



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102630782 A

(43) 申请公布日 2012.08.15

(21) 申请号 201210052290.5

(22) 申请日 2012.03.02

(71) 申请人 江苏省农业科学院

地址 210014 江苏省南京市钟灵街 50 号

(72) 发明人 李春阳 荣德昌 王金龙 王帆
冯进

(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

一种菊花脑茶的加工方法

(57) 摘要

本发明开发了一种菊花脑 (*Chrysanthemum nankingense* H.M.) 茶加工方法。选用菊花脑新鲜嫩茎叶,通过 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司特制)快速灭酶、脱水,经揉搓、精制得到菊花脑茶(也称菊叶茶)。冲泡后的茶水呈碧绿色,清澈透明,清香怡人。本发明的特点,一是选用菊花脑新鲜嫩茎叶,通过微波快速灭酶,抑制了菊花脑的酶促褐变;二是采用微波干燥脱水,能耗低、效率高、有利于连续化生产;三是制得的菊花脑茶为深绿色,具有浓郁的菊花脑清香味,保持了其特有的营养与活性功能,加工贮藏过程中不需添加任何防腐剂,其耐储藏性能与安全性能良好。

1. 一种以新鲜菊花脑茎叶为原料的菊花脑茶加工方法,其特征在于采用如下加工工艺和方法:

A、采摘新鲜菊花脑茎叶、清洗、去杂、切段后,通过 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司制造)快速灭酶;

B、将灭酶后的菊花脑茎叶放置在烘房中干燥脱水,温度控制在 40-80℃,直至水分含量小于 80%;

C、取出菊花脑茎叶,在铁锅中炒制 5-20 分钟,然后进行揉搓成型,干燥至水分含量在 15-30%,在密闭容器内匀湿 10-24h;

D、将匀湿后的菊花脑茎叶送至 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司特制),干燥至水分含量低于 8%。冷却后,称量、定量包装,封袋。

2. 如权利要求 1 所述,选用新鲜菊花脑茎叶为原料,通过 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司制造)快速灭酶,时间不超过 3 分钟。

3. 如权利要求 1 所述,将灭酶后的菊花脑茎叶放置烘房中,40-80℃条件下鼓风干燥 2-6h,水分含量低于 80%时取出,铁锅炒制 5-20 分钟后,揉搓成型。

4. 如权利要求 1 所述,将揉搓后菊花脑茎叶干燥至水分含量为 15-30%,在密闭容器内匀湿 10-24h 后,用 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司特制)快速干燥至水分含量低于 8%。

一种菊花脑茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明提供一种以新鲜菊花脑茎叶为原料的菊花脑茶加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 菊花脑(chrysanthemum nanjingense) 又称菊花涝、菊花头、菊花菜、菊花叶等,为菊科菊属草本野菊花的近缘植物,在贵州、江苏、湖南等省有野生种。我国南北各地均有少量栽培,以南京市人工栽培历史较久。菊花脑与枸杞头、马兰头并称为南京三宝,是南京市具有地方特色的夏季食用蔬菜,其栽培和食用历史已有 100 多年。菊花脑营养丰富,除含有蛋白质、脂肪、纤维素和维生素等营养物质外,还含有黄酮类和挥发油,有特殊芳香味,食之凉爽清口,可以炒食、凉拌或煮汤。菊花脑茎、叶性苦、辛、凉,夏季食用有清热凉血、调中开胃和降血压之功效。可治疗便秘、高血压、头痛和目赤等疾病。

[0003] 古代有言“茶为万病之药”,饮茶有很多益处。经过现代科学的分离和鉴定,菊花脑茎叶中含有机化学成分达四百五十多种,无机矿物元素达四十多种,其中有机化学成分如黄酮、多酚、植物碱、有机酸等具有抗氧化、抗肿瘤、抑制血压上升等功效,而菊花脑茎叶中丰富的矿物质元素还可以帮助人体维持碱性体液环境,有助于身体健康。

[0004] 目前,菊花脑茶的研制和生产鲜见报道,采用微波快速干燥技术生产菊花脑营养保健茶,可以有效钝化菊花脑茎叶中的各种氧化酶(多酚氧化酶、过氧化物酶、过氧化氢酶等),减少加工过程中的酶促氧化和非酶促氧化反应,避免氧化酶、高温、氧化对菊花脑茎叶中的活性营养成分的损害和不良影响,提高菊花脑茶的其生物活性功能及其保健作用,为我国菊花脑资源的开发利用提供一条新途径。

发明内容

[0005] 本发明主要开发一种菊花脑茶生产方法。选用菊花脑新鲜嫩茎叶,通过微波干燥机快速灭酶,在烘房中迅速脱水,最后揉搓精制得到菊花脑营养保健茶(也称菊叶茶)。

[0006] 本发明的技术方案:选取菊花脑的新鲜嫩茎叶,清洗,切段,CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司制造)快速灭酶,烘房脱水,揉搓,干燥,冷却,称量,包装,封袋。其工艺如下:

[0007] A、采摘新鲜菊花脑茎叶、清洗、去杂、切段后,通过 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司制造)快速灭酶;

[0008] B、将灭酶后的菊花脑茎叶放置在烘房中干燥脱水,温度控制在 40-80℃,直至水分含量小于 80%;

[0009] C、取出菊花脑茎叶,在铁锅中炒制 5-20 分钟,然后进行揉搓成型,干燥至水分含量在 15-30%,在密闭容器内匀湿 10-24h;

[0010] D、将匀湿后的菊花脑茎叶送至 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司特制),干燥至水分含量低于 8%。冷却后,称量、定量包装,封袋。

[0011] 本发明与现有技术相比,具有以下优点:

[0012] 1、选用菊花脑新鲜嫩茎叶为原料,采微波干燥机快速灭酶,避免了氧化酶对菊花脑茶的色泽、营养与风味的影响,保持了菊花脑的原有风味、营养及其活性功能。

[0013] 2、本发明采用微波干燥机脱水,热效率高、无污染、噪音小、能耗低、设备占地面积少,有利于实现连续化生产。

[0014] 3、加工后的菊花脑茶水分含量低,贮藏过程中不需添加任何防腐剂,安全性能好,属于纯天然绿色食品。

具体实施方式

[0015] 下面结合具体实施例对本发明作进一步说明:

[0016] 实施例 1

[0017] 以菊花脑新鲜嫩茎叶为原料,清洗、去杂、切断,称取 2kg,通过 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司制造)快速灭酶,将灭酶后的菊花脑茎叶放置在烘房中干燥脱水,温度控制在 40℃,直至水分含量为 60%,取出菊花脑茎叶,在铁锅中炒制 5 分钟,然后进行揉搓成型,干燥至水分含量在 20%,在密闭容器内匀湿 10h,将匀湿后的菊花脑茎叶送至 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司特制),干燥至水分含量为 6%。冷却后,称量、定量包装,封袋。

[0018] 实施例 2

[0019] 以菊花脑新鲜嫩茎叶为原料,清洗、去杂、切断,称取 10kg,通过 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司制造)快速灭酶,将灭酶后的菊花脑茎叶放置在烘房中干燥脱水,温度控制在 60℃,直至水分含量为 40%,取出菊花脑茎叶,在铁锅中炒制 15 分钟,然后进行揉搓成型,干燥至水分含量在 15%,在密闭容器内匀湿 20h;将匀湿后的菊花脑茎叶送至 CM-10S 微波干燥机(南京策木微波科技有限公司特制),干燥至水分含量为 3%。冷却后,称量、定量包装,封袋。