匀,放置10min后,再进行6次摇青,每次20min,其中,纤维素酶和果胶酶的总用量为荷叶总重量百分比的1%;

[0070] ④二次晾青:将摇青后的荷叶于10℃且湿度<50%的环境下摊晾20h;

[0071] ⑤杀青:将二次晾青后的荷叶收集起来,通入蒸汽杀青5min;

[0072] ⑥揉捻:先将杀青后的荷叶于真空环境中揉捻4min后,静置5min;接着瞬间加压到2MPa揉捻荷叶5min后,静置11min;之后再瞬间减压至0.03MPa揉捻荷叶8min后,静置18min;

[0073] ⑦初烘焙:将经揉捻工序后的荷叶于120℃烘干至七八成干;

[0074] ⑧包揉:将经初烘焙的荷叶进行包揉,使茶叶紧结或圆结;

[0075] ⑨复烘焙:将经包揉后的荷叶于130℃烘干4h,冷却即得荷叶茶。

[0076] 顶部开口口径在1.5cm之间,底部开口口径在1cm之间。

[0077] 实施例3

[0078] 一种清莲柑保健茶,是由大红柑果壳、以及混合填充于大红柑果壳内的普洱茶和荷叶茶制成,所述荷叶茶由荷叶经制茶工艺制备而成,其中,普洱茶和荷叶茶的体积比为6.5:3.5。

[0079] 所述大红柑为新会大红柑,普洱茶为云南熟普。

[0080] 一种用于制备该清莲柑保健茶的制备方法,包括以下依次进行的步骤:

[0081] (1)选果清洗:采摘即将成熟的大红柑,用清水清洁去除大红柑表皮的粉尘和杂质;

[0082] (2)掏果获得果壳:在清洗干净的大红柑顶部和底部各开一个口,使得顶部开口大于底部开口,从顶部开口去净大红柑的果肉,留下完整的大红柑果壳;

[0083] (3)填茶:将普洱茶和荷叶茶按6.5:3.5的体积比混匀后填充进大红柑果壳内,所述荷叶茶是由荷叶通过制茶工艺制备而成;

[0084] (4)干燥陈化:对填茶完毕的大红柑果壳进行干燥陈化,即得清莲柑保健茶。

[0085] 步骤(3)填茶所述的荷叶茶的制茶工艺具体如下:

[0086] ①原料准备:将新鲜采摘的荷叶清洗晾干后,切割成小块备用;

[0087] ②晒青及晾青:将荷叶堆成厚度为6cm的荷叶堆,交替进行晒青和晾青,并反复4次,每次晒青和晾青的时间分别为10min和3min;

[0088] ③摇青:向完成晒青及晾青工序后的荷叶中加入纤维素酶和果胶酶混匀,放置13min后,再进行3次摇青,每次30min,其中,纤维素酶和果胶酶的总用量为荷叶总重量百分比的0.8%;

[0089] ④二次晾青:将摇青后的荷叶于15℃且湿度<50%的环境下摊晾16h;

[0090] ⑤杀青:将二次晾青后的荷叶收集起来,通入蒸汽杀青7min;

[0091] ⑥揉捻:先将杀青后的荷叶于真空环境中揉捻3min后,静置8min;接着瞬间加压到1.8MPa揉捻荷叶8min后,静置10min;之后再瞬间减压至0.04MPa揉捻荷叶6min后,静置20min;

[0092] ⑦初烘焙:将经揉捻工序后的荷叶于100℃烘干至七八成干;

[0093] ⑧包揉:将经初烘焙的荷叶进行包揉,使茶叶紧结或圆结;

[0094] ⑨复烘焙:将经包揉后的荷叶于140℃烘干4h,冷却即得荷叶茶。

[0095] 顶部开口口径在2.5cm之间,底部开口口径在0.5cm之间。

[0096] 实施例1-3的清莲柑保健茶的不仅色泽金黄透亮、果香茶香浓郁,而且口感清凉甘甜且润喉。

[0097] 根据本发明提出的清莲柑保健茶及其制备方法可选因素较多,可以设计出多种实施例,因此具体的实施例仅作为本发明的具体实现方式的示例性说明,而不构成对本发明范围的限制。为了具体的描述本发明,有助于本领域的技术人员进一步理解本发明,选择以下实施例进行示例性说明。应当指出的是,对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。这些都属于本发明的保护范围。