



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106922894 A

(43) 申请公布日 2017. 07. 07

(21) 申请号 201511021566. 3

(22) 申请日 2015. 12. 30

(71) 申请人 北京万源普达医疗科技有限公司

地址 100000 北京市海淀区信息路甲 28 号 B
座(二层) 02C 室 -482 号

(72) 发明人 蔡东明 温晓斌

(74) 专利代理机构 北京集佳知识产权代理有限
公司 11227

代理人 赵青朵

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书8页 附图1页

(54) 发明名称

一种平卧菊三七茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及茶业科学技术领域,特别涉及一种平卧菊三七茶及其制备方法。该平卧菊三七茶的制备方法包括:将平卧菊三七叶在 120~130℃ 条件下杀青 3~5min;取杀青后的平卧菊三七叶,经揉捻、炒二青、烘干、炒干工序,获得平卧菊三七茶。本发明提供的制备工艺获得的平卧菊三七茶可最大限度地保留平卧菊三七中的营养成分,保证其保健功效,同时有效去除了平卧菊三七的蔬菜异味,制得的平卧菊三七茶色鲜明,无碎屑,成型好,冲泡后茶水透亮、清澈,口感纯正,无异味,后味回甘,具有茶清香味。

1. 一种平卧菊三七茶,其特征在于,其制备方法包括如下步骤:
步骤1:将平卧菊三七叶在120~130℃条件下杀青3~5min;
步骤2:取杀青后的平卧菊三七叶,经揉捻、炒二青、烘干、炒干工序,获得平卧菊三七茶。
2. 根据权利要求1所述的平卧菊三七茶,其特征在于,所述揉捻的时间为20~25min。
3. 根据权利要求1所述的平卧菊三七茶,其特征在于,所述炒二青的温度为70~80℃,时间为5~15min。
4. 根据权利要求1所述的平卧菊三七茶,其特征在于,所述烘干的温度为70~80℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为25%~35%。
5. 根据权利要求1所述的平卧菊三七茶,其特征在于,所述炒干的温度为70~80℃,所述平卧菊三七茶的含水量为5%~10%。
6. 一种平卧菊三七茶的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:
步骤1:将平卧菊三七叶在120~130℃条件下杀青3~5min;
步骤2:取杀青后的平卧菊三七叶,经揉捻、炒二青、烘干、炒干工序,获得平卧菊三七茶。
7. 根据权利要求6所述的制备方法,其特征在于,所述揉捻的时间为20~25min。
8. 根据权利要求6所述的制备方法,其特征在于,所述炒二青的温度为70~80℃,时间为5~15min。
9. 根据权利要求6所述的制备方法,其特征在于,所述烘干的温度为70~80℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为25%~35%。
10. 根据权利要求6所述的制备方法,其特征在于,所述炒干的温度为70~80℃,所述平卧菊三七茶的含水量为5%~10%。

一种平卧菊三七茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶业科学技术领域,特别涉及一种平卧菊三七茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 平卧菊三七,属于菊科菊三七属,攀援草本,有臭气,茎匍匐,淡褐色或紫色,有条棱,无毛或幼时有柔毛,有分枝;叶具柄。平卧菊三七在中国分布广泛,主产广东、海南、贵州、云南。平卧菊三七营养价值丰富,是一种药食兼可的独特植物,它和现在人们食用的木耳菜同属。食味柔滑,清香可口。可清炒、凉拌、氽汤,茎叶切碎作饺子、包子的馅颇具香味,煮泡饭的味道尤佳。其叶也可生吃,或取鲜叶开水冲泡当茶饮,如把叶子晒干泡水更是别有一番风味。平卧菊三七嫩茎叶营养丰富,其蛋白质、氨基酸、总糖、脂肪含量分别为1.24%、0.87%、1.5%、0.79%,膳食纤维含量为2.40克/100克,维生素C含量为11.2毫克/100克,富含有机钙,是中老年人补钙的绿色食品,还含有丰富的有机酸成分及黄酮类化合物。平卧菊三七的药用价值主要体现在以下几个方面:

[0003] 1、平卧菊三七主要食用嫩茎叶,具有清热解毒、止血止咳、减少血管紫癜、提高人体免疫力和抗病毒能力;泻火、凉血、消炎、生津等功效,对于肿病有一定的疗效。

[0004] 2、平卧菊三七全身都是宝,经安全性评价研究,平卧菊三七是一种无毒级的优质特种保健蔬菜,根茎是中成药上佳的原材料。其作菜食用或药用,可以补钙、抗病毒、抗感冒,提高免疫力等功效,外用对带状疱疹、各种皮炎、烫伤、烧伤及无名肿痛均有良好的疗效,还可以止血、止痛、止痒及护肤保湿抗衰老。

[0005] 3、据《中国中草药汇编》下册记载:其疗效为味甘淡,性平,通经活络,消炎止咳,散瘀消肿,活血生肌。主要用于治疗跌打损伤、风湿关节痛和痛风。

[0006] 将平卧菊三七加工成茶饮用于日常保健,可防治咽喉炎、口腔溃疡,降糖、降脂、降压,抗病毒,补钙,提高人体免疫力,其深受广大消费者的青睐。然而,本申请研究发现采用传统的制茶工艺会破坏平卧菊三七中的有效营养成分,从而降低其保健养生作用。因此,研发一种营养成分高、保健功效好、口感佳的平卧菊三七茶及其制备工艺,具有重要的现实意义。

发明内容

[0007] 有鉴于此,本发明提供了一种平卧菊三七茶及其制备方法。该制备工艺获得的平卧菊三七茶可最大限度地保留平卧菊三七中的营养成分,保证其保健功效,同时有效去除了平卧菊三七的蔬菜异味,制得的平卧菊三七茶色鲜明,无碎屑,成型好,冲泡后茶水透亮、清澈,口感纯正,无异味,后味回甘,具有茶清香味。

[0008] 为了实现上述发明目的,本发明提供以下技术方案:

[0009] 本发明提供了一种平卧菊三七茶,其制备方法包括如下步骤:

[0010] 步骤1:将平卧菊三七叶在120~130℃条件下杀青3~5min;

[0011] 步骤2:取杀青后的平卧菊三七叶,经揉捻、炒二青、烘干、炒干工序,获得平卧菊三

七茶。

[0012] 本发明突破传统的制茶工艺,研发了平卧菊三七特有的制茶工艺,通过在120~130℃条件下杀青3~5min,然后经揉捻、炒二青、烘干、炒干工序,其获得的平卧菊三七茶可最大限度地保留平卧菊三七中的营养成分,保证其保健功效,同时有效去除了平卧菊三七的蔬菜异味,制得的平卧菊三七茶色鲜明,无碎屑,成型好,冲泡后茶水透亮、清澈,口感纯正,无异味,后味回甘,具有茶清香味。

[0013] 杀青,是各种茶叶的初制工序之一。主要目的是通过高温破坏和钝化鲜叶中的氧化酶活性,抑制鲜叶中的茶多酚等的酶促氧化,蒸发鲜叶部分水分,使茶叶变软,便于揉捻成形,同时散发青草味,促进良好香气的形成。作为优选,杀青的温度为120~130℃,时间为3~5min。

[0014] 在本发明提供的一些实施例中,杀青的温度为130℃,时间为3min。

[0015] 在本发明提供的另一些实施例中,杀青的温度为125℃,时间为4min。

[0016] 在本发明提供的另一些实施例中,杀青的温度为120℃,时间为5min。

[0017] 作为优选,揉捻的时间为20~25min。通过揉捻茶叶形成紧结弯曲的外形,并对内质改善也有所影响。

[0018] 在本发明提供的一些实施例中,揉捻的时间为20min。

[0019] 在本发明提供的另一些实施例中,揉捻的时间为22min。

[0020] 在本发明提供的另一些实施例中,揉捻的时间为25min。

[0021] 作为优选,炒二青的温度为70~80℃,时间为5~15min。炒二青主要是为了进一步减少平卧菊三七中的水分,同时是为了提高茶香气的目的。

[0022] 在本发明提供的一些实施例中,炒二青的温度为75℃,时间为10min。

[0023] 在本发明提供的另一些实施例中,炒二青的温度为70℃,时间为15min。

[0024] 在本发明提供的另一些实施例中,炒二青的温度为80℃,时间为5min。

[0025] 茶的干燥工序,一般先经过烘干,然后再进行炒干。因揉捻后的茶叶,含水量仍很高,如果直接炒干,会在炒干机的锅内很快结成团块,茶汁易粘结锅壁。因此,茶叶先进行烘干,使含水量降低至符合锅炒的要求。

[0026] 作为优选,烘干的温度为70~80℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为25%~35%。

[0027] 在本发明提供的一些实施例中,烘干的温度为75℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为35%。

[0028] 在本发明提供的另一些实施例中,烘干的温度为70℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为30%。

[0029] 在本发明提供的另一些实施例中,烘干的温度为80℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为25%。

[0030] 作为优选,炒干的温度为70~80℃,平卧菊三七茶的含水量为5%~10%。

[0031] 在本发明提供的一些实施例中,炒干的温度为80℃,平卧菊三七茶的含水量为5%。

[0032] 在本发明提供的另一些实施例中,炒干的温度为75℃,平卧菊三七茶的含水量为8%。

- [0033] 在本发明提供的另一些实施例中,炒干的温度为70℃,平卧菊三七茶的含水量为10%。
- [0034] 本发明还提供了一种平卧菊三七茶的制备方法,包括如下步骤:
- [0035] 步骤1:将平卧菊三七叶在120~130℃条件下杀青3~5min;
- [0036] 步骤2:取杀青后的平卧菊三七叶,经揉捻、炒二青、烘干、炒干工序,获得平卧菊三七茶。
- [0037] 在本发明提供的一些实施例中,杀青的温度为130℃,时间为3min。
- [0038] 在本发明提供的另一些实施例中,杀青的温度为125℃,时间为4min。
- [0039] 在本发明提供的另一些实施例中,杀青的温度为120℃,时间为5min。
- [0040] 作为优选,揉捻的时间为20~25min。
- [0041] 在本发明提供的一些实施例中,揉捻的时间为20min。
- [0042] 在本发明提供的另一些实施例中,揉捻的时间为22min。
- [0043] 在本发明提供的另一些实施例中,揉捻的时间为25min。
- [0044] 作为优选,炒二青的温度为70~80℃,时间为5~15min。
- [0045] 在本发明提供的一些实施例中,炒二青的温度为75℃,时间为10min。
- [0046] 在本发明提供的另一些实施例中,炒二青的温度为70℃,时间为15min。
- [0047] 在本发明提供的另一些实施例中,炒二青的温度为80℃,时间为5min。
- [0048] 作为优选,烘干的温度为70~80℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为25%~35%。
- [0049] 在本发明提供的一些实施例中,烘干的温度为75℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为35%。
- [0050] 在本发明提供的另一些实施例中,烘干的温度为70℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为30%。
- [0051] 在本发明提供的另一些实施例中,烘干的温度为80℃,烘干后的平卧菊三七叶的含水量为25%。
- [0052] 作为优选,炒干的温度为70~80℃,平卧菊三七茶的含水量为5%~10%。
- [0053] 在本发明提供的一些实施例中,炒干的温度为80℃,平卧菊三七茶的含水量为5%。
- [0054] 在本发明提供的另一些实施例中,炒干的温度为75℃,平卧菊三七茶的含水量为8%。
- [0055] 在本发明提供的另一些实施例中,炒干的温度为70℃,平卧菊三七茶的含水量为10%。
- [0056] 本发明提供了一种平卧菊三七茶及其制备方法。该平卧菊三七茶的制备方法包括如下步骤:将平卧菊三七叶在120~130℃条件下杀青3~5min;取杀青后的平卧菊三七叶,经揉捻、炒二青、烘干、炒干工序,获得平卧菊三七茶。本发明至少具有如下优势之一:
- [0057] 1、采用本发明提供的平卧菊三七茶制备工艺获得的平卧菊三七茶可最大限度地保留平卧菊三七中的营养成分,保证其保健功效。营养成分检测结果显示采用本发明方法所制备的茶叶中营养物质的含量显著高于传统方法所制备的茶叶中营养物质的含量;
- [0058] 2、采用本发明提供的平卧菊三七茶制备工艺可有效去除平卧菊三七的蔬菜异味,

平卧菊三七茶的口感好。茶的品鉴试验显示本发明制备方法制得的平卧菊三七茶色鲜明,无碎屑,成型好,冲泡后茶水透亮、清澈,口感纯正,无异味,后味回甘,具有茶清香味;而采用传统工艺制得的茶品色较暗,有碎屑,成型差,冲泡后茶水稍显浑浊,口感方面有蔬菜异味,微苦。

附图说明

[0059] 图1示实施例1平卧菊三七茶的工艺流程图。

具体实施方式

[0060] 本发明公开了一种平卧菊三七茶及其制备方法,本领域技术人员可以借鉴本文内容,适当改进工艺参数实现。特别需要指出的是,所有类似的替换和改动对本领域技术人员来说是显而易见的,它们都被视为包括在本发明。本发明的方法及应用已经通过较佳实施例进行了描述,相关人员明显能在不脱离本发明内容、精神和范围内对本文所述的方法和应用进行改动或适当变更与组合,来实现和应用本发明技术。

[0061] 本发明提供的平卧菊三七茶及其制备方法中所用仪器均可由市场购得。

[0062] 下面结合实施例,进一步阐述本发明:

[0063] 实施例1 平卧菊三七茶的制作

[0064] 除杂:取平卧菊三七嫩叶,用冷水洗除叶面上的杂质,晾干。

[0065] 杀青:晾干后的嫩叶置滚筒杀青机中快速翻炒,待叶质变软,叶色变暗,青草气消失后出锅,锅内温度控制在130℃,时间为3分钟,出锅后摊凉。

[0066] 揉捻:将杀青后的叶子置揉捻机中进行揉捻,时间为20分钟。

[0067] 炒二青:揉捻完成后,进行炒二青,锅温控制在75℃,历时10分钟起锅。

[0068] 烘干:将炒二青完成后的叶子温度控制在75℃,置烘干机中烘干,水份控制在35%。

[0069] 炒干:将烘干后的叶子置滚式炒干机中,进行炒干即得,温度控制在80℃,炒到能手捻平卧菊三七成粉末,叶的颜色由浅变暗即成,含水量为5%。

[0070] 工艺流程图见图1。

[0071] 取本实施例获得的平卧菊三七茶与采用传统工艺制得的平卧菊三七茶进行效果对比,效果包括营养成分和口感。

[0072] (一)营养成分检测

[0073] 取本实施例获得的平卧菊三七茶与采用传统工艺制得的平卧菊三七茶进行营养成分检测。传统工艺具体为:

[0074] (1)摘取嫩芽,进行杀青,温度在220℃。

[0075] (2)杀青完后,进行不断揉捻,使叶芽变成两边尖尖的样子即可。

[0076] (3)上火烤茶或放铁锅里翻炒,蒸发水蒸气,让茶叶干燥,发出香气即可。

[0077] 营养成分检测结果见下表:

[0078] 表1 本实施例工艺和传统工艺制得的平卧菊三七茶营养成分检测结果

[0079]

测定项目	蛋白质 g/100g	氨基酸 g/100g	Vc g/100g	膳食纤维 g/100g	绿原酸 mg/100g	钙 g/100g	总糖 g/100g	铁 g/100g
本实施例制备的茶叶	5.3	4.2	0.12	18	3.5	1.2	7.5	0.12
传统方法制备的茶叶	2.4	1.8	0.053	13	1.2	0.9	5.2	0.10

[0080] 由此可见,采用本实施例方法所制备的茶叶中营养物质的含量显著高于传统方法所制备的茶叶中营养物质的含量。

[0081] (二)品鉴试验

[0082] 随选20位品茶志愿者,对本实施例所制备的茶叶和传统工艺所制备的茶叶进行品尝,对比结果如下:

[0083] 表2 本实施例工艺和传统工艺制得的平卧菊三七茶品鉴项目及赞许人数

[0084]

项目对比	本实施例茶品	传统工艺茶品
成品茶叶外观	色鲜明,无碎屑,成型好	色较暗,有碎屑,成型差
冲泡后茶水澄清晰度	透亮,清澈	稍显浑浊
冲泡后茶水的口感	纯正,无异味,后味回甘	有蔬菜异味,微苦
冲泡后茶水的香味	清香	蔬菜味
志愿者赞许人数	18人	2人

[0085] 由上述试验结果可知,采用本实施例制备方法制得的平卧菊三七茶色鲜明,无碎屑,成型好,冲泡后茶水透亮、清澈,口感纯正,无异味,后味回甘,具有茶清香味。而采用传统工艺制得的茶品色较暗,有碎屑,成型差,冲泡后茶水稍显浑浊,口感方面有蔬菜异味,微苦。

[0086] 实施例2 平卧菊三七茶的制作

[0087] 除杂:取平卧菊三七嫩叶,用冷水洗除叶面上的杂质,晾干。

[0088] 杀青:晾干后的嫩叶置滚筒杀青机中快速翻炒,待叶质变软,叶色变暗,青草气消失后出锅,锅内温度控制在125℃,时间为4分钟,出锅后摊凉。

[0089] 揉捻:将杀青后的叶子置揉捻机中进行揉捻,时间为22分钟。

[0090] 炒二青:揉捻完成后,进行炒二青,锅温控制在70℃,历时15分钟起锅。

[0091] 烘干:将炒二青完成后的叶子温度控制在70℃,置烘干机中烘干,水份控制在30%。

[0092] 炒干:将烘干后的叶子置滚式炒干机中,进行炒干即得,温度控制在75℃,炒到能手捻平卧菊三七成粉末,叶的颜色由浅变暗即成,含水量为8%。

[0093] 取本实施例获得的平卧菊三七茶与采用传统工艺制得的平卧菊三七茶进行效果对比,效果包括营养成分和口感。

[0094] (一)营养成分检测

[0095] 取本实施例获得的平卧菊三七茶与采用传统工艺制得的平卧菊三七茶进行营养成分检测。传统工艺具体为:

- [0096] (1)摘取嫩芽,进行杀青,温度在220℃。
- [0097] (2)杀青完后,进行不断揉捻,使叶芽变成两边尖尖的样子即可。
- [0098] (3)上火烤茶或放铁锅里翻炒,蒸发水蒸气,让茶叶干燥,发出香气即可。
- [0099] 营养成分检测结果见下表:
- [0100] 表3 本实施例工艺和传统工艺制得的平卧菊三七茶营养成分检测结果
- [0101]

测定项目	蛋白质 g/100g	氨基酸 g/100g	Vc g/100g	膳食纤维 g/100g	绿原酸 mg/100g	钙 g/100g	总糖 g/100g	铁 g/100g
本实施例制备的茶叶	4.2	3.8	0.17	16	3.1	1.2	7.2	0.11
传统方法制备的茶叶	2.4	1.8	0.053	13	1.2	0.9	5.2	0.10

- [0102] 由此可见,采用本实施例方法所制备的茶叶中营养物质的含量显著高于传统方法所制备的茶叶中营养物质的含量。
- [0103] (二)品鉴试验
- [0104] 随选20位品茶志愿者,对本实施例所制备的茶叶和传统工艺所制备的茶叶进行品尝,对比结果如下:
- [0105] 表4 本实施例工艺和传统工艺制得的平卧菊三七茶品鉴项目及赞许人数
- [0106]

项目对比	本实施例茶品	传统工艺茶品
成品茶叶外观	色鲜明,无碎屑,成型好	色较暗,有碎屑,成型差
冲泡后茶水澄清晰度	透亮,清澈	稍显浑浊

[0107]

冲泡后茶水的口感	纯正,无异味,后味回甘	有蔬菜异味,微苦
冲泡后茶水的香味	清香	蔬菜味
志愿者赞许人数	17人	3人

- [0108] 由上述试验结果可知,采用本实施例制备方法制得的平卧菊三七茶色鲜明,无碎屑,成型好,冲泡后茶水透亮、清澈,口感纯正,无异味,后味回甘,具有茶清香味。而采用传统工艺制得的茶品色较暗,有碎屑,成型差,冲泡后茶水稍显浑浊,口感方面有蔬菜异味,微苦。
- [0109] 实施例3 平卧菊三七茶的制作
- [0110] 除杂:取平卧菊三七嫩叶,用冷水洗除叶面上的杂质,晾干。
- [0111] 杀青:晾干后的嫩叶置滚筒杀青机中快速翻炒,待叶质变软,叶色变暗,青草气消失后出锅,锅内温度控制在120℃,时间为5分钟,出锅后摊凉。
- [0112] 揉捻:将杀青后的叶子置揉捻机中进行揉捻,时间为25分钟。

[0113] 炒二青:揉捻完成后,进行炒二青,锅温控制在80℃,历时5分钟起锅。

[0114] 烘干:将炒二青完成后的叶子温度控制在80℃,置烘干机中烘干,水份控制在25%。

[0115] 炒干:将烘干后的叶子置滚式炒干机中,进行炒干即得,温度控制在70℃,炒到能手捻平卧菊三七成粉末,叶的颜色由浅变暗即成,含水量为10%。

[0116] 取本实施例获得的平卧菊三七茶与采用传统工艺制得的平卧菊三七茶进行效果对比,效果包括营养成分和口感。

[0117] (一)营养成分检测

[0118] 取本实施例获得的平卧菊三七茶与采用传统工艺制得的平卧菊三七茶进行营养成分检测。传统工艺具体为:

[0119] (1)摘取嫩芽,进行杀青,温度在220℃。

[0120] (2)杀青完后,进行不断揉捻,使叶芽变成两边尖尖的样子即可。

[0121] (3)上火烤茶或放铁锅里翻炒,蒸发水蒸气,让茶叶干燥,发出香气即可。

[0122] 营养成分检测结果见下表:

[0123] 表5 本实施例工艺和传统工艺制得的平卧菊三七茶营养成分检测结果

[0124]

测定项目	蛋白质 g/100g	氨基酸 g/100g	Vc g/100g	膳食纤维 g/100g	绿原酸 mg/100g	钙 g/100g	总糖 g/100g	铁 g/100g
本实施例制备的茶叶	4.5	3.9	0.18	17	3.3	1.2	7.3	0.11
传统方法制备的茶叶	2.4	1.8	0.053	13	1.2	0.9	5.2	0.10

[0125] 由此可见,采用本实施例方法所制备的茶叶中营养物质的含量显著高于传统方法所制备的茶叶中营养物质的含量。

[0126] (二)品鉴试验

[0127] 随选20位品茶志愿者,对本实施例所制备的茶叶和传统工艺所制备的茶叶进行品尝,对比结果如下:

[0128] 表6 本实施例工艺和传统工艺制得的平卧菊三七茶品鉴项目及赞许人数

[0129]

项目对比	本实施例茶品	传统工艺茶品
成品茶叶外观	色鲜明,无碎屑,成型好	色较暗,有碎屑,成型差
冲泡后茶水澄清度	透亮,清澈	稍显浑浊
冲泡后茶水的口感	纯正,无异味,后味回甘	有蔬菜异味,微苦
冲泡后茶水的香味	清香	蔬菜味
志愿者赞许人数	18人	2人

[0130] 由上述试验结果可知,采用本实施例制备方法制得的平卧菊三七茶色鲜明,无碎屑,成型好,冲泡后茶水透亮、清澈,口感纯正,无异味,后味回甘,具有茶清香味。而采用传统工艺制得的茶品色较暗,有碎屑,成型差,冲泡后茶水稍显浑浊,口感方面有蔬菜异味,微

苦。

[0131] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。

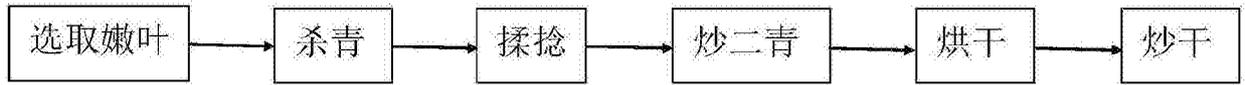


图1