(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109043049 A
(43)申请公布日 2018.12.21

(21)申请号 201811133103.X

(22)申请日 2018.09.27

(71)申请人 贵州黔之海农业发展有限公司
地址 553100 贵州省六盘水市毕节市威宁县六桥街道缤纷城五楼503室

(72)发明人 詹定刚

(74)专利代理机构 深圳益诺唯创知识产权代理有限公司 44447
代理人 肖婉萍

(51)Int.Cl.
A23F 3/34(2006.01)

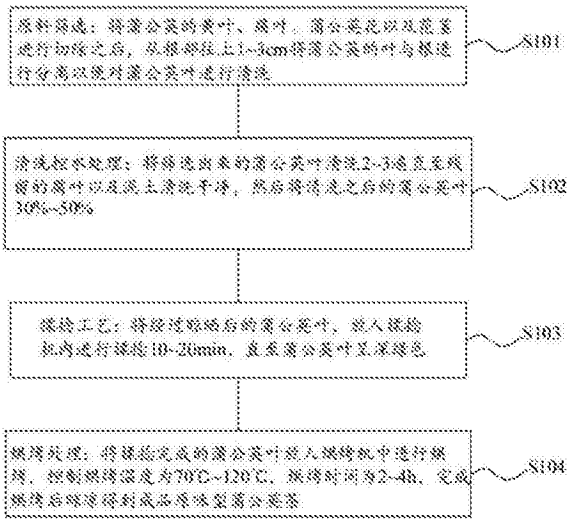
权利要求书2页 说明书8页 附图1页

(54)发明名称

原味型蒲公英茶的制作方法

(57)摘要

本发明提供一种原味型蒲公英茶的制作方法，包括：将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后，将蒲公英的叶与根进行分离；将蒲公英叶清洗2～3遍，然后将清洗之后的蒲公英叶切成3～6cm后，晾晒至蒲公英叶失水30％～50％；将蒲公英叶，放入揉捻机内进行揉捻10～20min，直至蒲公英叶呈深绿色；将蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤，控制烘烤温度为70℃～120℃，烘烤时间为2～4h，完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英。本发明制得的蒲公英叶，口感良好，且具有较好的药用价值。



CN 109043049 A

1.一种原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，所述方法包括如下步骤：

原料筛选：将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后，从根部往上1～3cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗；

清洗控水处理：将筛选出来的蒲公英叶清洗2～3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净，然后将清洗之后的蒲公英叶切成3～6cm后，在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30％～50％；

揉捻工艺：将经过暴晒后的蒲公英叶，放入揉捻机内进行揉捻10～20min，直至蒲公英叶呈深绿色；

烘烤处理：将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤，控制烘烤温度为70℃～120℃，烘烤时间为2～4h，完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英。

2.根据权利要求1所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，在所述原料筛选的步骤之后，所述方法还包括：

将筛选出的蒲公英根进行自然晾制，直至蒲公英根失水5％～10％；

将经过自然晾制后的蒲公英根进行切片处理，将切片后的蒲公英根放入粉碎机中进行粉碎至50～60目得到蒲公英根粉末；

向蒲公英根粉中，按照预设重量比加入生粉以得到混合蒲公英根粉末，其中生粉与蒲公英根粉末的重量比为1:50～3:50。

3.根据权利要求2所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，在将蒲公英根进行切片的方法中，包括如下步骤：

筛选根茎直径大于3cm的蒲公英根，切成长度为0.5～10mm的蒲公英片；

筛选根茎直径为2～3cm的蒲公英根，切成长度为10～20mm的蒲公英片；

筛选根茎直径小于2cm的蒲公英根，切成长度为20～30mm的蒲公英片。

4.根据权利要求1所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，所述原料筛选的方法包括如下步骤：

将筛选出的蒲公英叶清洗2～3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净；

将清洗干净后的蒲公英叶在质量浓度为1％～3％的双氧水中浸泡1h后，将经过双氧水浸泡的蒲公英叶在质量浓度为5％～8％的盐水中浸泡3h后，晾干表面水分；

将晾干表面水分的蒲公英叶在清水中进行清洗后，将蒲公英叶切成3～6cm后，在阳光下进行暴晒直至蒲公英叶失水25％～40％。

5.根据权利要求1所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，所述揉捻工艺包括如下步骤：

向揉捻机内加入经过暴晒后的蒲公英叶，然后向揉捻机内通入5～15ml乙烯气体后，静置30～45min；

继续向揉捻机内通入温度为110℃～115℃、湿度为78％～80％的高压蒸汽，待蒸汽通入之后，静置3～5min开始进行揉捻作业，控制揉捻时间为15～25min，直至蒲公英叶呈深绿色。

6.根据权利要求5所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，在所述揉捻工艺的步骤之后，所述方法还包括：

将经过揉捻处理后得到的蒲公英叶，采用电子束剂量为8～9KGy的高能电子加速器进

行辐射照射0.5～1h进行灭菌处理。

7.根据权利要求1所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，所述烘烤处理的方法包括如下步骤：

将揉捻后得到的蒲公英叶在40℃～55℃的环境温度下进行预烘3～5h，直至蒲公英叶的水分含量小于15％；

将经过预烘烤处理的蒲公英叶，在烘烤温度为70℃～120℃的环境温度下进行烘烤2～4h，完成烘烤后得到原味型蒲公英。

8.根据权利要求2所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，在所述烘烤处理的步骤之后，所述方法还包括：

将晾凉后的蒲公英叶放入粉碎机中进行粉碎至50～60目以得到蒲公英叶粉末；

将制得的蒲公英叶粉末与蒲公英根粉末按照重量比为5～8:1的比例进行混合以得到原味型蒲公英茶粉。

9.根据权利要求1所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，所述方法还包括：

将经过烘烤处理后的蒲公英茶，放入到粉碎设备中进行粉碎至55～65目，定量装入滤纸袋，经封口、杀菌包装后得到原味型蒲公英叶茶袋。

10.根据权利要求1所述的原味型蒲公英茶的制作方法，其特征在于，所述蒲公英茶为碱地蒲公英、异苞蒲公英、高山蒲公英、荠叶蒲公英、红梗蒲公英、百丽花蒲公英、白花蒲公英或雾灵蒲公英中的任意一种。

原味型蒲公英茶的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及蒲公英的加工制作工艺技术领域，特别涉及一种原味型蒲公英茶的制作方法。

背景技术

[0002] 蒲公英，别名黄花地丁、婆婆丁、华花郎等(拉丁学名：Taraxacummongolicum Hand.-Mazz.)属于菊科类植物。蒲公英属多年生草本植物，根圆锥状，表面棕褐色，皱缩，叶边缘有时具波状齿或羽状深裂，基部渐狭成叶柄，叶柄及主脉常带红紫色，花葶上部紫红色，密被蛛丝状白色长柔毛，头状花序，总苞钟状，瘦果暗褐色，长冠毛白色，花果期4～10月。菊科多年生草本植物。头状花序，种子上有白色冠毛结成的绒球，花开后随风飘到新的地方孕育新生命。

[0003] 近年来，随着经济生活的不断提升，人们对自身的健康也越来越重视。各种养生茶越来越受到人们的欢迎。其中，蒲公英茶作为一种较为常见的养生茶，特别是其特有的医用功效，例如可在一定程度上至治愈感冒等功效，并且没有毒副作用等优点，受到了人们的普遍青睐。

[0004] 然而，蒲公英茶在实际加工过程中，现有的加工技术，由于加工不当，有可能会造成蒲公英叶药效的缺失。

发明内容

[0005] 鉴于上述状况，本发明的目的是为了解决现有的蒲公英茶在实际加工过程中，由于加工不当，造成蒲公英叶药效缺失的问题。

[0006] 本发明提出一种原味型蒲公英茶的制作方法，其中，所述方法包括如下步骤：

[0007] 原料筛选：将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后，从根部往上1～3cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗；

[0008] 清洗控水处理：将筛选出来的蒲公英叶清洗2～3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净，然后将清洗之后的蒲公英叶切成3～6cm后，在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30％～50％；

[0009] 揉捻工艺：将经过暴晒后的蒲公英叶，放入揉捻机内进行揉捻10～20min，直至蒲公英叶呈深绿色；

[0010] 烘烤处理：将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤，控制烘烤温度为70℃～120℃，烘烤时间为2～4h，完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英茶。

[0011] 本发明提出的原味型蒲公英茶的制作方法，首先将蒲公英中多余的腐叶、蒲公英花以及花茎等去除，然后将蒲公英的叶与根进行分离后，对蒲公英叶进行清洗，待清洗完成后进行晾晒以晾干表面水分，然后放入揉捻机中进行揉捻处理，经揉捻之后最后进行烘烤最终得到蒲公英叶茶。本发明所提出的原味型蒲公英茶的制作方法，工艺流程较为简单，且所制得的蒲公英茶口感较好，经实验验证具有较好的杀菌药效。

[0012] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，在所述原料筛选的步骤之后，所述方法还包括：

[0013] 将筛选出的蒲公英根进行自然晾制，直至蒲公英根失水5%～10%；

[0014] 将经过自然晾制后的蒲公英根进行切片处理，将切片后的蒲公英根放入粉碎机中进行粉碎至50～60目得到蒲公英根粉末；

[0015] 向蒲公英根粉中，按照预设重量比加入生粉以得到混合蒲公英根粉末，其中生粉与蒲公英根粉末的重量比为1:50～3:50。

[0016] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，在将蒲公英根进行切片的方法中，包括如下步骤：

[0017] 筛选根茎直径大于3cm的蒲公英根，切成长度为0.5～10mm的蒲公英片；

[0018] 筛选根茎直径为2～3cm的蒲公英根，切成长度为10～20mm的蒲公英片；

[0019] 筛选根茎直径小于2cm的蒲公英根，切成长度为20～30mm的蒲公英片。

[0020] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，所述原料筛选的方法包括如下步骤：

[0021] 将筛选出的蒲公英叶清洗2～3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净；

[0022] 将清洗干净后的蒲公英叶在质量浓度为1%～3%的双氧水中浸泡1h后，将经过双氧水浸泡的蒲公英叶在质量浓度为5%～8%的盐水中浸泡3h后，晾干表面水分；

[0023] 将晾干表面水分的蒲公英叶在清水中进行清洗后，将蒲公英叶切成3～6cm后，在阳光下进行暴晒直至蒲公英叶失水25%～40%。

[0024] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，所述揉捻工艺包括如下步骤：

[0025] 向揉捻机内加入经过暴晒后的蒲公英叶，然后向揉捻机内通入5～15ml乙烯气体后，静置30～45min；

[0026] 继续向揉捻机内通入温度为110℃～115℃、湿度为78%～80%的高压蒸汽，待蒸汽通入之后，静置3～5min开始进行揉捻作业，控制揉捻时间为15～25min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0027] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，在所述揉捻工艺的步骤之后，所述方法还包括：

[0028] 将经过揉捻处理后得到的蒲公英叶，采用电子束剂量为8～9KGy的高能电子加速器进行辐射照射0.5～1h进行灭菌处理。

[0029] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，所述烘烤处理的方法包括如下步骤：

[0030] 将揉捻后得到的蒲公英叶在40℃～55℃的环境温度下进行预烘3～5h，直至蒲公英叶的水分含量小于15%；

[0031] 将经过预烘烤处理的蒲公英叶，在烘烤温度为70℃～120℃的环境温度下进行烘烤2～4h，完成烘烤后得到原味型蒲公英。

[0032] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，在所述烘烤处理的步骤之后，所述方法还包括：

[0033] 将晾凉后的蒲公英叶放入粉碎机中进行粉碎至50～60目以得到蒲公英叶粉末；

[0034] 将制得的蒲公英叶粉末与蒲公英根粉末按照重量比为5～8:1的比例进行混合以得到原味型蒲公英茶粉。

[0035] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，所述方法还包括：

[0036] 将经过烘烤处理后的蒲公英茶，放入到粉碎设备中进行粉碎至55～65目，定量装入滤纸袋，经封口、杀菌包装后得到原味型蒲公英叶茶袋。

[0037] 所述原味型蒲公英茶的制作方法，其中，所述蒲公英茶为碱地蒲公英、异苞蒲公英、高山蒲公英、荠叶蒲公英、红梗蒲公英、百丽花蒲公英、白花蒲公英或雾灵蒲公英中的任意一种。

附图说明

[0038] 图1为本发明一实施例提出的原味型蒲公英茶的制作方法的流程图。

具体实施方式

[0039] 为使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂，下面对本发明的具体实施方式做详细的说明。但是，本发明可以以许多不同的形式来实现，并不限于本文所描述的实施例。相反地，提供这些实施例的目的是使对本发明的公开内容更加透彻全面。

[0040] 在本发明中，除非另有明确的规定和限定，术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等术语应做广义理解，例如，可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或一体地连接；可以是机械连接，也可以是电连接；可以是直接相连，也可以通过中间媒介间接相连，可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言，可以根据具体情况理解上述术语在本发明中的具体含义。本文所使用的术语“及/或”包括一个或多个相关的所列项目的任意的和所有的组合。

[0041] 蒲公英茶在实际加工过程中，现有的加工技术，由于加工不当，有可能会造成蒲公英叶药效的缺失。

[0042] 为了解决这一技术问题，本发明提出一种原味型蒲公英茶的制作方法，请参阅图1，对于本发明提出的原味型蒲公英茶的制作方法，包括如下步骤：

[0043] S101，原料筛选：将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后，从根部往上1～3cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗。

[0044] 在本步骤中，将蒲公英中多余的腐叶、蒲公英花及花茎进行切除，然后将蒲公英的叶与根进行分离，最终单独得到蒲公英叶，以便于后续的清洗作业。

[0045] S102，清洗控水处理：将筛选出来的蒲公英叶清洗2～3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净，然后将清洗之后的蒲公英叶切成3～6cm后，在阳光下进行晾晒直至蒲公英叶失水30％～50％。

[0046] 具体的，首先将筛选出的蒲公英叶清洗2～3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净。然后，将清洗干净后的蒲公英叶在质量浓度为1％～3％的双氧水中浸泡1h后，将经过双氧水浸泡的蒲公英叶在质量浓度为5％～8％的盐水中浸泡3h后，晾干表面水分。最后将晾干表面水分的蒲公英叶在清水中进行清洗后，将蒲公英叶切成3～6cm后，在阳光下进行暴晒直至蒲公英叶失水25％～40％。

[0047] S103，揉捻工艺：将经过晾晒后的蒲公英叶，放入揉捻机内进行揉捻10～20min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0048] 在本步骤中，向揉捻机内加入经过暴晒后的蒲公英叶，然后向揉捻机内通入5～15ml乙烯气体后，静置30～45min。在此需要说明的是，由于采摘下来的蒲公英茶叶大都还

未成熟，通入乙烯气体主要是为了促进蒲公英茶的成熟。

[0049] 随后，继续向揉捻机内通入温度为110℃～115℃、湿度为78%～80%的高压蒸汽，待蒸汽通入之后，静置3～5min开始进行揉捻作业，控制揉捻时间为15～25min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0050] S104，烘烤处理：将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤，控制烘烤温度为70℃～120℃，烘烤时间为2～4h，完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英茶。

[0051] 具体的，在本步骤中，首先将揉捻后得到的蒲公英叶在40℃～55℃的环境温度下进行预烘3～5h，直至蒲公英叶的水分含量小于15%。然后将经过预烘烤处理的蒲公英叶，在烘烤温度为70℃～120℃的环境温度下进行烘烤2～4h，完成烘烤后得到原味型蒲公英。

[0052] 在此需要补充说明的是，在本发明中，上述的蒲公英茶可以为碱地蒲公英、异苞蒲公英、高山蒲公英、荠叶蒲公英、红梗蒲公英、百丽花蒲公英、白花蒲公英或雾灵蒲公英中的任意一种。

[0053] 本发明提出的原味型蒲公英的制作方法，首先将蒲公英中多余的腐叶、蒲公英花以及花茎等去除，然后将蒲公英的叶与根进行分离后，对蒲公英叶进行清洗，待清洗完成后进行晾晒以晾干表面水分，然后放入揉捻机中进行揉捻处理，经揉捻之后最后进行烘烤最终得到蒲公英叶茶。本发明所提出的原味型蒲公英茶的制作方法，工艺流程较为简单，且所制得的蒲公英茶口感较好，经实验验证具有较好的杀菌药效。

[0054] 下面以几个具体的实施例对本发明的技术特征进行更加详细地叙述。

[0055] 实施例一

[0056] 对于本发明第一实施例提出的一种原味型蒲公英茶的制作方法，该方法包括：

[0057] (1)原料筛选：将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后，从根部往上1cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗。

[0058] 在本步骤中，将蒲公英中多余的腐叶、蒲公英花及花茎进行切除，然后将蒲公英的叶与根进行分离，最终单独得到蒲公英叶，以便于后续的清洗作业。

[0059] (2)清洗控水处理：将筛选出来的蒲公英叶清洗2遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净，然后将清洗之后的蒲公英叶切成3cm后，在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30%。

[0060] 具体的，首先将筛选出的蒲公英叶清洗2遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净。然后，将清洗干净后的蒲公英叶在质量浓度为1%的双氧水中浸泡1h后，将经过双氧水浸泡的蒲公英叶在质量浓度为5%的盐水中浸泡3h后，晾干表面水分。最后将晾干表面水分的蒲公英叶在清水中进行清洗后，将蒲公英叶切成3cm后，在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30%。

[0061] (3)揉捻工艺：将经过暴晒后的蒲公英叶，放入揉捻机内进行揉捻10min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0062] 在本步骤中，向揉捻机内加入经过暴晒后的蒲公英叶，然后向揉捻机内通入5ml乙烯气体后，静置30min。在此需要说明的是，由于采摘下来的蒲公英茶叶大都还未成熟，通入乙烯气体主要是为了促进蒲公英茶的成熟。

[0063] 随后，继续向揉捻机内通入温度为110℃、湿度为78%的高压蒸汽，待蒸汽通入之后，静置3min开始进行揉捻作业，控制揉捻时间为15min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0064] (4)二次杀菌处理：将经过揉捻处理后得到的蒲公英叶，采用电子束剂量为8KGy的

高能电子加速器进行辐射照射0.5h进行灭菌处理。

[0065] (5)烘烤处理:将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤,控制烘烤温度为70℃,烘烤时间为2h,完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英茶。

[0066] 具体的,在本步骤中,首先将揉捻后得到的蒲公英叶在40℃的环境温度下进行预烘3h,直至蒲公英叶的水分含量小于15%。然后将经过预烘烤处理的蒲公英叶,在烘烤温度为70℃的环境温度下进行烘烤2h,完成烘烤后得到原味型蒲公英茶。

[0067] 实施例二

[0068] 对于本发明第二实施例提出的一种原味型蒲公英茶的制作方法,该方法包括:

[0069] (1)原料筛选:将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后,从根部往上3cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗。

[0070] 在本步骤中,将蒲公英中多余的腐叶、蒲公英花及花茎进行切除,然后将蒲公英的叶与根进行分离,最终单独得到蒲公英叶,以便于后续的清洗作业。

[0071] (2)清洗控水处理:将筛选出来的蒲公英叶清洗3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净,然后将清洗之后的蒲公英叶切成6cm后,在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水40%。

[0072] 具体的,首先将筛选出的蒲公英叶清洗3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净。然后,将清洗干净后的蒲公英叶在质量浓度为3%的双氧水中浸泡1h后,将经过双氧水浸泡的蒲公英叶在质量浓度为8%的盐水中浸泡3h后,晾干表面水分。最后将晾干表面水分的蒲公英叶在清水中进行清洗后,将蒲公英叶切成6cm后,在阳光下进行暴晒直至蒲公英叶失水40%。

[0073] (3)揉捻工艺:将经过晾晒后的蒲公英叶,放入揉捻机内进行揉捻20min,直至蒲公英叶呈深绿色。

[0074] 在本步骤中,向揉捻机内加入经过暴晒后的蒲公英叶,然后向揉捻机内通入15ml乙烯气体后,静置45min。在此需要说明的是,由于采摘下来的蒲公英茶叶大都还未成熟,通入乙烯气体主要是为了促进蒲公英茶的成熟。

[0075] 随后,继续向揉捻机内通入温度为115℃、湿度为80%的高压蒸汽,待蒸汽通入之后,静置5min开始进行揉捻作业,控制揉捻时间为25min,直至蒲公英叶呈深绿色。

[0076] (4)二次杀菌处理:将经过揉捻处理后得到的蒲公英叶,采用电子束剂量为9KGy的高能电子加速器进行辐射照射1h进行灭菌处理。

[0077] (5)烘烤处理:将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤,控制烘烤温度为120℃,烘烤时间为4h,完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英茶。

[0078] 具体的,在本步骤中,首先将揉捻后得到的蒲公英叶在55℃的环境温度下进行预烘5h,直至蒲公英叶的水分含量小于15%。然后将经过预烘烤处理的蒲公英叶,在烘烤温度为120℃的环境温度下进行烘烤4h,完成烘烤后得到原味型蒲公英茶。

[0079] 实施例三

[0080] 对于本发明第三实施例提出的一种原味型蒲公英茶的制作方法,该方法包括:

[0081] (1)原料筛选:将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后,从根部往上2cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗。

[0082] 在本步骤中,将蒲公英中多余的腐叶、蒲公英花及花茎进行切除,然后将蒲公英的叶与根进行分离,最终单独得到蒲公英叶,以便于后续的清洗作业。

[0083] (2)清洗控水处理:将筛选出来的蒲公英叶清洗2遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净,然后将清洗之后的蒲公英叶切成4cm后,在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30%。

[0084] 具体的,首先将筛选出的蒲公英叶清洗2遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净。然后,将清洗干净后的蒲公英叶在质量浓度为2.5%的双氧水中浸泡1h后,将经过双氧水浸泡的蒲公英叶在质量浓度为6%的盐水中浸泡3h后,晾干表面水分。最后将晾干表面水分的蒲公英叶在清水中进行清洗后,将蒲公英叶切成5cm后,在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30%。

[0085] (3)揉捻工艺:将经过晾晒后的蒲公英叶,放入揉捻机内进行揉捻15min,直至蒲公英叶呈深绿色。

[0086] 在本步骤中,向揉捻机内加入经过暴晒后的蒲公英叶,然后向揉捻机内通入10ml乙烯气体后,静置35min。在此需要说明的是,由于采摘下来的蒲公英茶叶大都还未成熟,通入乙烯气体主要是为了促进蒲公英茶的成熟。

[0087] 随后,继续向揉捻机内通入温度为110℃、湿度为79%的高压蒸汽,待蒸汽通入之后,静置4min开始进行揉捻作业,控制揉捻时间为20min,直至蒲公英叶呈深绿色。

[0088] (4)二次杀菌处理:将经过揉捻处理后得到的蒲公英叶,采用电子束剂量为8KGy的高能电子加速器进行辐射照射0.5h进行灭菌处理。

[0089] (5)烘烤处理:将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤,控制烘烤温度为80℃,烘烤时间为3h,完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英茶。

[0090] 具体的,在本步骤中,首先将揉捻后得到的蒲公英叶在50℃的环境温度下进行预烘4h,直至蒲公英叶的水分含量小于15%。然后将经过预烘烤处理的蒲公英叶,在烘烤温度为100℃的环境温度下进行烘烤3h,完成烘烤后得到原味型蒲公英茶。

[0091] 实施例四

[0092] 对于本发明第四实施例提出的一种原味型蒲公英茶的制作方法,该方法包括:

[0093] (1)原料筛选:将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后,从根部往上2cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗。

[0094] 在本步骤中,将蒲公英中多余的腐叶、蒲公英花及花茎进行切除,然后将蒲公英的叶与根进行分离,最终单独得到蒲公英叶,以便于后续的清洗作业。

[0095] (2)蒲公英根粉末制作:将筛选出的蒲公英根进行自然晾制,直至蒲公英根失水7%,将经过自然晾制后的蒲公英根进行切片处理,将切片后的蒲公英根放入粉碎机中进行粉碎至55目得到蒲公英根粉末,向蒲公英根粉中,按照预设重量比加入生粉以得到混合蒲公英根粉末,其中生粉与蒲公英根粉末的重量比为1:25。

[0096] 在对蒲公英根进行切片的操作中,具体的,筛选根茎直径大于3cm的蒲公英根,切成长度为5mm的蒲公英片;筛选根茎直径为2.5cm的蒲公英根,切成长度为15mm的蒲公英片;筛选根茎直径小于2cm的蒲公英根,切成长度为25mm的蒲公英片。

[0097] (3)清洗控水处理:将筛选出来的蒲公英叶清洗2遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净,然后将清洗之后的蒲公英叶切成4cm后,在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30%。

[0098] 具体的,首先将筛选出的蒲公英叶清洗2遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净。然后,将清洗干净后的蒲公英叶在质量浓度为2.5%的双氧水中浸泡1h后,将经过双氧水浸泡的蒲公英叶在质量浓度为6%的盐水中浸泡3h后,晾干表面水分。最后将晾干表面水分的蒲

公英叶在清水中进行清洗后，将蒲公英叶切成5cm后，在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30％。

[0099] (4)揉捻工艺：将经过暴晾晒后的蒲公英叶，放入揉捻机内进行揉捻15min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0100] 在本步骤中，向揉捻机内加入经过暴晒后的蒲公英叶，然后向揉捻机内通入10ml乙烯气体后，静置35min。在此需要说明的是，由于采摘下来的蒲公英茶叶大都还未成熟，通入乙烯气体主要是为了促进蒲公英茶的成熟。

[0101] 随后，继续向揉捻机内通入温度为110℃、湿度为79％的高压蒸汽，待蒸汽通入之后，静置4min开始进行揉捻作业，控制揉捻时间为20min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0102] (5)二次杀菌处理：将经过揉捻处理后得到的蒲公英叶，采用电子束剂量为8KGy的高能电子加速器进行辐射照射0.5h进行灭菌处理。

[0103] (6)烘烤处理：将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤，控制烘烤温度为80℃，烘烤时间为3h，完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英茶。

[0104] 具体的，在本步骤中，首先将揉捻后得到的蒲公英叶在50℃的环境温度下进行预烘4h，直至蒲公英叶的水分含量小于15％。然后将经过预烘烤处理的蒲公英叶，在烘烤温度为100℃的环境温度下进行烘烤3h。

[0105] (7)蒲公英茶粉制作：将晾凉后的蒲公英叶放入粉碎机中进行粉碎至50～60目以得到蒲公英叶粉末，将制得的蒲公英叶粉末与蒲公英根粉末按照重量比为5～8:1的比例进行混合以得到原味型蒲公英茶粉。

[0106] 实施例五

[0107] 对于本发明第五实施例提出的一种原味型蒲公英茶的制作方法，该方法包括：

[0108] (1)原料筛选：将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花茎进行切除之后，从根部往上2cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗。

[0109] 在本步骤中，将蒲公英中多余的腐叶、蒲公英花及花茎进行切除，然后将蒲公英的叶与根进行分离，最终单独得到蒲公英叶，以便于后续的清洗作业。

[0110] (2)清洗控水处理：将筛选出来的蒲公英叶清洗2遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净，然后将清洗之后的蒲公英叶切成4cm后，在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30％。

[0111] 具体的，首先将筛选出的蒲公英叶清洗2遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净。然后，将清洗干净后的蒲公英叶在质量浓度为2.5％的双氧水中浸泡1h后，将经过双氧水浸泡的蒲公英叶在质量浓度为6％的盐水中浸泡3h后，晾干表面水分。最后将晾干表面水分的蒲公英叶在清水中进行清洗后，将蒲公英叶切成5cm后，在阳光下进行晾晒至蒲公英叶失水30％。

[0112] (3)揉捻工艺：将经过暴晒后的蒲公英叶，放入揉捻机内进行揉捻15min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0113] 在本步骤中，向揉捻机内加入经过暴晒后的蒲公英叶，然后向揉捻机内通入10ml乙烯气体后，静置35min。在此需要说明的是，由于采摘下来的蒲公英茶叶大都还未成熟，通入乙烯气体主要是为了促进蒲公英茶的成熟。

[0114] 随后，继续向揉捻机内通入温度为110℃、湿度为79％的高压蒸汽，待蒸汽通入之后，静置4min开始进行揉捻作业，控制揉捻时间为20min，直至蒲公英叶呈深绿色。

[0115] (4)二次杀菌处理:将经过揉捻处理后得到的蒲公英叶,采用电子束剂量为8KGy的高能电子加速器进行辐射照射0.5h进行灭菌处理。

[0116] (5)烘烤处理:将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤,控制烘烤温度为80℃,烘烤时间为3h,完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英茶。

[0117] 具体的,在本步骤中,首先将揉捻后得到的蒲公英叶在50℃的环境温度下进行预烘4h,直至蒲公英叶的水分含量小于15%。然后将经过预烘烤处理的蒲公英叶,在烘烤温度为100℃的环境温度下进行烘烤3h。

[0118] (7)蒲公英茶袋制作:将经过烘烤处理后的蒲公英茶,放入到粉碎设备中进行粉碎至55~65目,定量装入滤纸袋,经封口、杀菌包装后得到原味型蒲公英叶茶袋。

[0119] 本发明所制得的蒲公英茶所泡制的茶水,还对其抑菌能力进行了研究。具体的,以大肠杆菌作为实验对象进行了研究,检测在一段时间后细菌数量的变化,从而对蒲公英茶的抑菌性能进行定性评估。

[0120] 实验结果如下表一所示:

[0121]

	实施例一	实施例二	实施例三	实施例四	对比实施例
细菌变化比(1h)	88%	88%	85%	88%	100%
细菌变化比(3h)	80%	83%	76%	77%	105%

[0122]

细菌变化比(5h)	73%	70%	69%	67%	110%

[0123] 从表一中可以看出,本发明所制得的蒲公英茶所泡制的茶水,对大肠杆菌具有较好的抑制能力,说明其具有一定的药用功效。

[0124] 在本说明书的描述中,参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、“示例”、“具体示例”、或“一些示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本发明的至少一个实施例或示例中。在本说明书中,对上述术语的示意性表述不一定指的是相同的实施例或示例。而且,描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

[0125] 以上所述实施例仅表达了本发明的几种实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对本发明专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本发明的保护范围。因此,本发明专利的保护范围应以所附权利要求为准。

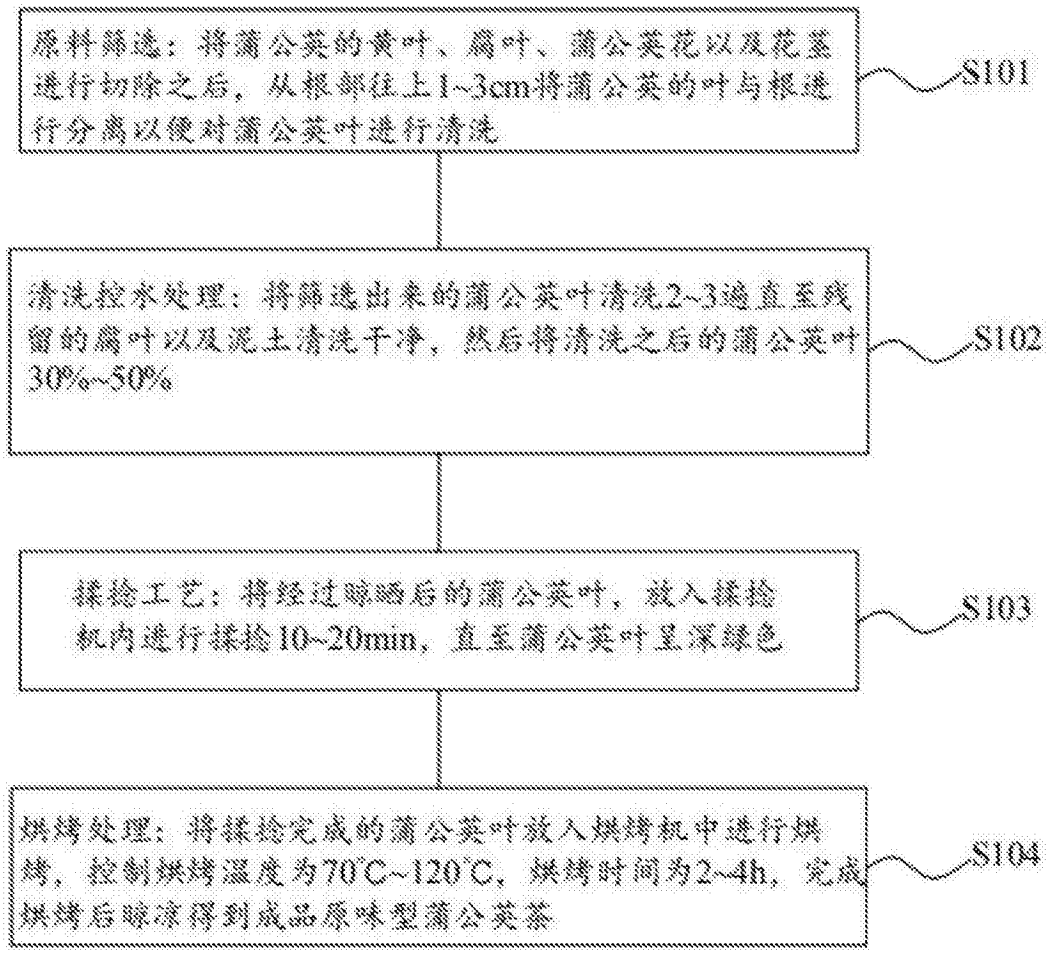

原料筛选：将蒲公英的黄叶、腐叶、蒲公英花以及花蕊进行切除之后，从根部往上1~3cm将蒲公英的叶与根进行分离以便对蒲公英叶进行清洗
S101
清洗控水处理：将筛选出来的蒲公英叶清洗2~3遍直至残留的腐叶以及泥土清洗干净，然后将清洗之后的蒲公英叶30%~50%
S102
揉捻工艺：将经过晾晒后的蒲公英叶，放入揉捻机内进行揉捻10~20min，直至蒲公英叶呈深绿色
S103
烘烤处理：将揉捻完成的蒲公英叶放入烘烤机中进行烘烤，控制烘烤温度为70℃~120℃，烘烤时间为2~4h，完成烘烤后晾凉得到成品原味型蒲公英茶
S104

图1