



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106819227 A

(43)申请公布日 2017.06.13

(21)申请号 201710057902.2

(22)申请日 2017.01.23

(71)申请人 四川九寨茶业有限公司

地址 623000 四川省阿坝藏族羌族自治州
汶川县漩口镇水田坪村四川九寨茶业
有限公司

(72)发明人 彭庆生

(74)专利代理机构 成都虹桥专利事务所(普通
合伙) 51124

代理人 高芸

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

蒲公英茶及其制备方法

(57)摘要

本发明属于茶叶领域,尤其涉及一种蒲公英茶及其制备方法,发明目的是提供一种制备工艺简单,所得蒲公英茶保留了蒲公英特有的营养成分和口感的蒲公英茶及其制备方法,该方法包括如下步骤:A、茶坯处理:绿毛茶按常规方法制备得到茶坯,烘干茶坯使其含水量为8~10%,密闭存放备用;B、蒲公英处理:取蒲公英叶,清洗,晾干至水分为35%-50%,切制,杀青后依次进行第一次揉捻-积压-烘干和第二次揉捻-积压-烘干,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;C、茶坯与蒲公英茶坯复火提香:茶坯50℃-80℃烘干8-12分钟后加入蒲公英茶坯第一次复火,至水分达到9~10wt%时冷却,完全冷却后进行第二次复火后冷却,即得。

1. 蒲公英茶的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

A、茶坯处理:绿毛茶按常规方法制备得到茶坯,烘干茶坯使其含水量为8~10%,密闭存放备用;

B、蒲公英处理:取蒲公英叶,清洗,晾干至水分为35%-50%,切制,杀青后依次进行第一次揉捻-积压-烘干和第二次揉捻-积压-烘干,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

C、茶坯与蒲公英茶坯复火提香:茶坯50℃-80℃烘干8-12分钟后加入蒲公英茶坯第一次复火,至水分达到9~10wt%时冷却,完全冷却后进行第二次复火后冷却,即得。

2. 根据权利要求1所述的蒲公英茶的制备方法,其特征在于:步骤A所述绿毛茶按常规方法制备得到茶坯为杀青、揉捻、初烘、再揉捻,再烘干、冷却得到茶坯;优选的,步骤A所述茶坯筛制符合全国统一级型标准品质。

3. 根据权利要求2所述的蒲公英茶的制备方法,其特征在于:步骤A所述茶坯的初烘及烘干条件为:烘干温度50℃-80℃;茶坯烘干至含水量降至8~10%,冷却至30~40℃。

4. 根据权利要求1所述的蒲公英茶的制备方法,其特征在于:步骤B所述蒲公英处理:取蒲公英叶,清洗,晾干至水分为40%。

5. 根据权利要求1所述的蒲公英茶的制备方法,其特征在于:步骤B所述杀青为杀青至蒲公英柔软后取出冷却,杀青温度为380-450℃。

6. 根据权利要求1所述的蒲公英茶的制备方法,其特征在于:步骤B所述第一次揉捻-积压-烘干为,揉捻成条,挤压蒲公英至水分为55-65%,抖散蒲公英,300-360℃烘干10-20分钟,冷却;

优选的,步骤B所述第一次揉捻-积压-烘干为,揉捻成条,挤压蒲公英至水分为60%,抖散蒲公英,300-360℃烘干15分钟,冷却。

7. 根据权利要求1所述的蒲公英茶的制备方法,其特征在于:步骤B所述第二次揉捻-积压-烘干为,揉捻,挤压蒲公英至水分为20-35%,抖散蒲公英,理条,烘干蒲公英至水分为12-15%,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

优选的,步骤B所述第二次揉捻-积压-烘干为,揉捻,挤压蒲公英至水分为25%。

8. 根据权利要求1所述的蒲公英茶的制备方法,其特征在于:步骤B所述蒲公英叶为未开花时的嫩叶。

9. 根据权利要求1所述的蒲公英茶的制备方法,其特征在于:至少满足以下任一项:

步骤C所述茶坯与蒲公英茶坯复火提香:茶坯50℃-80℃烘干10分钟后加入蒲公英茶坯第一次复火;

优选的,步骤C所述第一次复火处理条件:控制堆厚5~8厘米,复火温度为50℃-80℃;

步骤C所述烘焙处理中,将茶坯和蒲公英混合烘焙至含水量为9~10wt%;

步骤C所述第二次复火:温度控制在40℃--55℃复火20分钟。

10. 权利要求1-9任一项所述的制备方法制备而得的蒲公英茶。

蒲公英茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于茶叶领域,尤其涉及一种蒲公英茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 蒲公英是菊科多年生草本植物。头状花序,种子上有白色冠毛结成的绒球,花开后随风飘到新的地方孕育新生命。蒲公英性平味甘微苦。可清热解毒,消肿散结。有显著的催乳作用,治疗乳腺炎十分有效。无论煎汁口服,还是捣泥外敷,皆有效验。此外,蒲公英还有利尿、缓泻、退黄疸、利胆、助消化,增食欲,治疗胃及十二指肠溃疡,还可防治癌、胃癌、食管癌及各种肿瘤等功效。

[0003] 蒲公英的利尿效果非常好,它具有丰富的维生素A和C及矿物质,对消化不良、便秘都有改善的作用。另外叶子还有改善湿疹、舒缓皮肤炎、关节不适的净血功效,根则具有消炎作用,可以治疗胆结石、风湿,不过在沒有专业医师指导下还是不要擅自使用为佳,花朵煎成药汁可以去除雀斑。蒲公英植物体中含有蒲公英醇、蒲公英素、胆碱、有机酸、菊糖等多种健康营养成分,有利尿、缓泻、退黄疸、利胆等功效。蒲公英同时含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、微量元素及维生素等,有丰富的营养价值,可生吃、炒食、做汤,是药食兼用的植物。

[0004] 但由于蒲公英保鲜难、加工难,导致其精深加工和产品升级受到阻碍,许多野生蒲公英因不能得到及时加工导致资源的严重浪费。目前很多产地仍采用自然风干的加工方式,但自然风干的产品质量差,市场价格低廉。本发明的发明人欲提供一种全新的制作形式保留蒲公英特有的营养成分和口感。

发明内容

[0005] 本发明所解决的技术问题是提供一种蒲公英茶的制备方法,该制备方法工艺简单,所得蒲公英茶保留了蒲公英特有的营养成分和口感。

[0006] 本发明蒲公英茶的制备方法,包括如下步骤:

[0007] A、茶坯处理:绿毛茶按常规方法制备得到茶坯,烘干茶坯使其含水量为8~10%,密闭存放备用;

[0008] 控制烘干茶坯使其含水量为8~10%是因为:如果水分高于10%以后不利于茶坯存放,如果水分低于8%则不利于和蒲公英的融合。

[0009] 所述绿毛茶按常规方法制备得到茶坯为杀青、揉捻、初烘、再揉捻,再烘干、冷却得到茶坯。茶坯筛制符合全国统一级型标准品质。

[0010] 茶坯初烘及烘干条件为:烘干温度50℃-80℃;若烘干温度低于50℃不利于茶坯干燥,高于80℃茶坯就有可能产生火焦味,影响茶坯品质。茶坯烘干至含水量降至8~10%冷却至30~40℃。

[0011] B、蒲公英处理:取蒲公英叶,清洗,晾干至水分为35%-50%(优选控制晾干至水分为40%),切制,杀青后依次进行第一次揉捻-积压-烘干和第二次揉捻-积压-烘干,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

[0012] 其中,晾干至水分低于50%是因为如果水分在50%以上在进入杀青机里容易粘连至草青味太重,如果过于干燥进入杀青机里容易造成碎断。但是若水分过低,进入杀青机后容易破碎,影响蒲公英的品相。

[0013] 其中,所述杀青为杀青至蒲公英柔软后取出冷却,杀青温度为380-450℃;

[0014] 其中,所述第一次揉捻-积压-烘干为,揉捻成条,挤压蒲公英至水分为55-65% (优选挤压水分至60%),抖散蒲公英,300-360℃烘干10-20分钟(15分钟效果最佳),冷却;

[0015] 针对上述蒲公英水分较晾干后变多是因为蒲公英叶内水分比表皮水分高,蒲公英鲜叶杀青以后把叶内水分全部提出后比前面晾干的蒲公英表皮水分多100%,所以出现了上述现象。其中,所述第一次揉捻-积压-烘干的烘干时间若平过长容易把蒲公英烘碎,如果时间短又烘培干度不够。

[0016] 其中,所述第二次揉捻-积压-烘干为,揉捻,挤压蒲公英至水分为20-35% (优选挤压蒲公英至水分为25%),抖散蒲公英,理条,烘干蒲公英至水分为12-15%,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

[0017] 其中,所述蒲公英叶为未开花时的嫩叶。

[0018] C、茶坯与蒲公英茶坯复火提香:茶坯50℃-80℃烘干8-12分钟后(优选烘干10分钟)加入蒲公英茶坯第一次复火,至水分达到9~10wt%时冷却,完全冷却后进行第二次复火后冷却,即得;

[0019] 其中,第一次复火处理条件:控制堆厚5~8厘米,复火温度为50℃-80℃。烘焙处理中,将茶坯和蒲公英混合烘焙至含水量为9~10wt%,

[0020] 第二次复火是为了复火提香:温度控制在40℃--55℃复火20分钟,使茶叶与蒲公英达到充分拌和,使茶与蒲公英香气融为一体。

[0021] 本发明的有益效果:

[0022] 发明人以口感、水分、总灰分、碎末、水浸出物等实验考察,终于使本发明蒲公英茶达到了芽叶卷紧、色泽黄绿透翠、汤色清明、蒲公英茶香浓郁清醇、滋味鲜爽甘醇的高品质。本发明蒲公英茶具有香味浓醇持久,无生青味,冲泡时蒲公英吸水膨胀,叶低纯绿,具有独特的观赏价值和较高的饮用价值。

具体实施方式

[0023] 以下通过实施例形式的具体实施方式,对本发明的上述内容再作进一步的详细说明,说明但不限制本发明。

[0024] 本发明蒲公英茶的制备方法,包括A、茶坯处理:B、蒲公英处理:C、茶坯与蒲公英茶坯复火提香三个步骤。其中,本发明制备方法的关键处理步骤及参数选择理由如下:

[0025] 1) 蒲公英处理中“取蒲公英叶,清洗,晾干至水分低于50%”为多次试验发现,如果新鲜蒲公英嫩叶不把水分摊凉至40%进行杀青,将出现蒲公英茶成品有很大的青草味,而且也会在杀青机中粘连;如果水分过低,即晾干至水分低于35%,进入杀青机里容易造成碎断。影响蒲公英的品质。故选择取蒲公英叶,清洗,晾干至水分35%-50%。

[0026] 2) 如果对蒲公英只进行一次揉捻、挤压自然水分、抖散会使蒲公英中所含物质影响蒲公英成品的汤色变为混汤的黑色。

[0027] 3) 茶叶和蒲公英的配比关系相当重要,我们在实验中通过对茶叶和蒲公英进行了

50:100、80:100、100:100、100:150、100:180、100:200、100:220的无数次配比,终于得出了100:180的配比是蒲公英茶达到蒲公英清香味浓郁清醇,绿茶滋味鲜爽甘醇的结果。

[0028] 4) 蒲公英茶少于100:180的配比就使得蒲公英茶的茶叶味压过蒲公英清香味,如果超过100:180的配比又使蒲公英的苦味压过绿茶的鲜爽甘醇的滋味又使汤色发暗发黄,最终得出了100:180的配比。

[0029] 5) 蒲公英与茶坯经过一次的混合烘焙处理,最后复火保香得本发明的蒲公英茶;其中,工艺中茶坯与蒲公英的重量百分比依次为:茶坯100%,蒲公英200%。

[0030] 实施例1

[0031] A、茶坯处理:绿毛茶按常规方法杀青、揉捻、初烘、再揉捻,再烘干、冷却得到茶坯,茶坯筛制符合全国统一级型标准品质,烘干茶坯使其含水量为10%,密闭存放备用;茶坯初烘及烘干条件为:烘干温度75℃-80℃;茶坯烘干至含水量降至10%,冷却至40℃;

[0032] B、蒲公英处理:取蒲公英未开花时的嫩叶,清洗,晾干至水分为35%,切制,经温度为380-400℃杀青后依次进行第一次揉捻-积压-烘干和第二次揉捻-积压-烘干,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

[0033] 其中,所述第一次揉捻-积压-烘干为,揉捻成条,挤压蒲公英至水分为60%,抖散蒲公英,340-360℃烘干15分钟,冷却;所述第二次揉捻-积压-烘干为,揉捻,挤压蒲公英至水分为25%,抖散蒲公英,理条,烘干蒲公英至水分为12%,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

[0034] C、茶坯与蒲公英茶坯复火提香:茶坯75℃-80℃烘干10分钟后,加入蒲公英茶坯第一次复火,控制堆厚8厘米,复火温度为75℃-80℃,至水分达到9~10wt%时冷却,完全冷却后进行第二次复火,温度控制在50℃-55℃复火20分钟,冷却,即得。

[0035] 实施例2

[0036] A、茶坯处理:绿毛茶按常规方法杀青、揉捻、初烘、再揉捻,再烘干、冷却得到茶坯,茶坯筛制符合全国统一级型标准品质,烘干茶坯使其含水量为8%,密闭存放备用;茶坯初烘及烘干条件为:烘干温度50℃-55℃;茶坯烘干至含水量降至8wt%,冷却至30℃;

[0037] B、蒲公英处理:取蒲公英未开花时的嫩叶,清洗,晾干至水分为40%,切制,经温度为430-450℃杀青后依次进行第一次揉捻-积压-烘干和第二次揉捻-积压-烘干,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

[0038] 其中,所述第一次揉捻-积压-烘干为,揉捻成条,挤压蒲公英至水分为60%,抖散蒲公英,300-320℃烘干15分钟,冷却;所述第二次揉捻-积压-烘干为,揉捻,挤压蒲公英至水分为25%,抖散蒲公英,理条,烘干蒲公英至水分为12%,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

[0039] C、茶坯与蒲公英茶坯复火提香:茶坯50℃烘干10分钟后,加入蒲公英茶坯第一次复火,控制堆厚5厘米,复火温度为50℃,至水分达到9~10wt%时冷却,完全冷却后进行第二次复火,温度控制在40℃复火20分钟,冷却,即得。

[0040] 实施例3

[0041] A、茶坯处理:绿毛茶按常规方法杀青、揉捻、初烘、再揉捻,再烘干、冷却得到茶坯,茶坯筛制符合全国统一级型标准品质,烘干茶坯使其含水量为9%,密闭存放备用;茶坯初烘及烘干条件为:烘干温度60℃-70℃;茶坯烘干至含水量降至9wt%,冷却至35℃;

[0042] B、蒲公英处理:取蒲公英未开花时的嫩叶,清洗,晾干至水分为50%,切制,经温度为400-420℃杀青后依次进行第一次揉捻-积压-烘干和第二次揉捻-积压-烘干,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

[0043] 其中,所述第一次揉捻-积压-烘干为,揉捻成条,挤压蒲公英至水分为60%,抖散蒲公英,320-340℃烘干15分钟,冷却;所述第二次揉捻-积压-烘干为,揉捻,挤压蒲公英至水分为25%,抖散蒲公英,理条,烘干蒲公英至水分为14%,冷却,得蒲公英茶坯,密闭存放备用;

[0044] C、茶坯与蒲公英茶坯复火提香:茶坯60℃烘干10分钟后,加入蒲公英茶坯第一次复火,控制堆厚5~8厘米,复火温度为60℃,至水分达到9~10wt%时冷却,完全冷却后进行第二次复火,温度控制在45℃-50℃复火20分钟,冷却,即得。

[0045] 由上述实例可见,采用本发明技术后,使蒲公英的内含物质没有流失,又使该产品具有蒲公英和茶叶的原功效,增加了互补的效果,更凸显了蒲公英和茶叶的功效,不仅使消费者对蒲公英保管享用的难度简单化,而且给消费者时常享用带来了方便;同时了提高茶叶的饮用价值和欣赏价值,经济效益显著。该蒲公英茶饮用方法简单,对蒲公英进行茶产品的开发,增加了品种类型,满足了现代人们对蒲公英的消费需求。