



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105875978 A

(43)申请公布日 2016.08.24

(21)申请号 201410576675.0

(22)申请日 2014.10.14

(71)申请人 湖南福祥天茶业有限公司

地址 415101 湖南省常德市鼎城区桥南工业园

(72)发明人 曾义

(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

一种苦菜茶的加工方法

(57)摘要

一种苦菜茶的加工方法,属于茶叶加工领域。现有技术制成的苦菜茶口感一般、有苦味、生产过程中会产生大量的碎末茶。本发明包括以下工艺步骤:a、采摘及预处理,采摘苦菜的嫩叶,加水浸泡9~32分钟,洗净,沥干水分;b、杀青,将步骤a获得的苦菜隔水蒸煮,水开后蒸8~24分钟,晾干;c、揉捻造型,将杀青后的苦菜进行揉捻加工,并根据观感确认造型,控制时间在13~32分钟内;d、炒制,在145~225℃下炒9~23分钟;e、精选,分检出焦黄的叶子和碎渣,打包,获得苦菜茶成品。由本发明得到的苦菜茶具有口感好、色泽佳、营养损失少的特点;该苦菜茶冲泡后苦味浅、后味绵长、清香四溢;本方法能实现苦菜茶的大规模工业化生产。

1. 一种苦菜茶的加工方法,其特征在于包括以下工艺步骤:a、采摘及预处理,采摘苦菜的嫩叶,加水浸泡 9 ~ 32 分钟,洗净,沥干水分;b、杀青,将步骤 a 获得的苦菜隔水蒸煮,水开后蒸 8 ~ 24 分钟,晾干;c、揉捻造型,将杀青后的苦菜进行揉捻加工,并根据观感确认造型,控制时间在 13 ~ 32 分钟内;d、炒制,在 145 ~ 225℃ 下炒 9 ~ 23 分钟;e、精选,分检出焦黄的叶子和碎渣,打包,获得苦菜茶成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种苦菜茶的加工方法,其特征在于:在步骤 b 中,苦菜晾干后在温度 128 ~ 152℃ 下烘焙 10 ~ 18 分钟。

3. 根据权利要求 1 所述的一种苦菜茶的加工方法,其特征在于:在步骤 d 中,炒制的温度为 181 ~ 201℃。

4. 根据权利要求 1 所述的一种苦菜茶的加工方法,其特征在于:在步骤 d 中,炒制后的苦菜进行提香、脱毫和抛光处理。

5. 根据权利要求 1 所述的一种苦菜茶的加工方法,其特征在于:在采用揉捻机进行苦菜的揉捻处理,转速控制在 38 ~ 52 转 / 分。

6. 根据权利要求 1 所述的一种苦菜茶的加工方法,其特征在于:在步骤 e 中,将分离后的苦菜粉碎,制成简易茶包。

## 一种苦菜茶的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工领域,特别是涉及一种苦菜茶的加工方法。

### 背景技术

[0002] 众所周知,苦菜,又称苦苣菜、苦麻菜、苣荬菜等,是多年生草本植物,属菊科。从外形上看,苦菜茎直立,叶呈披针形或圆形,通常羽状深裂,边缘有不规则的尖齿,头状花序顶生,花冠黄色。民间食用苦菜已有二千多年的历史,亦常用做草药。《诗经·谷风》中有云“谁谓荼苦,其甘如荠”,苦菜有清凉解毒、消炎利尿、排脓去淤消肿等功效。主治肠炎、盲肠炎、产后腹痛、急慢性结肠炎、眼结膜炎等症。苦菜的营养价值比较高,据测定,每百克鲜菜中含蛋白质 1.8 克,糖类 4.0 克,食物纤维 5.8 克,钙 120 毫克,磷 52 毫克及锌、铜、铁、锰等微量元素,以及维生素 B1、B2、C、胡萝卜素、烟酸等。此外,还含有腊醇、胆碱、酒石酸、苦味素等化学物质。苦菜中含有维生素 C88 毫克,胡萝卜素 3.22 毫克,分别是菠菜中含量的 2.1 和 2.3 倍。苦菜嫩叶中氨基酸种类齐全,且各种氨基酸之间比例适当。食用苦菜有助于促进人体内抗体的合成,增强机体免疫力,促进大脑机能。苦菜中丰富的铁元素有利于预防贫血,多种无机盐和微量元素有利于儿童的生长发育,多种维生素可促进伤口愈合,防止维生素缺乏。如皮肤红肿炎症或湿疹发痒,苦菜全草煎汤外洗效果明显,因此,民间谚语称“苦菜花香,常吃身体硬梆梆;苦菜叶苦,常吃好比人参补”。

[0003] 苦菜作为一种保健食品,收到广大群众的喜爱,老百姓有春季挖苦菜的习惯,但是苦菜直接食用口感较差,味苦而不能入口,大大限制了苦菜的保健作用的推广;同时,苦菜生长期短,每年只是春季才可采摘,其它季节即使想吃也无法购买,因此需要特殊的处理方法使苦菜可以四季食用,大大发挥其保健的功效。

[0004] 专利号为 ZL92111874.0 的中国发明专利提供了一种苦菜保健茶的制备方法,是将采集来的苦菜经精选,除杂,清洗、切成小段,放入铁锅炒制,先用 60~75℃ 温度爆炒 1~2 分钟,然后使温度降至 40~50℃ 之间,慢火翻炒 7~9 分钟,使所含的大部分水分蒸发出去,叶子由绿变成深绿色,并散发出一股清香味,放在无阳光通风处阴干即成。该方法制成的苦菜茶口感一般,仍然具有较大的苦味,生产过程中会产生大量的碎末茶,同时该制备方法仍以小规模生产为主,产量较低。

### 发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是,针对现有技术所存在的上述技术问题,提供一种口感好、色泽佳、营养损失少、生产过程中碎末茶产生量少且可大规模工业化生产的一种苦菜茶的加工方法。

[0006] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种苦菜茶的加工方法,包括以下工艺步骤:a、采摘及预处理,采摘苦菜的嫩叶,加水浸泡 9~32 分钟,洗净,沥干水分;b、杀青,将步骤 a 获得的苦菜隔水蒸煮,水开后蒸 8~24 分钟,晾干;c、揉捻造型,将杀青后的苦菜进行揉捻加工,并根据观感确认造型,控制时间在 13~32 分钟内;d、炒制,在 145~

225℃下炒9~23分钟；e、精选，分检出焦黄的叶子和碎渣，打包，获得苦菜茶成品。

[0007] 作为优选，在步骤b中，苦菜晾干后在温度128~152℃下烘焙10~18分钟。烘焙是利用高温进一步增加色香味，可以采用传统的制茶方法用火炭进行烘烤，这一步骤使得制成的苦菜茶香味浓郁，冲泡后苦味大大降低、口感佳。

[0008] 作为优选，在步骤d中，炒制的温度为181~201℃。炒制的温度控制在181~201℃范围内，可防止苦菜在炒制过程中产生烟焦茶。

[0009] 作为优选，在步骤d中，炒制后的苦菜进行提香、脱毫和抛光处理。这一步骤可有效去除苦菜叶子上的毛刺，从而大大提高成品苦菜茶的质量，常用茶叶辉干机来完成。

[0010] 作为优选，在采用揉捻机进行苦菜的揉捻处理，转速控制在38~52转/分。转速以38~52转/分为宜，过快，揉捻质量差，碎茶多，过慢则不易成型。

[0011] 作为优选，在步骤e中，将分离后的苦菜粉碎，制成简易茶包。苦菜茶的简易茶包产品，具有携带方便、取用简单的优点。

[0012] 本发明的有益效果是：苦菜在揉捻和炒制之前，先经过隔水蒸煮这一步骤进行预处理，蒸煮后的苦菜具有叶熟不变色、色翠不生、叶质柔软的特点，使得后续的揉捻和炒制过程中碎末茶的产生量较少，炒制时苦菜不宜焦掉，提高了苦菜茶的产率，降低了成本。蒸煮的时间不宜过长，防止产生水闷气和叶色熟烂，无法制成茶，因此，本方法选择在水开后蒸10~20分钟。步骤a中，采摘的苦菜嫩叶先加水浸泡10~30分钟，可以使苦菜中微小的害虫浮出水面，从而达到去除杂质和害虫的目的，时间过长会使叶片含水量增加，不利于后续工序。如有条件，可采用天然泉水浸泡苦菜。揉捻和炒制工序同一般的茶叶制作方法，揉捻可采用揉捻机，炒制可采用炒茶机，从而实现苦菜茶的机械化大规模生产。炒制过程中，控制炒茶机的压板与炒锅压制苦菜的次数在8~13次范围内，10次为最优方案，压制的目的是将苦菜叶片压扁成型，压制次数过多会导致苦菜的叶片碎烂、无法成茶；本发明方法与茶叶的炒制方法略有不同，茶叶的压制次数至少要超过20次，本发明方法的揉捻过程是一边压扁一边揉捻成型的。根据需要，苦菜茶可以压扁制成片状的，也可以制成卷曲状的。本发明提供的苦菜茶是一种纯天然、无污染、味道纯正、清香宜人，是一种凉血解毒，消暑降温饮用佳品，并具有抗衰老，防治癌瘤，强身健体，洁肤美容多种功效。本发明的方法，由于采用了隔水蒸煮的预处理，可以使苦菜保持色泽不变，同时软化叶片，使后续揉捻过程中整条叶片不易破碎，减少了碎末茶的产生；另外，与炒制相比，蒸煮可保留苦菜中大部分的营养成分，使苦菜熟化程度均一，避免炒制过程中出现部分炒熟的现象。本发明的方法得到的苦菜茶具有口感好、色泽佳、营养损失少的特点，冲泡后苦味浅、后味绵长、清香四溢，另外，本法可实现苦菜茶的大规模工业化生产，有利于苦菜的利用与推广。

## 具体实施方式

[0013] 下面通过具体实施例，对本发明的技术方案作进一步详细的说明。

[0014] 实施例一，采摘苦菜的嫩叶50公斤，除去带病虫的老叶，加水浸泡10分钟，洗净控干水分后上笼屉隔水蒸煮，水开后蒸10分钟，拧干水分后晾干。将晾干的苦菜放入揉捻机内进行揉捻，转速40转/分左右，揉捻时间为15分钟左右。揉捻成条状的苦菜在150℃下炒制20分钟，使苦菜炒干、颜色变为黑绿色时出锅，待其降至自然温度后，得到11.7公斤苦菜茶。分检出焦黄的叶子和碎渣，打包。

[0015] 实施例二,采摘苦菜的嫩叶 50 公斤,除去带病虫的老叶,加水浸泡 30 分钟,洗净控干水分后上笼屉隔水蒸煮,水开后蒸 16 分钟,拧干水分后晾干。将晾干的苦菜放入揉捻机内进行揉捻,转速以 40 转 / 分左右,揉捻时间为 15 分钟左右。揉捻成条状的苦菜使用炒茶机炒制,在 180℃ 下炒制 15 分钟,炒制过程中压板与炒锅压制苦菜的次数为 10 次。苦菜炒干、颜色变为黑绿色时出锅,待其降至自然温度后,得到 14.8 公斤苦菜茶。分检出焦黄的叶子和碎渣,打包。

[0016] 实施例三,采摘苦菜的嫩叶 50 公斤,除去带病虫的老叶,加水浸泡 20 分钟,洗净控干水分后上笼屉隔水蒸煮,水开后蒸 15 分钟,拧干水分后晾干。将晾干的苦菜放入揉捻机内进行揉捻,转速 50 转 / 分左右,揉捻时间为 15 分钟左右。揉捻成条状的苦菜使用炒茶机炒制,在 200℃ 下炒制 20 分钟,炒制过程中压板与炒锅压制苦菜的次数为 12 次。使苦菜炒干、颜色变为黑绿色时出锅,待其降至自然温度后,用辉干机辉干,进行提香、脱毫、抛光处理,得到 10.9 公斤苦菜茶。分检出焦黄的叶子和碎渣,打包。

[0017] 实施例四,采摘苦菜的嫩叶 50 公斤,除去带病虫的老叶,加水浸泡 25 分钟,洗净控干水分后上笼屉隔水蒸煮,水开后蒸 30 分钟,拧干水分后晾干。将晾干的苦菜放入揉捻机内进行揉捻,转速 40 转 / 分左右,揉捻时间为 20 分钟左右。揉捻成条状的苦菜在 220℃ 下炒制 10 分钟,使苦菜炒干、颜色变为黑绿色时出锅,待其降至自然温度后,用辉干机辉干,进行提香、脱毫、抛光处理,得到 12.6 公斤苦菜茶。分检出焦黄的叶子和碎渣,打包。

[0018] 实施例五,采摘苦菜的嫩叶 50 公斤,除去带病虫的老叶,加水浸泡 15 分钟,洗净控干水分后上笼屉隔水蒸煮,水开后蒸 25 分钟,拧干水分后晾干。将晾干的苦菜放入揉捻机内进行揉捻,转速 48 转 / 分左右,揉捻时间为 15 分钟左右。揉捻成条状的苦菜放入炒茶机内在 200℃ 下炒制 10 分钟,炒制过程中压板与炒锅压制苦菜的次数为 8 次。使苦菜炒干、颜色变为黑绿色时出锅,待其降至自然温度后,用辉干机辉干,进行提香、脱毫、抛光处理,得到 11.2 公斤苦菜茶。将得到的苦菜茶粉碎,制成简易茶包,封装。

[0019] 实施例六,采摘苦菜的嫩叶 50 公斤,除去带病虫的老叶,加水浸泡 20 分钟,洗净控干水分后上笼屉隔水蒸煮,水开后蒸 15 分钟,拧干水分后晾干。晾干的苦菜烘焙 5 分钟左右后放入揉捻机内进行揉捻,转速 45 转 / 分左右,揉捻时间为 15 分钟左右。揉捻成条状的苦菜在 180℃ 下炒制 10 分钟,使苦菜炒干、颜色变为黑绿色时出锅,待其降至自然温度后,用辉干机辉干,进行提香、脱毫、抛光处理,得到 10.8 公斤苦菜茶。分检出焦黄的叶子和碎渣,打包。

[0020] 实施例七,采摘苦菜的嫩叶 50 公斤,除去带病虫的老叶,加水浸泡 20 分钟,洗净控干水分后上笼屉隔水蒸煮,水开后蒸 15 分钟,拧干水分后晾干,之后采用栎炭明火高温烘焙 10 分钟左右,温度控制在 130℃ 左右,烘几秒钟就翻动一次。烘焙后的苦菜放入揉捻机内进行揉捻,转速 45 转 / 分左右,揉捻时间为 10 分钟左右。揉捻成条状的苦菜在 220℃ 下炒制 10 分钟,使苦菜炒干、颜色变为黑绿色时出锅,待其降至自然温度后,用辉干机辉干,进行提香、脱毫、抛光处理,得到 10.5 公斤苦菜茶。分检出焦黄的叶子和碎渣,打包。

[0021] 实施例八,采摘苦菜的嫩叶 50 公斤,除去带病虫的老叶,加水浸泡 20 分钟,洗净控干水分后上笼屉隔水蒸煮,水开后蒸 15 分钟,拧干水分后晾干,之后采用栎炭明火高温烘焙 10 分钟左右,温度控制在 150℃ 左右,烘几秒钟就翻动一次。烘焙后的苦菜放入揉捻机内进行揉捻,转速 45 转 / 分左右,揉捻时间为 30 分钟左右。揉捻成条状的苦菜在 220℃ 下炒

制 10 分钟,使苦菜炒干、颜色变为黑绿色时出锅,待其降至自然温度后,用辉干机辉干,进行提香、脱毫、抛光处理,得到 10.5 公斤苦菜茶。分检出焦黄的叶子和碎渣,打包。烘焙时间可控制在 5 ~ 20 分钟。

[0022] 以上所述仅是本发明的八个优选实施例,并非用来限制本发明,凡其类似的实施例,都应涵盖于本发明专利的保护范围。