



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104082471 B

(45)授权公告日 2018.06.05

(21)申请号 201410267091.5

审查员 许闽婷

(22)申请日 2014.06.16

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104082471 A

(43)申请公布日 2014.10.08

(73)专利权人 宁夏其乐食品有限公司

地址 751600 宁夏回族自治区吴忠市青铜

峡市嘉宝轻工纺织工业园1号厂房

(72)发明人 丁涛 马金花 马金国 马杨

(74)专利代理机构 深圳市兰锋知识产权代理事

务所(普通合伙) 44419

代理人 曹明兰

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种黄秋葵果花茶及其生产工艺

(57)摘要

本发明提供了一种黄秋葵果花茶,其由黄秋葵果和花混合制成。本发明还提供了一种黄秋葵果花茶的生产工艺,其将黄秋葵果冷藏后切丝,经杀青、干燥、杀菌以及提香处理后,与干燥的黄秋葵花混合包装;其中杀青温度为200℃,时间为<30min;干燥步骤分两步,首先,干燥温度为105-125℃、时间为100min-120min;然后再将温度设置为65℃,时间为40min-60min;所述黄秋葵花在合闭前摘取,常温4h内进行高温干燥,干燥温度分为三个阶段:第一阶段温度为115℃,时间<30min,第二阶段温度为70-90℃,时间为80-60min,第三阶段温度为55-60℃,时间为60min。

1. 一种黄秋葵果花茶的生产工艺,包括以下步骤:将黄秋葵果冷藏后切丝,经杀青、干燥、杀菌以及提香处理后,与干燥的黄秋葵花混合包装;其特征在于:

所述黄秋葵果的杀青步骤中,温度为 200°C ,时间为 $<30\text{min}$;所述黄秋葵果切丝后,再切成小于 2cm 的节段;

所述黄秋葵果的干燥步骤分两步,首先,将杀青步骤中制得的黄秋葵果放入干燥箱、温度为 $105-125^{\circ}\text{C}$ 、时间为 $100\text{min}-120\text{min}$;然后再将温度设置为 65°C ,时间为 $40\text{min}-60\text{min}$;

所述黄秋葵花在合闭前摘取,在常温 4h 内进行高温干燥,干燥温度分为三个阶段:第一阶段温度在 115°C ,时间 $<30\text{min}$,第二阶段温度为 $70-90^{\circ}\text{C}$,时间为 $60-80\text{min}$,第三阶段温度为 $55-60^{\circ}\text{C}$,时间为 60min ;

所述黄秋葵果选用 $10-12\text{CM}$ 的果作为原料;所述黄秋葵果的冷藏温度为 $2-6^{\circ}\text{C}$,时间为 12h ;所述黄秋葵果和果在粉碎成细粉后再混合包装,每袋茶中黄秋葵果和果的混合比例为 $1:7-9$ 。

2. 如权利要求1所述的黄秋葵果花茶的生产工艺,其特征在于,所述黄秋葵果的杀青步骤中,将切丝后的黄秋葵果置于转筒或蒸汽机器中进行杀青。

3. 如权利要求1所述的黄秋葵果花茶的生产工艺,其特征在于,所述黄秋葵果和果的混合包装时,混合比例为每包花3朵、果的重量不小于 4.5g 。

一种黄秋葵果花茶及其生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及黄秋葵果和花的深加工领域,更具体地涉及一种营养丰富,色泽好的黄秋葵果花茶及其生产工艺。

背景技术

[0002] 黄秋葵是一年生草本植物。黄秋葵各个部分都含有半纤维素、纤维素和木质素。嫩果含有丰富的蛋白质、游离氨基酸、VC、VA、VE和磷、铁、钾、钙、锌、锰等矿质元素及由果胶和多糖等组成的粘性物质。每100g嫩果中含有蛋白质2.5g、脂肪0.1g、碳水化合物2.7g、粗纤维3.9g、维生素B10.2mg、维生素B20.06mg、维生素C44mg、维生素E1.03mg、维生素PP1.0mg、维生素A660国际单位、矿质营养钾95mg、钙45mg、磷65mg、镁29mg。

[0003] 黄秋葵的营养保健价值很高,如:黄秋葵中的纤维素A能有效地防护视网膜,确保良好的视力,防止白内障的产生;果胶和多糖等组成的粘性物质,对人体具有促进肠胃蠕动,防止便秘等保健作用,适当多食可增强性功能,还可以增强人体的耐力;另外黄秋葵低脂、低糖,可以作为减肥食品;由于其含锌和硒等微量元素,可以增强人体防癌抗癌能力;其富含维生素C可预防心血管疾病发生,提过免疫力。另外丰富的维生素C和可溶性纤维(果胶)结合作用,对皮肤有一定温和的保护效应,可以代替一些化学的护肤用品;可溶性纤维还能促进体内有机物质的排泄,减少毒素在体内的积累,降低胆固醇含量。

[0004] 目前,国内对黄秋葵的开发利用较少,传统多作为蔬菜来食用。现有技术往往将黄秋葵果或者黄秋葵花分开单独加工,鲜有将其花和果混合制茶的。例如将黄秋葵果在0℃-10℃温度下冷藏10h-14h;将冷藏后的黄秋葵果切成薄片,进行杀青、干燥,杀青温度为90℃-110℃,时间小于30min,干燥的温度为50℃-70℃;将干燥好的黄秋葵果进行杀菌处理,制得黄秋葵茶。或将制得的黄秋葵茶经粉碎包装制成袋泡茶。由于其杀青温度低,会造成黄秋葵果内粘性物质外溢,不仅影响后续加工,而且会破坏其营养成分。另外,常规的干燥方法也会破坏其品相和色泽以及营养成分。

发明内容

[0005] 针对上述现有技术存在的问题,本发明提供了一种品相优,色泽亮,营养成分丰富,泡出率高的黄秋葵果花混合茶,并提供了一种黄秋葵果花茶的生产工艺,利于大规模生产,方法简单,成本低。

[0006] 本发明的目的是提供一种黄秋葵果花茶,其由黄秋葵果和黄秋葵花混合制成。

[0007] 本发明的另一个目的是提供一种黄秋葵果花茶的生产工艺,包括以下步骤:将黄秋葵果冷藏后切丝,经杀青、干燥。杀菌以及提香处理后,与干燥的黄秋葵花混合包装。

[0008] 其中,所述黄秋葵果的杀青步骤中,温度为200℃,时间为<30min;黄秋葵果经过了冷藏处理,经过切丝后会有大量的水分和黄秋葵果本身大量阿拉伯树胶、果胶会分泌出来,同时,在生产过程中发现杀青的温度过低,会造成黄秋葵果中的阿拉伯树胶、果胶会分泌出来,对后续加工处理造成麻烦,同时破坏其营养成分。所以利用例如蒸汽或转筒高温进

行杀青,这样能很好的保留果的本来颜色、而且能更好的激活果内的营养成分,利于冲泡时易溶于水。

[0009] 所述黄秋葵果的干燥步骤分两步,首先,将杀青步骤中制得的黄秋葵果放入干燥箱、温度为105-125℃、时间为100-120min;然后再将温度设置为65℃,时间为40-60min。所述黄秋葵果的干燥步骤分两步,第一步先高温干燥,不仅有利于保持黄秋葵果的颜色,而且进一步保证黄秋葵果中的阿拉伯树胶、果胶等粘性物质很好的定型,方便后续加工。第二步采用温和的温度长时间的干燥,既保证可以充分干燥黄秋葵果,又可以充分保留其营养成分。

[0010] 所述黄秋葵花在合闭前摘取,在常温4h内进行高温干燥,干燥温度分为三个阶段:第一阶段温度在115℃,时间<30min,第二阶段温度为70-90℃,时间为80-60min,第三阶段温度为55-60℃,时间为60min。所述黄秋葵花常温下放置4h内进行加工,是充分考虑到黄秋葵花的特性,时间过长,黄秋葵花的牛乳聚糖和阿伯聚糖等粘性多糖会发生相互粘在一起,营养成分也会发生化学反应流失,不利于后续的加工生产。相较于冷藏2h的加工方法,本发明所述方法更温和,工艺更简单,成本更低。第一阶段采用高温烘焙,是为了充分保留黄秋葵花的营养成分,根据黄秋葵花的特性,在烘培过程中采用高温时间<30min能迅速定型花的营养成分,后改为低温烘培能很好的使黄秋葵花的各种营养成分不至于烤糊或流失。

[0011] 优选地,所述黄秋葵果选用10-12CM的果作为原料。

[0012] 优选地,所述黄秋葵果切丝后,再切成小于2cm的节段。

[0013] 优选地,所述黄秋葵果的冷藏温度为2-6℃,时间为12h。

[0014] 优选地,所述黄秋葵果的杀青步骤中,将切丝后的黄秋葵果置于转筒或蒸汽机器中进行杀青。

[0015] 优选地,所述黄秋葵果和果的混合包装时,混合比例为每包花3朵、果的重量不小于4.5g。

[0016] 优选地,所述黄秋葵果和果在粉碎成细粉后再混合包装,每袋茶中黄秋葵果和果的混合比例为:1:7-9。

[0017] 在其中一个实施例中,本发明所述黄秋葵果花茶的生产工艺包括以下步骤:

[0018] 黄秋葵花的摘取及生产过程:将黄秋葵的花在合闭前摘取,在常温4h内进行高温干燥,干燥温度分为3步:第一阶段例如温度在115℃,时间<30min,第二阶段例如温度为70-90℃,时间为80-60min,第三阶段利润温度为55-60℃,时间为60min;将干燥好的黄秋葵花装入真空包装袋等待分级包装。

[0019] 黄秋葵果的生产过程:黄秋葵果选用10-12cm的果作为原料,放入2-6℃温度下冷藏12小时;将冷藏后的黄秋葵果切成薄丝,再将切成薄丝的黄秋葵切成例如小于2cm的小节段,进行杀青、干燥,转筒或蒸汽机器杀青温度为200℃,时间<30min,将杀青好的黄秋葵放入干燥箱,例如温度为120℃、时间为100min,然后再将温度例如设置为65℃,时间例如为60min,将干燥好的黄秋葵果进行杀菌提香处理。将花和果合包一起,例如每包花3朵、果的重量不小于4.5g。

[0020] 本发明所述黄秋葵果花茶的生产工艺利用例如蒸汽或转筒高温进行杀青,这样能很好的保留果的本来颜色、而且能更好的激活果内的营养成分,利于冲泡时易溶于水。所述黄秋葵果的干燥步骤分两步,第一步先高温干燥,不仅有利于保持黄秋葵果的颜色,而且进

一步保证黄秋葵果中的阿拉伯树胶、果胶等粘性物质很好的定型,方便后续加工。第二步采用温和的温度长时间的干燥,既保证可以充分干燥黄秋葵果,又可以充分保留其营养成分。所述黄秋葵花常温下放置4h内进行加工,是充分考虑到黄秋葵花的特性,时间过长,黄秋葵花的牛乳聚糖和阿伯聚糖等粘性多糖会发生相互粘在一起,营养成分也会发生化学反应流失,不利于后续的加工生产。相较于冷藏2h的加工方法,本发明所述方法更温和,工艺更简单,成本更低。第一阶段采用高温烘焙,是为了充分保留黄秋葵花的营养成分,根据黄秋葵花的特性,在烘培过程中采用高温时间 $<30\text{min}$ 能迅速定型花的营养成分,后改为低温烘培能很好的使黄秋葵花的各种营养成分不至于烤糊或流失。

[0021] 综上所述,本发明的制备工艺简单,条件温和,生产成本低廉,结合了黄秋葵的花和果大量营养物质,使制备的黄秋葵果花茶营养成分更加丰富,有利于人体的吸收。

具体实施方式

[0022] 下面结合实施例对本发明做进一步的详细说明,以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0023] 实施例1

[0024] 本发明所述黄秋葵果花茶配方:

[0025] 所述黄秋葵花和黄秋葵果混合比例为每包花3朵、果的重量不小于4.5克。

[0026] 本发明所述黄秋葵果花茶生产工艺:

[0027] 黄秋葵花的摘取及生产过程:将黄秋葵的花在合闭前摘取,在常温4h内进行高温干燥,干燥温度分为3步:第一阶段温度在 115°C ,时间 $<30\text{min}$,第二阶段温度为 70°C ,时间为 80min ,第三阶段温度为 55°C 干燥 60min ;将干燥好的黄秋葵花装入真空包装袋等待分级包装。

[0028] 黄秋葵果的生产过程:黄秋葵果选用 10cm 的果作为原料,放入 2°C 温度下冷藏12小时;将冷藏后的黄秋葵果切成薄丝,再将切成薄丝的黄秋葵切成小于 2cm 的小节段,进行杀青、干燥,转筒或蒸汽机器杀青温度为 200°C ,时间 25min ,将杀青好的黄秋葵放入干燥箱、温度为 105°C 、时间为 120min ,然后再将温度设置为 65°C ,时间为 60min ,将干燥好的黄秋葵果进行杀菌提香处理。将花和果合包一起,每包花3朵、果的重量4.5克。

[0029] 实施例2

[0030] 本发明所述黄秋葵果花茶配方:

[0031] 所述黄秋葵花和果粉碎成细粉后再混合包装,每袋茶中黄秋葵花和黄秋葵果的混合比例为:1:7-9。例如黄秋葵花 0.5g ,黄秋葵果 4.5g 。

[0032] 本发明所述黄秋葵果花茶生产工艺:

[0033] 黄秋葵花的摘取及生产过程:将黄秋葵的花在合闭前摘取,在常温4h内进行高温干燥,干燥温度分为3步:第一阶段温度在 115°C ,时间 $<30\text{min}$,第二阶段温度为 70°C ,时间为 80min ,第三阶段温度为 55°C 干燥 60min ;将干燥好的黄秋葵花装入真空包装袋等待分级包装。

[0034] 黄秋葵果的生产过程:黄秋葵果选用 10cm 的果作为原料,放入 2°C 温度下冷藏12小时;将冷藏后的黄秋葵果切成薄丝,再将切成薄丝的黄秋葵切成小于 2cm 的小节段,进行杀青、干燥,转筒或蒸汽机器杀青温度为 200°C ,时间 25min ,将杀青好的黄秋葵放入干燥箱、温

度为125℃、时间为120min,然后再将温度设置为65℃,时间为60min,将干燥好的黄秋葵果进行杀菌提香处理。粉碎成细粉后再混合包装,每袋茶中黄秋葵花和黄秋葵果的混合比例为:1:7-9。例如黄秋葵花0.5g,黄秋葵果4.5g。

[0035] 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和这里示出的实施例。