



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104782852 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 22

(21) 申请号 201510242616. 4

(22) 申请日 2015. 05. 13

(71) 申请人 梧州市天誉茶业有限公司

地址 543003 广西壮族自治区梧州市龙圩区  
茗园路 9 号

(72) 发明人 吴燕

(74) 专利代理机构 广州市越秀区海心联合专  
利代理事务所(普通合伙)  
44295

代理人 黄为 蔡国

(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

一种具有增强免疫力功效的六堡茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种具有增强免疫力功效的六堡茶及其制备方法,它是由下述重量百分比的原料组成,花旗参 1 ~ 3%,山楂 5 ~ 9%,灵芝 2 ~ 4%,发酵后的六堡茶 85 ~ 90%,各组分之之和为 100%;其制备方法包括以下步骤:(1) 选果;(2) 选茶叶;(3) 渥堆发酵;(4) 选花旗参片;(5) 摊堆蒸煮;(6) 焗压;(7) 开箱晾干;(8) 陈化。本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶具有增强免疫力等作用,利用本发明的制备方法制备的具有增强免疫力功效的六堡茶的气味清香。

1. 一种具有增强免疫力功效的六堡茶,其特征在於,它是由下述重量百分比的原料组成,花旗参 1~3%,山楂 5~9%,灵芝 2~4%,发酵后的六堡茶 85~90%,各组分之和为 100%。

2. 根据权利要求 1 所述的具有增强免疫力功效的六堡茶,其特征在於,所述的原料含量为:花旗参 2%,山楂 7%,灵芝 4%,发酵后的六堡茶 87%。

3. 权利要求 1 或 2 所述的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,其特征在於,包括下述步骤:

(1) 选果:选山楂鲜果,去籽去芯后切丝,放于烘干机烘干后备用;以及,选灵芝,切丝后放于烘干机烘干后备用;

(2) 选茶叶:选六堡茶茶树品种,按传统六堡茶初制加工方法加工成六堡茶毛茶;

(3) 渥堆发酵:根据茶叶的含水情况,将六堡茶毛茶均匀喷水,进行渥堆发酵;

(4) 选花旗参片:选择品质好的花旗参切成细丝,均匀喷水后静置,待其软化后置备用;

(5) 摊堆蒸煮:将发酵后的茶叶摊堆降温并与花旗参细丝及山楂细丝、灵芝细丝按比例混合均匀,再将混合后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶放置于蒸斗内蒸煮;

(6) 焗压:将汽蒸后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶趁热放置于木箱压紧,再用布将木箱盖好;

(7) 开箱晾干:完成焗压后,将箱体内的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶倒出晾干;

(8) 陈化:将晾干后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶装入竹箩内,并将竹箩置于陈化间陈化后即得具有增强免疫力功效的六堡茶。

4. 根据权利要求 3 所述的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,其特征在於,在所述步骤 (3) 中,要求在六堡茶毛茶渥堆前一次性喷水,喷水量控制茶叶的含水量范围为 23~28%,温度控制在 50~55℃ 范围内。

5. 根据权利要求 3 所述的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,其特征在於,在所述步骤 (3) 中,茶叶在发酵装置内发酵时间为 25~30 天。

6. 根据权利要求 3 所述的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,其特征在於,在所述步骤 (4) 中,将花旗参细丝均匀喷水后控制其含水量范围为 30~35%。

7. 根据权利要求 3 所述的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,其特征在於,在所述步骤 (5) 中,蒸煮时间为每斗 6~9 分钟。

8. 根据权利要求 3 所述的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,其特征在於,在所述步骤 (6) 中,木箱规格为 2m\*2m\*1.2 米,焗压时间为 7~9 小时。

9. 根据权利要求 3 所述的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,其特征在於,在所述步骤 (8) 中,陈化时间为大于 180 天,陈化间温度控制在 20~30℃ 范围内,湿度控制在 70~90RH。

## 一种具有增强免疫力功效的六堡茶及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶,更具体地说,尤其涉及一种具有增强免疫力功效的六堡茶;本发明还涉及该种茶叶的制备方法。

### 背景技术

[0002] 六堡茶为黑茶的一种,主要产自广西的梧州地区,属于碱性食品,能够跟酸发生离子反应,中和胃内过多的胃酸,六堡茶中的淀粉还可以在胃壁上形成保护膜,经过了发酵的六堡茶其茶性比较柔和,常喝能暖胃并养胃。现在越来越多的人喜欢饮用六堡茶,如果能够在六堡茶中添加其他具有保健作用的原料一起炮制,将使六堡茶的作用更好,更适合人们的长期饮用。因此,如何将其他具有不同保健作用的原料合理搭配至六堡茶中,使六堡茶的口感和作用更好成为了六堡茶的发展新方向。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种具有健脾开胃、暖胃养胃、提神补气、增强免疫力作用的具有增强免疫力功效的六堡茶。本发明的另外一个目的是提供一种上述具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,利用该方法制备的具有增强免疫力功效的六堡茶的气味清香。

[0004] 本发明前一技术方案如下:

[0005] 一种具有增强免疫力功效的六堡茶,它是由下述重量百分比的原料组成,花旗参 1~3%,山楂 5~9%,灵芝 2~4%,发酵后的六堡茶 85~90%,各组分之和为 100%。

[0006] 进一步的,所述的原料含量为:花旗参 2%,山楂 7%,灵芝 4%,发酵后的六堡茶 87%。

[0007] 本发明的后一技术方案如下:

[0008] 上述具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,包括下述步骤:

[0009] (1) 选果:选山楂鲜果,去籽去芯后切丝,放于烘干机烘干后备用;以及,选灵芝,切丝后放于烘干机烘干后备用;

[0010] (2) 选茶叶:选六堡茶茶树品种,按传统六堡茶初制加工方法加工成六堡茶毛茶;

[0011] (3) 渥堆发酵:根据茶叶的含水情况,将六堡茶毛茶均匀喷水,进行渥堆发酵;

[0012] (4) 选花旗参片:选择品质好的花旗参切成细丝,均匀喷水后静置,待其软化后置备用;

[0013] (5) 摊堆蒸煮:将发酵后的茶叶摊堆降温并与花旗参细丝及山楂细丝、灵芝细丝按比例混合均匀,再将混合后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶放置于蒸斗内蒸煮;

[0014] (6) 焗压:将汽蒸后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶趁热放置于木箱压紧,再用布将木箱盖好;

[0015] (7) 开箱晾干:完成焗压后,将箱体内的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶倒出晾干;

[0016] (8) 陈化 :将晾干后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶装入竹箩内,并将竹箩置于陈化间陈化后即得具有增强免疫力功效的六堡茶。

[0017] 进一步的,在所述步骤(3)中,要求在六堡茶毛茶渥堆前一次性喷水,喷水量控制茶叶的含水量范围为 23 ~ 28%,温度控制在 50 ~ 55℃ 范围内。

[0018] 进一步的,在所述步骤(3)中,茶叶在发酵装置内发酵时间为 25 ~ 30 天。

[0019] 进一步的,在所述步骤(4)中,将花旗参细丝均匀喷水后控制其含水量范围为 30 ~ 35%。

[0020] 进一步的,在所述步骤(5)中,蒸煮时间为每斗 6 ~ 9 分钟。

[0021] 进一步的,在所述步骤(6)中,木箱规格为 2m\*2m\*1.2 米,焗压时间为 7 ~ 9 小时。

[0022] 进一步的,在所述步骤(8)中,陈化时间为大于 180 天,陈化间温度控制在 20 ~ 30℃ 范围内,湿度控制在 70 ~ 90RH。

[0023] 与现有技术相比,本发明具有的有益效果为:

[0024] 1. 本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶,其中,六堡茶经过了发酵后茶性比较柔和,能够跟酸发生离子反应,中和胃内过多的胃酸,六堡茶中的淀粉还可以在胃壁上形成保护膜,常喝能暖胃并养胃;中药认为,花旗参具有补气生津、清火除烦的功效,并且,花旗参还含有丰富的锗元素,锗被医学界誉为“神奇元素”,具有极好的活性,花旗参不寒不燥,老少咸宜,适合各种体质食用,能全面有效地调节人体细胞的阴阳平衡,改善细胞代谢水平,增强机体功能,提供免疫力,长期食用可使人体处于最佳状态;山楂,含多种维生素、山楂酸、酒石酸、柠檬酸、苹果酸等,还含有黄酮类、类脂、糖类、蛋白质、脂肪和钙、磷、铁等矿物质,常食用能健脾开胃,消食化滞,促进胃液分泌和增加胃内酶素等功能;灵芝可增强人体的免疫力,因为灵芝含有抗癌效能的多糖体。因此,由花旗参、山楂和六堡茶配合炮制而成的茶叶,具有增强免疫力的作用,另外,本发明获得的茶叶还健脾开胃、暖胃养胃、提神补气,适合各种人群的长期饮用。

[0025] 2. 本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,能够使花旗参、山楂、灵芝与六堡茶的味道得到更好的结合,制作出的茶既具有花旗参的甘与山楂的果香,也具有六堡茶的醇厚。

## 具体实施方式

[0026] 下面结合具体实施方式,对本发明的技术方案作进一步的详细说明,但不构成对本发明的任何限制。

[0027] 实施例 1

[0028] 具有增强免疫力功效的六堡茶的各组分百分比为:花旗参 1%,山楂 7%,灵芝 2%,发酵后的六堡茶 90%。

[0029] 本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶的制备方法,包括下述步骤:

[0030] (1) 选果 :选山楂鲜果,去籽去芯后切丝,放于烘干机烘干后备用。

[0031] (2) 选茶叶 :选品质好的六堡茶茶树品种,将新鲜采摘的茶叶按传统六堡茶初制加工方法加工成六堡茶毛茶。

[0032] (3) 渥堆发酵 :根据茶叶的含水情况,将六堡茶毛茶均匀喷水,要求在六堡茶毛茶渥堆前一次性喷水,喷水量控制茶叶的含水量范围为 23 ~ 28%,再进行渥堆发酵,温度控

制在 50 ~ 55℃ 范围内,茶叶在发酵装置内发酵时间为 25 ~ 30 天。

[0033] (4) 选花旗参片:选择品质好的花旗参切成细丝,均匀喷水后静置,待其软化后置备用。其中,将花旗参细丝均匀喷水后控制其含水量范围为 30 ~ 35%,这个含水量时,既可以保持花旗参细丝的水分不会太多,也有助于使其软化。

[0034] (5) 摊堆蒸煮:将发酵后的茶叶摊堆降温并与花旗参细丝及山楂细丝按比例混合均匀,再将混合后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶放置于蒸斗内蒸煮,蒸煮时间为每斗 6 ~ 9 分钟。

[0035] (6) 焗压:将汽蒸后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶趁热放置于木箱压紧,再用布将木箱盖好,木箱规格为 2m\*2m\*1.2 米,焗压时间为 7 ~ 9 小时,焗压后花旗参、山楂和六堡茶的味道进一步融合。

[0036] (7) 开箱晾干:完成焗压后,将箱体内部的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶倒出晾干,晾干时间为 3 ~ 5 天,晾干过程将茶叶内的水分除去,茶叶晾干即可。

[0037] (8) 陈化:将晾干后的花旗参山楂灵芝六堡茶的六堡茶装入竹箩内,并将竹箩置于陈化间陈化后即得,其中,陈化时间为大于 180 天,陈化间温度控制在 20 ~ 30℃ 范围内,湿度控制在 70 ~ 90RH。增加了陈化的时间,使花旗参、山楂与六堡茶的混合更加充分,成分与气味融合更好。经过陈化步骤后,花旗参的甘味渗透至茶叶中,山楂的酸涩味道变淡,六堡茶茶叶的茶性更加柔和,茶味更加香醇,冲泡后入口度更佳。

[0038] 实施例 2

[0039] 具有增强免疫力功效的六堡茶的各组分百分比为:花旗参 2%,山楂 7%,灵芝 3%,发酵后的六堡茶 88%。灵芝 2 ~ 4%,发酵后的六堡茶 85 ~ 90%

[0040] 制备方法与实施例 1 相同。

[0041] 实施例 3

[0042] 具有增强免疫力功效的六堡茶的各组分百分比为:花旗参 3%,山楂 7%,灵芝 4%,发酵后的六堡茶 86%。

[0043] 制备方法与实施例 1 相同。

[0044] 实施例 4

[0045] 具有增强免疫力功效的六堡茶的各组分百分比为:花旗参 3%,山楂 9%,灵芝 2 ~ 4%,发酵后的六堡茶 85%。

[0046] 制备方法与实施例 1 相同。

[0047] 实施例 5

[0048] 具有增强免疫力功效的六堡茶的各组分百分比为:花旗参 3%,山楂 9%,发酵后的六堡茶 88%。

[0049] 制备方法与实施例 1 相同。

[0050] 试验例 1

[0051] 封某,57 岁,时常胃胀食欲不振,精神不济,每日将本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶饮用,第一轮洗茶,在倒入开水后马上将茶水倒掉,第二轮倒入开水后浸泡茶叶 15 秒钟,将茶水倒出,观察到茶水颜色红润、清澈,饮入感受到淡淡的山楂果香和花旗参味道,还有柔和醇厚的茶香,口感甘醇顺畅。连续饮用本发明的柠檬六堡茶两个月后,感觉胃胀气情况有好转,食量也有所增加,精神较之前振奋。

[0052] 试验例 2

[0053] 李某, 33 岁, 生育后, 身体虚弱、容易气短, 并且食欲不振, 每日将本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶冲泡饮用, 第一轮洗茶, 在倒入开水后马上将茶水倒掉, 第二轮倒入开水后浸泡茶叶 15 秒钟, 将茶水倒出, 观察到茶水颜色红润、清澈, 饮入感受到淡淡的山楂果香和花旗参味道, 还有柔和醇厚的茶香, 口感甘醇顺畅。连续饮用本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶两个月后, 感觉精神变好, 气短现象较之前减少, 食量有所增加, 再连续饮用本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶两个月, 基本上不会出现气短, 食量已基本恢复正常。

[0054] 试验例 3

[0055] 王某, 63 岁, 常厌食, 身体虚弱, 每日将本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶冲泡饮用, 第一轮洗茶, 在倒入开水后马上将茶水倒掉, 第二轮倒入开水后浸泡茶叶 15 秒钟, 将茶水倒出, 观察到茶水颜色红润、清澈, 饮入感受到淡淡的山楂果香和花旗参味道, 还有柔和醇厚的茶香, 口感甘醇顺畅。连续饮用本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶两个月后, 食量较之前有所增加, 身体变好。

[0056] 试验例 4

[0057] 张某, 45 岁, 精神差, 抵抗力低容易感冒, 常感觉滞胃, 每日将本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶冲泡饮用, 第一轮洗茶, 在倒入开水后马上将茶水倒掉, 第二轮倒入开水后浸泡茶叶 15 秒钟, 将茶水倒出, 观察到茶水颜色红润、清澈, 饮入感受到淡淡的山楂果香和花旗参味道, 还有柔和醇厚的茶香, 口感甘醇顺畅。连续饮用本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶两个月后, 感觉每日精神变好, 患感冒的频率大大降低, 吃东西也不容易滞胃。

[0058] 试验例 5

[0059] 王某, 40 岁, 因工作压力大引起经常精神不振, 并且食欲不振, 每日将本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶冲泡饮用, 第一轮洗茶, 在倒入开水后马上将茶水倒掉, 第二轮倒入开水后浸泡茶叶 15 秒钟, 将茶水倒出, 观察到茶水颜色红润、清澈, 饮入感受到淡淡的山楂果香和花旗参味道, 还有柔和醇厚的茶香, 口感甘醇顺畅。连续饮用本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶两个月后, 感觉工作时精神状态更好, 工作的效率更高, 食欲较以前有好转。

[0060] 试验例 6

[0061] 梁某, 55 岁, 病后食欲不振, 身体虚弱, 每日将本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶冲泡饮用, 第一轮洗茶, 在倒入开水后马上将茶水倒掉, 第二轮倒入开水后浸泡茶叶 15 秒钟, 将茶水倒出, 观察到茶水颜色红润、清澈, 饮入感受到淡淡的山楂果香和花旗参味道, 还有柔和醇厚的茶香, 口感甘醇顺畅。连续饮用本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶两个月后, 感觉胃口有好转, 身体开始变好, 人开始变得有精神了一些, 再连续饮用本发明的具有增强免疫力功效的六堡茶两个月后。胃口基本恢复正常, 身体状况大大改善, 人也精神了很多。

[0062] 以上所述仅为本发明的较佳实施例, 凡在本发明的精神和原则范围内所作的任何修改、等同替换和改进等, 均应包含在本发明的保护范围之内。