

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200410009637.3

[51] Int. Cl.

A23F 3/06 (2006.01)

A23F 3/00 (2006.01)

[43] 公开日 2006 年 4 月 12 日

[11] 公开号 CN 1757293A

[22] 申请日 2004.10.9

[21] 申请号 200410009637.3

[71] 申请人 杨继南

地址 545002 广西省柳州市雀儿山路雀山小
苑 12 栋 2 - 101 号

[72] 发明人 杨继南

[74] 专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司
代理人 向 华

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

一种保健茶的制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种保健茶的制备方法，步骤为首将野生甜茶干叶用 115 - 125℃ 蒸气杀青 3 - 7 分钟后烘干、粗破碎、筛选去梗，再用 95 - 105℃ 蒸气蒸 6 - 10 分钟固本，烘干 5 - 8 成，再用蒸气锅炒干，将所得的粗叶破碎为颗粒状，筛选出细叶梗和粉末再次用 95 - 105℃ 蒸气蒸 3 - 7 分钟进一步固本，晾干 6 - 8 成，再用蒸气锅炒干即可。野生甜茶为广西独有的特产，其含有硒、黄酮、锗、茶多酚、甜茶素、氨基酸、以及微量元素锌、锶、钙、镁等，是诸多植物中具有最佳保健功效的“药食同源”的植物。

1、一种保健茶的制备方法，其特征在于，将野生甜茶干叶用 115—125℃蒸气杀青 3—7 分钟后烘干、粗破碎、筛选去梗，再用 95—105℃蒸气蒸 6—10 分钟固本，烘干 5—8 成，再用蒸气锅炒干，将所得的粗叶破碎为颗粒状，筛选出细叶梗和粉末再次用 95—105℃蒸气蒸 3—7 分钟进一步固本，晾干 6—8 成，再用蒸气锅炒干即得成品茶。

2、如权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，将野生甜茶干叶用 120℃蒸气杀青 5 分钟后烘干、粗破碎、筛选去梗，再用 100℃蒸气蒸 8 分钟固本，烘干 5—8 成，再用蒸气锅炒干，将所得的粗叶破碎为颗粒状，筛选出细叶梗和粉末再次用 100℃蒸气蒸 5 分钟进一步固本，晾干 8 成，再用蒸气锅炒干即得成品茶。

3、使用如权利要求 1 所述的制备方法所得的成品茶的用途，其特征在于，将所得的成品茶制成袋泡茶、颗粒茶或条型茶。

一种保健茶的制备方法

技术领域

本发明涉及一种保健茶的制备方法。

背景技术

由于历史的积淀，我国成为世界茶叶品种最多的国家，饮誉海内外。古往今来，几经演变，我国茶叶品种不断花样翻新。但一般只是把饮茶当成是一种文化一样传承。

野生甜茶（学名：*Rubus suavissimus* S.Lee）属蔷薇科悬钩子，灌木高 1—2 米，多年生，叶茂果甜。主产于东经 110 度—111 度 30 分，北纬 23—24 度的广西海拔 1000 米以上的大瑶（苗）山区中，是新发现的新型茶种。具有清热，润肺、祛痰、止咳、消炎、消肿、生肌药效。

近几年来，由于各种因素导致的各种疾病越来越多，因此“食疗”和“饮疗”也普遍受到了人们的重视，市场上也出现了不少具有各种医疗效果的保健茶面市，如：“绞股蓝”茶、“苦丁”茶等等。但无一例外的都是在普通的茶叶中加入某一种中药，从而使其达到具有治疗某种疾病的目的，但是各种的中药材混合后口感都不是很好。

发明内容

本发明就是针对普通的保健茶的特点开发了一种野生甜茶的制备方法。

本发明的具体实施步骤是：首先将野生甜茶干叶用 115—125℃ 蒸气杀青 3—7 分钟后烘干、粗破碎、筛选去梗，再用 95—105℃ 蒸气蒸 6—10 分钟固本，烘干 5—8 成，再用蒸气锅炒干，将所得的粗叶破碎为颗粒状，筛选出细叶梗和粉末再次用 95—105℃ 蒸气蒸 3—7 分钟进一步固本，晾干 6—8 成，再用蒸气锅炒干，最后再依据相应的本领域常见技术制成袋泡茶、颗粒茶和条形茶。

本发明进一步提供了一种制备方法，其特征在于，将野生甜茶干叶用 120℃ 蒸气杀青 5 分钟后烘干、粗破碎、筛选去梗，再用 100℃ 蒸气蒸 8 分钟固本，烘干 5—8 成，再用蒸气锅炒干，将所得的粗叶破碎为颗粒状，筛选出细叶梗和粉末再次用 100℃ 蒸气蒸 5 分钟进一步固本，晾干 8 成，再用蒸气锅炒干即得成品茶。

本发明中的保健茶由广西独有的特产野生甜茶制成，其含有硒、黄酮、锗、茶多酚、甜茶素、氨基酸、以及微量元素锌、锶、钙、镁等，是诸多植物中具有最佳保健功效的“药食同源”的植物。克服了普通保健茶饮用口感上的缺陷，更适用于急性咽喉炎、高血脂、高血粘、高血压、高血糖等诸多病人饮用。

具体实施方式

下面结合具体实施例，进一步阐述本发明。应理解，这些实施例仅用于说明本发明而并不用于限制本发明的范围。

实施例 1:

取 100kg 野生甜茶干叶用 115℃ 蒸气杀青 7 分钟、烘干、粗破碎、筛选去梗，再用 95℃ 蒸气蒸 10 分钟固本，烘干 8 成用蒸气锅炒干。将粗叶破碎为颗粒状，筛选去细叶梗和粉末再次用 95℃ 蒸气蒸 7 分钟进一步固本，晾干 8 成用蒸气锅炒干，经灭菌等照射，以 0.5kg/袋的比例用真空封装法封装成袋，即成品袋泡茶。

实施例 2:

取 100kg 野生甜茶干叶用 120℃ 蒸气杀青 5 分钟、烘干、粗破碎、筛选去梗，再用 100℃ 蒸气蒸 8 分钟固本，烘干 5 成后用常规技术揉制成颗粒再用蒸气锅炒干。筛选去细叶梗和粉末再次用 100℃ 蒸气蒸 5 分钟进一步固本，晾干 8 成用蒸气锅炒干，经灭菌灯照射，按照现有的颗粒茶的制备方法制成野生甜茶颗粒茶。

实施例 3:

取 100kg 野生甜茶干叶用 125℃ 蒸气杀青 5 分钟、烘干、粗破碎、

筛选去梗，再用 105℃ 蒸气蒸 5 分钟固本，烘干 6 成后用常规技术揉制成条形再用蒸气锅炒干。筛选去细叶梗和粉末再次用 105℃ 蒸气蒸 5 分钟进一步固本，晾干 6 成用蒸气锅炒干，经灭菌灯照射，按照现有的条型茶的制备方法制成野生甜茶条型茶。

广西疾病预防控制中心，卫生监测检验中心对野生甜茶进行安全性毒理学试验为安全无毒级。广西分析测试研究中心，分析测试野生甜茶内含成分

序号	成分	含量	序号	成分	含量
1	硒	0.075 mg/kg	14	维生素 B1	0.01 mg/100g
2	锗	0.022 mg/kg	15	维生素 B2	0.06 mg/100g
3	锶	16.8 mg/kg	16	维生素 B12	43.0 μg/100g
4	总黄酮	0.88 g/100g	17	维生素 C	3.59 mg/100g
5	铁	20.7 mg/kg	18	类胡萝卜素	22.7 mg/100g
6	锌	1.32 mg/kg	19	叶绿素	351.7 mg/100g
7	钙	514 mg/kg	20	甜茶素	3 g/100g
8	镁	258 mg/kg	21	咖啡因	0.45 g/100g
9	钾	711 mg/kg	22	茶多酚	15.9 g/100g
10	维生素 E	1.2 mg/100g	23	水份	10.0 %
11	维生素 A	198 μg/100g	24	水浸出物	38.1 %
12	叶酸	281.9 μg/100g	25	粗纤维	3.90 %
13	尼克酸	0.20 mg/100g	26	碳水化合物	61.6 %
18 种 氨基酸总量 12.07 %		名称	含量(%)	名称	含量(%)
		Asp 门冬氨酸	1.30	Met 蛋氨酸	0.08
		Thr 苏氨酸	0.65	Ile 异亮氨酸	0.61
		Ser 丝氨酸	0.66	Leu 亮氨酸	1.22
		Glu 谷氨酸	1.53	Tyr 酪氨酸	0.51
		Pro 脯氨酸	0.78	Phe 苯丙氨酸	0.80
		Gly 甘氨酸	0.77	Lys 赖氨酸	0.81
		Ala 丙氨酸	0.74	NH3 氨	0.22
		Cys 胱氨酸	0.05	His 组氨酸	0.31
		Val 缬氨酸	0.72	Arg 精氨酸	0.68