



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103039672 A

(43) 申请公布日 2013.04.17

(21) 申请号 201310021126.2

(22) 申请日 2013.01.21

(71) 申请人 贵州老农民农业开发有限公司

地址 556200 贵州省黔东南苗族侗族自治州
施秉县施秉生物医药及农产品产业园
区

申请人 阳天培

(72) 发明人 阳天培

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限
公司 52002

代理人 袁庆云

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种何首乌嫩尖茶的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种何首乌嫩尖茶的加工方法,包括如下步骤:将采摘到的何首乌嫩尖,用开水过一下、时间 1~20 秒,然后平铺在透水较好的竹器或木器等材质上、厚度 1-3 厘米,晾 8-16 小时;上锅炒制,炒制过程中按 1000 比 1-10 喷浓度为 95% 酒精,火力由大到小,温度由 150 度到 40 度,直到干透即可。本发明无苦味或较轻苦味、茶水清澈可口,能养血滋阴、润肠通便、减少失眠、心悸。

1. 一种何首乌嫩尖茶的加工方法,包括如下步骤:
 - (1) 将采摘到的何首乌嫩芽,平铺竹器或木器上、厚度 1-3 厘米,晾 8-16 小时;
 - (2) 上锅炒制,炒制过程中按 1000 比 1-10 喷浓度为 95% 酒精,火力由大到小,温度由 150 度到 40 度,直到干透即可。
2. 如权利要求 1 所述的一种何首乌嫩尖茶的加工方法,其中:先将采摘到的何首乌嫩芽,用开水过一下、时间 1~20 秒,然后再晾于竹器或木器上。

一种何首乌嫩尖茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品技术领域,具体来说涉及一种何首乌嫩尖茶的加工方法。

[0002]

背景技术

[0003] 何首乌,为蓼科多年生缠绕藤本植物。根细长,末端成肥大的块根,外表红褐色至暗褐色。植物的块根、藤茎及叶均可供药用,中药名分别为:何首乌、夜交藤、何首乌叶。中药何首乌有生首乌与制首乌之分:生首乌功能解毒(截疟)、润肠通便、消痈;制首乌功能补益精血、乌须发、强筋骨、补肝肾。

[0004] 何首乌嫩芽中的总黄酮含量非常丰富。嫩茎叶中维 B2、维 C 和胡萝卜素含量较高,其中维 B2、维 C 是一般蔬菜含量的 2~40 倍,胡萝卜素是一般蔬菜的 2~300 倍。此外,还含有丰富的 Ca、Fe、Cu、K、Mn、Zn、P,尤其是 Ca、Fe、Cu 等的含量远远高于一般蔬菜。嫩茎叶富含人体必需的 8 种氨基酸,氨基酸组成合理,符合 WHO/FAO 提出的参考蛋白质模式,且其赖氨酸、苏氨酸均有很高含量。可见,何首乌嫩芽是一种集营养、保健和药用功能于一体的宝贵资源。由于何首乌种植通常得等三年以后才能挖其根部块茎作为药材使用,而嫩芽随时可采,且适当的采摘反而能促进根部块茎的发育。但一直以来,由于其中的苦味无法去除或减轻,特别是保质时间短,致使其一直无法商品化,工业化生产也是一片空白,大量何首乌嫩芽因而白白浪费掉。

发明内容

本发明的目的在于解决上述缺点而提供的一种无苦味或较轻苦味、茶水清澈可口,能养血滋阴、润肠通便、减少失眠、心悸的何首乌嫩尖茶的加工方法。

[0005] 本发明的一种何首乌嫩尖茶的加工方法,包括如下步骤:

(1) 将采摘到的何首乌嫩芽,平铺在透水较好的竹器或木器等材质上、厚度 1-3 厘米,晾 8-16 小时;

(2) 上锅炒制,炒制过程中按 1000 比 1-10 喷浓度为 95% 酒精,火力由大到小,温度由 150 度到 40 度,直到干透即可。

[0006] 上述的一种何首乌嫩尖茶的加工方法,其中:先将采摘到的何首乌嫩芽,用开水过一下、时间 1~20 秒,然后再晾于竹器或木器上。

本发明与现有技术相比,具有明显的优点和效果,由以上技术方案可知:本发明在炒制过程中采用喷酒精的方式,经实验证实去除苦味效果较好,对有些何首乌嫩芽,再晾晒之前用开水过一下,去除苦味效果更佳,可使用成品何首乌嫩尖茶苦味去掉 60% 以上或直接去除,并保证茶水清澈可口,达到养血滋阴、润肠通便、减少失眠、心悸等药茶两用的效果。同时还提高了何首乌的种植效益,使整株都能开发利用起来,极大地提高何首乌的经济价值。

[0007]

具体实施方式

[0008] 实施例 1：

一种何首乌嫩尖茶的加工方法,包括如下步骤：

(1) 将采摘到的何首乌嫩尖,平铺在透水较好的竹器或木器等材质上、厚度 1-3 厘米,晾 10 小时；

(2) 上锅炒制,炒制过程中以晾后何首乌嫩尖重量计、按 1000 比 10 喷浓度为 95% 酒精,火力由大到小,温度由 150 度到 40 度,直到干透即可。

[0009]**实施例 2：**

一种何首乌嫩尖茶的加工方法,包括如下步骤：

(1) 将采摘到的何首乌嫩尖,用开水过一下、时间 20 秒,然后平铺在透水较好的竹器或木器等材质上、厚度 1-3 厘米,晾 16 小时；

(2) 上锅炒制,炒制过程中以晾后何首乌嫩尖重量计、按 1000 比 1 喷浓度为 95% 酒精,火力由大到小,温度由 150 度到 40 度,直到干透即可。

[0010]**实施例 3：**

一种何首乌嫩尖茶的加工方法,包括如下步骤：

(1) 将采摘到的何首乌嫩尖,用开水过一下、时间 1 秒,然后平铺在透水较好的竹器或木器等材质上、厚度 1-3 厘米,晾 8 小时；

(2) 上锅炒制,炒制过程中以晾后何首乌嫩尖重量计、按 1000 比 5 喷浓度为 95% 酒精,火力由大到小,温度由 150 度到 40 度,直到干透即可。

[0011]

以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,任何未脱离本发明技术方案内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围内。