



[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 03138088.3

[45] 授权公告日 2004 年 12 月 29 日

[11] 授权公告号 CN 1181748C

[22] 申请日 2003.5.29 [21] 申请号 03138088.3

[71] 专利权人 刘元恒

地址 750021 宁夏回族自治区银川市文昌北街新小线 1150 米育新枸杞种业有限公司

[72] 发明人 刘元恒

审查员 赵学武

[74] 专利代理机构 宁夏专利服务中心

代理人 徐淑芬

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称 枸杞叶茶的制备方法

[57] 摘要

本发明涉及一种枸杞叶茶的制备方法，包括筛选、清洗、摊放、萎凋、杀青、揉捻、初制和精制工序，其特征在于上述初制后的毛茶用大米提香；本发明的方法以宁夏枸杞芽叶为原料，运用科学方法和独特加工工艺精制成枸杞叶茶，比较完好的保留了枸杞叶中的有效成分，充分发挥枸杞叶的药理特性，长期饮用，经常饮用可清热解毒养颜，补肾壮阳，明目安神，除烦止渴，改善睡眠，增强人体的免疫功能，预防感冒，对降血脂、降血糖有辅助疗效，特别适宜于口干舌燥、上火牙疼、便秘者饮用。

1. 一种枸杞叶茶的制备方法，包括筛选、清洗、摊放、萎凋、杀青、揉捻、初制和精制工序，其特征在于上述初制后的毛茶用大米提香，所述提香过程为先将毛茶投入到炒熟的大米中，在 75—85℃下炒制 6—8 分钟，然后降温至 55—65℃，继续炒制 8—10 分钟，其中大米的添加量为毛茶的 0.25—0.4 倍。

2. 按权利要求 1 所述的枸杞叶茶的制备方法，其特征是：所述萎凋工艺为在 40—50℃下进行热风萎凋 2—3 小时。

3. 按权利要求 1 所述的枸杞叶茶的制备方法，其特征是：所述萎凋工艺为在 15—25℃下进行冷风萎凋 20—30 小时。

4. 按权利要求 1 所述的枸杞叶茶的制备方法，其特征在于所述杀青工艺为在 150—180℃下炒制至枸杞叶无粘性为止。

5. 按权利要求 1 所述的枸杞叶茶的制备方法，其特征在于所述初制过程为先将揉捻叶在 120—130℃下毛火炒制 25—35 分钟，出锅、摊凉，然后降温至 55—65℃下足火炒制 20—25 分钟，出锅、摊凉。

枸杞叶茶的制备方法

技术领域

本发明涉及一种枸杞叶茶的制备方法。

背景技术

枸杞叶又名天精草、地仙苗，为茄科植物枸杞的嫩茎叶。枸杞叶性凉，味苦、甘，无毒，入心、肺、脾、肾四经，可补虚益精、清热止渴、明目养颜，现代科学研究发现，每100g枸杞叶中含水量蛋白质5.8g，脂肪1g，糖6g，胡萝卜素3.9g，尼克酸1.1mg，维生素C3mg，钙133mg，磷67mg，钠95mg，镁92mg，还含有硫胺素、东莨菪、 β -谷甾醇、葡萄糖甙、芸香甙及丰富的芦丁、甜菜碱、氨基酸、生物总黄酮等，是一种高质量、高营养的药食两用滋补品。

发明内容

本发明的目的旨在提供一种以枸杞叶为原料制成的既具有独特风味又具有营养保健功能的枸杞叶茶的制备方法。

本发明的技术方案为：

一种枸杞叶茶的制备方法，包括筛选、清洗、摊放、萎凋、杀青、揉捻、初制和精制工序，其特征在于上述初制后的毛茶用大米提香，所述提香过程为先将毛茶投入到炒熟的大米中，在75—85℃下炒制6—8分钟，然后降温至55—65℃，继续炒制8—10分钟，其中大米的添加量为毛茶的0.25—0.4倍；

所述萎凋工艺为在40—50℃下进行热风萎凋2—3小时；

所述萎凋工艺为在15—25℃下进行冷风萎凋20—30小时；

所述杀青工艺为在150—180℃下炒制至枸杞叶无粘性为止；

所述初制过程为先将揉捻叶在120—130℃下毛火炒制25—35分钟，出锅、摊凉，然后降温至55—65℃下足火炒制20—25分钟，出锅、摊凉。

本发明是以宁夏枸杞芽叶为原料，运用科学方法和独特加工工艺精制成枸杞叶茶，该方法比较完好的保留了枸杞叶中的有效成分，充分发挥枸杞叶的药理特性，长期饮用，能增进人体健康，提高人体的免疫功能。

本发明的枸杞叶茶具有以下优点：

1. 其氨基酸、钙、铁、锌、硒、粗蛋白含量高，分别是枸杞子的2—35倍，是补充人体钙、锌、硒等的最佳饮品；

表 1：枸杞叶茶及枸杞中的氨基酸、微量元素含量对照表：

	枸杞叶茶	枸杞干果
氨基酸总和 (mg/100mg)	20.54	9.75
人体必需 8 种氨基酸 (mg/100mg)	9.63	2.71
钙 (mg/100g)	1383.36	38.7
铁 (mg/100g)	34.77	6.30
锌 (mg/kg)	30.31	1.20
硒 (mg/kg)	14.21	0.15
粗蛋白 (%)	27.56	10.6

2. 口感好：本发明的枸杞叶茶不苦、不涩、清香爽口，既具有枸杞的香甜味，又具有大米的米香味；
3. 本发明的枸杞茶翠绿明亮、汤色怡人，具有较高的观赏价值；
4. 本发明的枸杞茶过夜不变味，继续饮用更为清爽；
5. 本发明的枸杞茶浸出率高，易于人体吸收；
6. 用量少，每天 0.8—1.3 克，即可满足人体每日需求；
7. 本发明的枸杞茶具有防病、强身、健体功能：经常饮用枸杞叶茶可清热解毒养颜，补肾壮阳，明目安神，除烦止渴，改善睡眠，增强人体的免疫功能，预防感冒，对降血脂、降血糖有辅助疗效，适宜于口干舌燥、上火牙疼、便秘者饮用。

具体实施方式

选择外形完整、色泽基本一致、无病虫害、无残留、无污渍的枸杞鲜叶，清洗干净后摊放在无异味无污渍的竹制品上，以保证鲜叶的洁净、卫生和本色，一般枸杞鲜叶在清洗后要随时摊放，以避免发热、变质和变色；枸杞鲜叶在摊放 2—4 个小时后，进行萎凋，萎凋工艺分为热风萎凋和冷风萎凋：所述热风萎凋为在 40—50℃ 条件下风吹采用热风吹晾 2—3 小时，所述冷风萎凋为在 15—25℃ 条件下用风吹晾 20—30 小时，在进行鲜叶萎凋时，要勤翻动萎凋叶，以保证鲜叶脱水一致，色泽一致；随后将萎凋叶放入到杀青锅中进行杀青，至鲜叶手抓能自然成团、手感无粘、能自然松开为止，杀青温度控制在 150—180℃；将杀青叶及时摊晾，后用揉捻机揉捻成条或成型后，掰块、抖筛，进行初制：所述初制是指将揉捻叶先在 120—130℃ 下进行毛火炒制，25—35 分钟左右出锅摊凉，然后降温至 55—65

℃足火炒制，20—25分钟左右出锅摊凉，封闭储存2—3天后即为毛茶；毛茶用0.25—0.4倍量的大米提香，即先将大米投入到炒干机中在75—85℃条件下炒熟（炒制7分钟左右），然后投入毛茶继续炒制6—8分钟，降温至55—65℃，再炒制8—10分钟出锅，此时，茶叶可将米香完全吸入，达到去苦、脱涩、降低咸味的作用，出锅后的枸杞叶茶及时摊晾、散热、分离茶和米后精制（平圆、抖筛、分级）即为成品茶。