



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104982596 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 21

(21) 申请号 201510354946. 2

(22) 申请日 2015. 06. 23

(71) 申请人 符洁梅

地址 537500 广西壮族自治区容县容州镇东
光村北门队 18 号

(72) 发明人 符洁梅

(74) 专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理
事务所(普通合伙) 11369

代理人 靳浩

(51) Int. Cl.

A23F 3/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶

(57) 摘要

本发明公开了一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶,包括以下重量组分的原料组成:普洱茶叶 15-20 份,蜂蜜 15-20 份,柚子肉 16-26 份,柚子皮 9-14 份,柠檬果肉 10-20 份,柠檬果皮 5-10 份,百香果肉 10-20 份,百香果皮 5-10 份,占柠檬果皮、百香果皮和柚子皮重量 5%~9%的食盐,占柠檬果皮、百香果皮和柚子皮重量 3%~5%的冰糖。还公开了一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,果皮切成丝状与食盐腌制再粉碎成颗粒,加冰糖火熬制得果皮汁;普洱茶叶置于矿泉水中浸泡,发酵压榨得普洱茶汁和茶渣;蒸制茶汁收集茶汁蒸汽和气体,茶汁冷却后加入蜂蜜得蜂蜜茶汁;果肉粉碎与果皮汁、蜂蜜茶汁混匀保温冷却得柚子蜂蜜茶。

1. 一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶,其特征在于,包括以下重量组分的原料组成:普洱茶叶 15-20 份,蜂蜜 15-20 份,柚子肉 16-26 份,柚子皮 9-14 份,柠檬果肉 10-20 份,柠檬果皮 5-10 份,百香果果肉 10-20 份,百香果果皮 5-10 份,占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 5%~9%的食盐,和占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 3%~5%的冰糖。

2. 根据权利要求 1 所述的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶,其特征在于,包括以下重量组分的原料组成:普洱茶叶 18 份,蜂蜜 20 份,柚子肉 23 份,柚子皮 10 份,柠檬果肉 18 份,柠檬果皮 8 份,百香果果肉 18 份,百香果果皮 5 份,占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 5%~9%的食盐,和占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 3%~5%的冰糖。

3. 一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一、取柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮切成丝状后,使用占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 5%~9%的食盐腌制 3~5 小时,之后将丝状的柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮粉碎为 100 目以下的颗粒,然后再加入占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 3%~5%的冰糖中火熬制 3~5h,得到果皮汁;

步骤二、取普洱茶叶置于 30-40℃矿泉水中浸泡 8~10h,之后于温度 24~29℃发酵 1~3h,然后再对发酵后的茶叶进行压榨得到普洱茶汁和茶渣,再于温度 90-100℃中蒸制茶汁 30~50h,同时收集茶汁蒸汽和气体,最后待茶汁冷却至室温后,加入蜂蜜混匀后静置 10h 得到蜂蜜茶汁;以及,

步骤三、取柠檬果肉、百香果果肉、和柚子果肉粉碎,之后与步骤一中得到的果皮汁、和步骤二中得到的蜂蜜茶汁混匀,再于温度 40-50℃下保温 5~8h,冷却后得到柚子蜂蜜茶;

其中,所述制备的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶各组分的重量份数的比例如下:普洱茶叶 15-20 份,蜂蜜 15-20 份,柚子肉 16-26 份,柚子皮 9-14 份,柠檬果肉 10-20 份,柠檬果皮 5-10 份,百香果果肉 10-20 份,百香果果皮 5-10 份。

4. 根据权利要求 3 所述的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,其特征在于,所述普洱茶叶 18 份,蜂蜜 20 份,柚子肉 23 份,柚子皮 10 份,柠檬果肉 18 份,柠檬果皮 8 份,百香果果肉 18 份,百香果果皮 5 份。

5. 根据权利要求 3 所述的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,其特征在于,所述步骤一中,将所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮切成 $1\times 1\times 1\sim 3\times 3\times 3\text{cm}^3$ 的丝状。

6. 根据权利要求 3 所述的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,其特征在于,所述步骤一中火熬制温度先是 60-70℃至冰糖溶解,再在 25-35℃温度下继续熬制。

7. 根据权利要求 3 所述的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,其特征在于,所述步骤一种腌制时间为 3.8 小时。

8. 根据权利要求 3 所述的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,其特征在于,所述步骤二中普洱茶叶置于矿泉水中浸泡的时间为 8h;所述发酵温度为 26℃,时间 2h。

9. 根据权利要求 3 所述的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,其特征在于,所述步骤二中蒸制茶汁的温度为 98℃,时间为 38h。

10. 根据权利要求 3 所述的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,其特征在于,所述步骤三中蜂蜜茶汁保存温度为 45℃,时间为 6h。

一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别涉及一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶。

背景技术

[0002] 柚子蜂蜜茶作为蜂蜜茶的一种衍生产品,因其既具有蜂蜜的保健功效,同时又具有柚子的良好口感,且柚子也具有良好的润喉等效果,因而作为日常食用极为合适。柚子果肉性寒,味甘、酸,具有止咳平喘、消热化痰,解酒作用,大多数加工厂都用柚子肉去制备柚子蜂蜜茶,而丢失了柚子皮导致成本也大大增加,从而大大增加了生产成本;而蜂蜜虽具有保健作用,单一地用蜂蜜和柚子去制备柚子茶,蜂蜜就会刺激肠胃,引起身体不适。

[0003] 因此,提供本发明提供了一种既能使用柚子皮且与其他成分结合制备出来的茶具具有口感好,无添加任何防腐剂,具有较好的食用性并能降低生产成本的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶及其制备方法。

发明内容

[0004] 作为各种广泛且细致的研究和试验的结果,本发明的发明人已经发现,在柚子蜂蜜茶中,加入普洱茶叶,普洱含有 Q-胡萝卜素、维生素 B1、维生素 B2、维生素 C 等多种丰富的抗痛微量成分,具有抗痛、暖胃、清火、减肥的保健效果。基于这种发现,完成了本发明。

[0005] 本发明的目的解决了上述不足,并提供了一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,制备出无防腐剂添加,天然无杂质添加,含有天然果肉、口感醇厚、无防腐剂、绿色安全的茶。

[0006] 为了实现本发明,提供了一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶,包括以下重量组分的原料组成:普洱茶叶 15-20 份,蜂蜜 15-20 份,柚子肉 16-26 份,柚子皮 9-14 份,柠檬果肉 10-20 份,柠檬果皮 5-10 份,百香果果肉 10-20 份,百香果果皮 5-10 份,占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 5%~9% 的食盐,和占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 3%~5% 的冰糖。

[0007] 优选的是,包括以下重量组分的原料组成:普洱茶叶 18 份,蜂蜜 20 份,柚子肉 23 份,柚子皮 10 份,柠檬果肉 18 份,柠檬果皮 8 份,百香果果肉 18 份,百香果果皮 5 份,占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 5%~9% 的食盐,和占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 3%~5% 的冰糖。

[0008] 本发明的目的还进一步提供了一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,包括以下步骤:

[0009] 步骤一、取柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮切成丝状后,使用占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 5%~9% 的食盐腌制 3~5 小时,之后将丝状的柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮粉碎为 100 目以下的颗粒,然后再加入占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 3%~5% 的冰糖中火熬制 3~5h,得到果皮汁;

[0010] 步骤二、取普洱茶叶置于 30-40℃ 矿泉水中浸泡 8~10h,之后于温度 24~29℃ 发

酵 1 ~ 3h, 然后再对发酵后的茶叶进行压榨得到普洱茶汁和茶渣, 再于温度 90-100℃ 中蒸制茶汁 30 ~ 50h, 同时收集茶汁蒸汽和气体, 最后待茶汁冷却至室温后, 加入蜂蜜混匀后静置 10h 得到蜂蜜茶汁; 以及,

[0011] 步骤三、取柠檬果肉、百香果果肉、和柚子果肉粉碎, 之后与步骤一中得到的果皮汁、和步骤二中得到的蜂蜜茶汁混匀, 再于温度 40-50℃ 下保温 5 ~ 8h, 冷却后得到柚子蜂蜜茶;

[0012] 其中, 所述制备的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶各组分的重量份数的比例如下: 普洱茶叶 15-20 份, 蜂蜜 15-20 份, 柚子肉 16-26 份, 柚子皮 9-14 份, 柠檬果肉 10-20 份, 柠檬果皮 5-10 份, 百香果果肉 10-20 份, 百香果果皮 5-10 份。

[0013] 优选的是, 所述普洱茶叶 18 份, 蜂蜜 20 份, 柚子肉 23 份, 柚子皮 10 份, 柠檬果肉 18 份, 柠檬果皮 8 份, 百香果果肉 18 份, 百香果果皮 5 份。

[0014] 优选的是, 所述步骤一中, 将所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮切成 $1 \times 1 \times 1 \sim 3 \times 3 \times 3 \text{cm}^3$ 的丝状。

[0015] 优选的是, 所述步骤一中火熬制温度先是 60-70℃ 至冰糖溶解, 再在 25-35℃ 温度下继续熬制。

[0016] 优选的是, 所述步骤一种腌制时间为 3.8 小时。

[0017] 优选的是, 所述步骤二中普洱茶叶置于矿泉水中浸泡的时间为 8h; 所述发酵温度为 26℃, 时间 2h。

[0018] 优选的是, 所述步骤二中蒸制茶汁的温度为 98℃, 时间为 38h。

[0019] 优选的是, 所述步骤三中蜂蜜茶汁保存温度为 45℃, 时间为 6h。

[0020] 有益效果:

[0021] 普洱茶叶: 普洱茶叶中具有茶多酚, 对人体具有保健功效, 可防止血管硬化、抗癌、降血压、降血脂、降血糖, 还有灭菌、解毒作用; 含有的咖啡碱具有兴奋、提神、利尿、分解脂肪的作用, 同时也起到减肥的作用; 含有的有机酸参与人体代谢维持了体验平衡; 同时也含有多种维生素补充了人体生命活动所需; 含有人体所需要的蛋白质和氨基酸。

[0022] 蜂蜜: 蜂蜜能改善血液成分促进心脑血管, 对肝脏具有保护作用, 为人体补充营养能量, 增强体质。

[0023] 柚子肉, 柚子果肉性寒, 味甘、酸, 柚中含有大量的维生素 C, 能降低血液中有胆固醇; 柚子的果胶不仅可降低低密度脂蛋白水平, 而且可以减少动脉壁的损坏程度; 它帮助身体更容易吸收入钙及铁质, 所含的天然叶酸, 对于怀孕中的妇女们, 有预防贫血症状发生和促进胎儿发育的功效; 新鲜的柚子肉中还含有作用类似于胰岛素的成分铬, 能降低血糖。

[0024] 柚子皮: 即为常用中药化橘红, 其中所含柠檬烯和派烯, 吸入后, 可使呼吸道分泌物变多变稀, 有利于痰液排出, 具有良好的祛痰镇咳作用, 是治疗慢性咳喘及虚寒性痰喘的佳品;

[0025] 柠檬与百香果具有消炎止痛、活血强身、降脂降压、滋阴补肾、提神醒酒、消除疲劳、护肤养颜等保健功效, 将其果肉与果皮分开不失原有成分, 可以更好地在制备柚子蜂蜜茶时更好地发酵与粉碎。

[0026] 本发明在制备过程将柠檬果皮、百香果皮和柚子皮置于冰糖中火熬制, 可去除果皮中的涩酸味, 加入食盐腌制和冰糖可增加风味, 在炎热的天气中补充盐分和糖分; 用矿泉

水浸泡普洱茶不仅可以使茶叶变软,茶叶中苦涩味、单宁和酸味也可以去除掉,且发酵后的普洱茶含有丰富的益生菌,具有很高的营养价值,通过发酵,在微生物的作用下,茶叶中的香气成分、茶多酚等化学物质发生了结构转化,会产生出更多的芳香物质,通过蒸制完全将芳香物质整出,芳香物质可以分解脂肪,调节神经系统,并收集,再与茶汁混合,这样使得茶叶的口感更加香醇、厚重;最后柠檬果肉、百香果果肉、和柚子果肉粉碎直接与蜂蜜茶制混合保温一段时间,使其更好地融合,不失果肉原有的营养成分,且果肉粉碎后直接添加,天然无杂质添加。

[0027] 本发明在柚子蜂蜜茶中加入了普洱茶叶,普洱茶温和的茶性,能够中和抵消蜂蜜对肠胃的刺激;茶汁中蒸出的芳香物质还具有防腐作用;本发明制备的含有普洱成分的柚子蜂蜜茶也无防腐剂添加,含有天然果肉、口感醇厚、无防腐剂、绿色安全。

具体实施方式

[0028] 以下实施例是对本发明的进一步说明,但绝对不是对本发明范围的限制。下面参照实施例进一步详细阐述本发明,但是本领域技术人员应当理解,本发明并不限于这些实施例以及使用的制备方法,而且,本领域技术人员根据本发明的描述可以对本发明进行等同替换、组合、改良或修饰,这些都包括在本发明的范围内。

[0029] 实施例 1

[0030] 一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶,包括以下重量组分的原料组成:普洱茶叶 18g,蜂蜜 20g,柚子肉 23g,柚子皮 10g,柠檬果肉 18g,柠檬果皮 8g,百香果果肉 18g,百香果果皮 5g,占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 6% 的食盐,和占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 4% 的冰糖。

[0031] 实施例 2

[0032] 一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,包括以下步骤:

[0033] 步骤一、取柠檬果皮 8g、百香果果皮 5g 和柚子皮 10g 切成 $1 \times 1 \times 1 \times 3 \times 3 \text{cm}^3$ 的丝状后,使用占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 6% 的食盐腌制 3.8 小时,之后将丝状的柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮粉碎为 100 目以下的颗粒,然后再加入占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 4% 的冰糖中在 60°C 温度中火熬制至冰糖溶解再在 30°C 温度中熬制 5h,得到果皮汁;

[0034] 步骤二、取普洱茶叶 18g 置于 30°C 矿泉水中浸泡 8h,之后于温度 26°C 发酵 2h,然后再对发酵后的茶叶进行压榨得到普洱茶汁和茶渣,再于温度 98°C 中蒸制茶汁 38h,同时收集茶汁蒸汽和气体,最后待茶汁冷却至室温后,加入蜂蜜 20g 混匀后静置 10h 得到蜂蜜茶汁;以及,

[0035] 步骤三、取柠檬果肉 18g、百香果果肉 18g、和柚子果肉 23g 粉碎,之后与步骤一中得到的果皮汁、和步骤二中得到的蜂蜜茶汁混匀,再于温度 45°C 下保温 6h,冷却后得到柚子蜂蜜茶。

[0036] 实施例 3

[0037] 一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶,包括以下重量组分的原料组成:普洱茶叶 20g,蜂蜜 18g,柚子肉 25g,柚子皮 12g,柠檬果肉 16g,柠檬果皮 7g,百香果果肉 12g,百香果果皮 8g,占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 8% 的食盐,和占所述柠檬果皮、百香果果皮

和柚子皮重量 5% 的冰糖。

[0038] 实施例 4

[0039] 一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,包括以下步骤:

[0040] 步骤一、取柠檬果皮 7g、百香果果皮 8g 和柚子皮 12g 切成 $1 \times 1 \times 2 \times 3 \times 3 \text{cm}^3$ 的丝状后,使用占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 8% 的食盐腌制 4 小时,之后将丝状的柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮粉碎为 100 目以下的颗粒,然后再加入占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 5% 的冰糖中在 65°C 温度中火熬制至冰糖溶解再在 35°C 温度中熬制 3h,得到果皮汁;

[0041] 步骤二、取普洱茶叶 20g 置于 40°C 矿泉水中浸泡 9h,之后于温度 28°C 发酵 3h,然后再对发酵后的茶叶进行压榨得到普洱茶汁和茶渣,再于温度 95°C 中蒸制茶汁 42h,同时收集茶汁蒸汽和气体,最后待茶汁冷却至室温后,加入蜂蜜 18g 混匀后静置 10h 得到蜂蜜茶汁;以及,

[0042] 步骤三、取柠檬果肉 16g、百香果果肉 12g、和柚子果肉 25g 粉碎,之后与步骤一中得到的果皮汁、和步骤二中得到的蜂蜜茶汁混匀,再于温度 48°C 下保温 7h,冷却后得到柚子蜂蜜茶。

[0043] 实施例 5

[0044] 一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶,包括以下重量组分的原料组成:普洱茶叶 15g,蜂蜜 15g,柚子肉 16g,柚子皮 9g,柠檬果肉 20g,柠檬果皮 10g,百香果果肉 20g,百香果果皮 10g,占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 9% 的食盐,和占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 3% 的冰糖。

[0045] 实施例 6

[0046] 一种含有普洱成分的柚子蜂蜜茶的制备方法,包括以下步骤:

[0047] 步骤一、取柠檬果皮 10g、百香果果皮 10g 和柚子皮 9g 切成 $1 \times 1 \times 3 \times 3 \times 3 \text{cm}^3$ 的丝状后,使用占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 9% 的食盐腌制 3 小时,之后将丝状的柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮粉碎为 100 目以下的颗粒,然后再加入占所述柠檬果皮、百香果果皮和柚子皮重量 3% 的冰糖中在 70°C 温度中火熬制至冰糖溶解再在 25°C 温度中熬制 4h,得到果皮汁;

[0048] 步骤二、取普洱茶叶 15g 置于 35°C 矿泉水中浸泡 10h,之后于温度 29°C 发酵 1h,然后再对发酵后的茶叶进行压榨得到普洱茶汁和茶渣,再于温度 100°C 中蒸制茶汁 30h,同时收集茶汁蒸汽和气体,最后待茶汁冷却至室温后,加入蜂蜜 15g 混匀后静置 10h 得到蜂蜜茶汁;以及,

[0049] 步骤三、取柠檬果肉 20g、百香果果肉 20g、和柚子果肉 16g 粉碎,之后与步骤一中得到的果皮汁、和步骤二中得到的蜂蜜茶汁混匀,再于温度 40°C 下保温 8h,冷却后得到柚子蜂蜜茶。

[0050] 本发明在柚子蜂蜜茶中加入了普洱茶叶,普洱茶温和的茶性,能够中和抵消蜂蜜对肠胃的刺激;制备出无防腐剂添加,含有天然果肉、口感醇厚、无防腐剂、绿色安全。

[0051] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限

于特定的细节。