



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101886031 A

(43) 申请公布日 2010.11.17

(21) 申请号 200910068832.6

(22) 申请日 2009.05.14

(71) 申请人 天津市慧珍科技有限公司

地址 300384 天津市新技术产业园区华苑产
业区兰苑路5号212室

(72) 发明人 武晶晶 武长安 魏秀珍

(74) 专利代理机构 天津盛理知识产权代理有限
公司 12209

代理人 江增俊

(51) Int. Cl.

C12J 1/00(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

茶果醋及其制法

(57) 摘要

本发明是茶果醋及其制法,茶果醋由以下重量份的原料组成:茶汁浓缩液 10-15,果醋 5-20,甜菊糖 0.5-2,纯净水 85-97。制法组成是:1) 茶汁浓缩液的制备:茶叶经纯净水浸提、粗滤、精滤和反渗透浓缩制得含固量为 10-18%的茶汁浓缩液;2) 茶果醋的配制:按重量份配比将茶汁浓缩液、果醋、甜菊糖和纯净水置于混合罐中均匀混合;3) 消毒、灭菌、灌装。本茶果醋采用常温浓缩的方法得到的茶汁浓缩液,更多地保留了茶叶的有益成分与茶香,具有茶叶的独特风味,又有醋的醇香,而且柔顺爽口,能够实现与果醋的完美结合。本发明具有可以兼顾茶和果醋风味、其澄清和浓缩工艺具有对茶饮料主要化学成分和品质影响较小的突出优点。

1. 一种茶果醋,其特征在于是由以下重量份的原料组成, :茶汁浓缩液 10-15,果醋 5-20,甜菊糖 0.5-2,纯净水 85-97。

2. 根据权利要求 1 所述的茶果醋,其特征在在于 :所述茶汁浓缩液的含固量为 10-18%。

3. 根据权利要求 1 所述的茶果醋,其特征在在于 :所述茶汁浓缩液是藏茶、绿茶、红茶、乌龙茶或普洱茶茶汁浓缩液的一种。

4. 根据权利要求 1 所述的茶果醋,其特征在在于 :所述果醋是桑葚醋、柿子醋、苹果醋或红枣醋的一种。

5. 根据权利要求 1 所述的茶果醋,其特征在在于所述茶果醋的制法由以下步骤组成 :

1) 茶汁浓缩液的制备 :

将茶叶在温度 80-100℃、重量是其 20-40 倍的纯净水中浸提 1-2 小时得茶叶浸提液,茶叶浸提液经粗滤得粗茶汁,粗茶汁经精滤得清茶汁,将清茶汁在常温和 1.2-2Mpa 压力下采用反渗透浓缩制得含固量为 10-18%的茶汁浓缩液 ;

2) 茶果醋的配制 :

按重量份配比将茶汁浓缩液、果醋、甜菊糖和纯净水置于混合罐中,搅拌均匀即得茶果醋 ;

3) 消毒、灭菌、灌装。

茶果醋及其制法

技术领域

[0001] 本发明属于饮料及其加工方法,具体地说是一种茶果醋及其制法。

背景技术

[0002] 申请号 200510010850.0 的中国发明专利申请《普洱茶饮料醋及其制备方法》,公开了一种将普洱茶加工成为具有保健作用的饮料醋的技术方案,普洱茶饮料醋由下列重量份的原料组成:普洱茶 50-80 份,蜂蜜 4-8 份,菠萝酶 5-10 份,果汁 15-25 份,茯苓酶 5-10 份,果肉 0-6 份。其制备方法由下列工艺步骤组成:

[0003] A、将普洱茶浸入水中,加热煮沸 5--8 小时,过滤取茶液,浓缩得普洱茶母液;

[0004] B、在上述普洱茶母液中加入果肉和 / 或茯苓酶、菠萝酶后,室温下发酵 30-50 天,得普洱茶醋;

[0005] C、将果汁与普洱茶醋混合后,灭菌得普洱茶饮料醋。

[0006] 上述普洱茶饮料醋的制备方法是将普洱茶浸提液加酶发酵得普洱茶醋,再混入果汁得普洱茶饮料醋。所述方法不仅存在加工周期长、工艺复杂的现实,更重要的是普洱茶浸提液经发酵将造成其有益成分的流失和茶香味的散失而不利于凸现茶的香气和饮料醋的保健作用。

发明内容

[0007] 本发明是为了解决上述普洱茶饮料醋存在加工周期长、工艺复杂和普洱茶浸提液发酵将造成其有益成分流失和茶香味的散失而不利于凸现茶的香气和饮料醋保健作用的技术问题而公开一种茶果醋及其制法。

[0008] 本发明为实现上述目的采取以下技术方案:

[0009] 茶果醋是由以下重量份的原料组成,茶汁浓缩液 10-15,果醋 5-20,甜菊糖 0.5-2,纯净水 85-97。

[0010] 所述茶汁浓缩液的含固量为 10-18%。

[0011] 所述茶汁浓缩液是藏茶、绿茶、红茶、乌龙茶或普洱茶茶汁浓缩液的一种。

[0012] 所述果醋是桑葚醋、柿子醋、苹果醋或红枣醋的一种。

[0013] 所述茶果醋的制法由以下步骤组成:

[0014] 1) 茶汁浓缩液的制备:

[0015] 将茶叶在温度 80-100℃、重量是其 20-40 倍的纯净水中浸提 1-2 小时得茶叶浸提液,茶叶浸提液经粗滤得粗茶汁,粗茶汁经精滤得清茶汁,将清茶汁在常温和 1.2-2Mpa 压力下采用反渗透浓缩制得含固量为 10-18% 的茶汁浓缩液;

[0016] 2) 茶果醋的配制:

[0017] 按重量份配比将茶汁浓缩液、果醋、甜菊糖和纯净水置于混合罐中,搅拌均匀即得茶果醋。

[0018] 3) 消毒、灭菌、灌装。

[0019] 本发明的有益效果和优点在于：本茶果醋选用优质茶叶为原料，采用常温浓缩的方法得到的茶汁浓缩液，更多地保留了茶叶的有益成分与茶香，具有茶叶的独特风味，又有醋的醇香，而且柔顺爽口，能够实现与果醋的完美结合。本茶果醋采用成品果醋，果醋口味任意，因此可以极大地缩短加工周期和简化工艺，并有利于茶果醋的质量均一控制。本发明具有可以兼顾茶和果醋风味、其澄清和浓缩工艺具有对茶饮料主要化学成分和品质影响较小的突出优点。

具体实施方式

[0020] 下面结合实施例具体说明本发明。

[0021] 实施例 1：

[0022] 1) 藏茶茶汁浓缩液的制备：将藏茶 100kg 投入提取罐中，加入纯净水 2000kg，加热至 80-100℃，保持 1-2 小时后离心机粗滤，得到藏茶粗茶汁。藏茶粗茶汁通过精密过滤将淀粉等杂质过滤掉得到藏茶清茶汁。将藏茶清茶汁在常温和 1.2Mpa 压力下采用反渗透方法制得藏茶茶汁浓缩液，其设备可以根据产量采用相应的反渗透纯净水生产装置。反渗透浓缩开始后即应用现有方法加热茶汁浓缩液试样，待水分蒸发后检测其剩余物质的质量并计算与试样质量的比值，试样含固量为 10% 即可。如果含固量低于 10%，应适当提高反渗透压力如 1.5Mpa。

[0023] 2) 茶果醋的配制：

[0024] 以每重量份 1kg 计，将藏茶茶汁浓缩液 10kg、桑葚醋 5kg、甜菊糖 0.5kg 和纯净水 85kg 置于混合罐中搅拌至均匀，即得到具有藏茶香气和桑葚醋口感的茶果醋。

[0025] 3) 紫外线消毒、灭菌后灌装。

[0026] 实施例 2：

[0027] 1) 绿茶茶汁浓缩液的制备：将绿茶 100kg 投入提取罐中，加入纯净水 2500kg，加热至 80-100℃，保持 1-2 小时后离心机粗滤，得到绿茶粗茶汁。绿茶粗茶汁通过精密过滤将淀粉等杂质过滤掉得到绿茶清茶汁。将绿茶清茶汁在常温和 1.5Mpa 压力下采用反渗透方法制得绿茶茶汁浓缩液。反渗透浓缩开始后即应用现有方法加热茶汁浓缩液试样，待水分蒸发后检测其剩余物质的质量并计算与试样质量的比值，试样含固量为 12% 即可。如果含固量低于 12%，应适当提高反渗透压力如 1.7Mpa。

[0028] 2) 茶果醋的配制：

[0029] 以每重量份 1kg 计，将绿茶茶汁浓缩液 11kg、柿子醋 10kg、甜菊糖 0.8kg 和纯净水 90kg 置于混合罐中搅拌至均匀，即得到具有绿茶香气和柿子醋口感的茶果醋。

[0030] 3) 紫外线消毒、灭菌后灌装。

[0031] 实施例 3：

[0032] 1) 红茶茶汁浓缩液的制备：将红茶 100kg 投入提取罐中，加入纯净水 3000kg，加热至 80-100℃，保持 1-2 小时后离心机粗滤，得到红茶粗茶汁。红茶粗茶汁通过精密过滤将淀粉等杂质过滤掉得到红茶清茶汁。将红茶清茶汁在常温和 1.6Mpa 压力下采用反渗透方法制得红茶茶汁浓缩液。反渗透浓缩开始后即应用现有方法加热茶汁浓缩液试样，待水分蒸发后检测其剩余物质的质量并计算与试样质量的比值，试样含固量为 14% 即可。如果含固量低于 14%，应适当提高反渗透压力如 1.9Mpa。

[0033] 2) 茶果醋的配制：

[0034] 以每重量份 1kg 计，将红茶茶汁浓缩液 13kg、苹果醋 13kg、甜菊糖 1.2kg 和纯净水 90kg 置于混合罐中搅拌至均匀，即得到具有绿茶香气和苹果醋口感的茶果醋。

[0035] 3) 紫外线消毒、灭菌后灌装。

[0036] 实施例 4：

[0037] 1) 乌龙茶茶汁浓缩液的制备：将乌龙茶 100kg 投入提取罐中，加入纯净水 3500kg，加热至 80-100℃，保持 1-2 小时后离心机粗滤，得到乌龙茶粗茶汁。乌龙茶粗茶汁通过精密过滤将淀粉等杂质过滤掉得到乌龙茶清茶汁。将乌龙茶清茶汁在常温和 1.8Mpa 压力下采用反渗透方法制得乌龙茶茶汁浓缩液。反渗透浓缩开始后即应用现有方法加热茶汁浓缩液试样，待水分蒸发后检测其剩余物质的质量并计算与试样质量的比值，试样含固量为 16% 即可。如果含固量低于 16%，应适当提高反渗透压力如 1.9Mpa。

[0038] 2) 茶果醋的配制：

[0039] 以每重量份 1kg 计，将乌龙茶茶汁浓缩液 14kg、苹果醋 17kg、甜菊糖 1.8kg 和纯净水 95kg 置于混合罐中搅拌至均匀，即得到具有乌龙茶香气和苹果醋口感的茶果醋。

[0040] 3) 紫外线消毒、灭菌后灌装。

[0041] 实施例 5：

[0042] 1) 普洱茶茶汁浓缩液的制备：将普洱茶 100kg 投入提取罐中，加入纯净水 4000kg，加热至 80-100℃，保持 1-2 小时后离心机粗滤，得到普洱茶粗茶汁。普洱茶粗茶汁通过精密过滤将淀粉等杂质过滤掉得到普洱茶清茶汁。将普洱茶清茶汁在常温和 2Mpa 压力下采用反渗透方法制得普洱茶茶汁浓缩液。反渗透浓缩开始后即应用现有方法加热茶汁浓缩液试样，待水分蒸发后检测其剩余物质的质量并计算与试样质量的比值，试样含固量为 18% 即可。

[0043] 2) 茶果醋的配制：

[0044] 以每重量份 1kg 计，将普洱茶茶汁浓缩液 15kg、红枣醋 20kg、甜菊糖 2kg 和纯净水 97kg 置于混合罐中搅拌至均匀，即得到具有普洱茶香气和红枣醋口感的茶果醋。

[0045] 3) 紫外线消毒、灭菌后灌装。

[0046] 以上各实施例的茶汁浓缩液含固量还根据茶叶的等级确定某一种茶叶的茶汁浓缩液含固量的值，通常情况下茶叶等级高其含固量可以在指标范围内适当降低，也可以结合茶叶品种香气的浓烈程度在指标范围内调整含固量的值。

[0047] 实施例 1、2、3、4 的茶果醋按茶饮料 GB/T21733-2008 的标准和方法检测其中部分主要成分含量如下表（其中茶多糖采用高效液相色谱测定）：

[0048]

名称	藏茶 mg/kg	绿茶 kg/mg	红茶 mg/kg	乌龙茶 mg/kg
茶多酚	417	823	532	618
咖啡因	20	31	21	27
茶多糖	180	73	91	107

[0049] 从检测数据可以看出,本加工方法获得的茶果醋中不仅含有原料茶的主要成分,并且含量也优于一般茶醋。