(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 107380755 A
(43)申请公布日 2017.11.24

(21)申请号 201710617852.9

(22)申请日 2017.07.26

(71)申请人 广西驰胜农业科技有限公司
地址 542800 广西壮族自治区贺州市八步区信都镇工业大道1号

(72)发明人 黄自宇

(74)专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理有限公司 11340
代理人 牙斐颖

(51)Int.Cl.
B65D 85/816(2006.01)
B65D 3/24(2006.01)

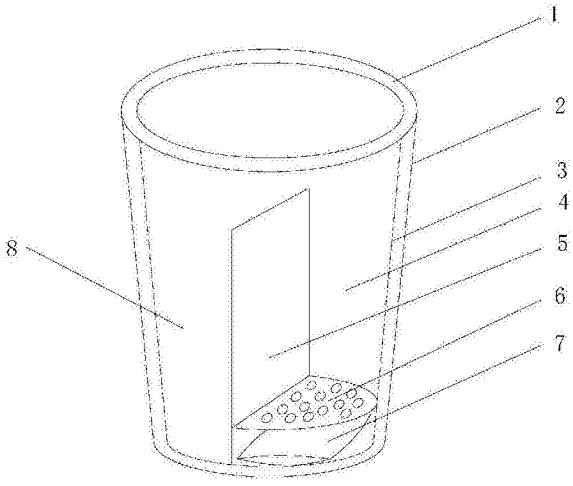
权利要求书1页 说明书7页 附图1页

(54)发明名称

一种带茉莉花香的花茶杯

(57)摘要

本发明涉及日用品技术领域，特别涉及一种带茉莉花香的花茶杯，本发明的茉莉花茶杯包括杯体、内胆、隔膜、杯底、滤网和杯缘；该花茶杯通过在内胆上涂布一层释茶层来达到缓慢释放茉莉花茶的目的，达到一冲泡就能饮用茉莉花茶，还不会析出有害物质，而且，本发明还利用反渗透膜来隔离浓茶区和淡茶区，能保证浓茶区、淡茶区茶的浓度不一样，满足客户对不同浓度口味的需求。



CN 107380755 A

1.一种带茉莉花香的花茶杯，包括杯体、内胆、隔膜、杯底、滤网和杯缘，所述杯缘为环状，杯体和内胆均为上下开口的柱形，杯体和内胆之间有空隙，所述内胆的其中一个端面与杯缘的最内侧边线相对应并密闭连接，杯体的另一端面连接在杯底内表面，所述杯体的其中一个端面与杯缘的最外侧边线相对应并密闭连接，杯体的另一端面连接在杯底内表面，所述隔膜对应内胆的形状大小设置，与杯底相互垂直，并与内胆的内壁密闭相连将花茶杯的内胆分为浓茶区与淡茶区，所述浓茶区下部杯底上方设置有滤网，滤网与杯底之间设置有茶包。

2.根据权利要求1所述的一种带茉莉花香的花茶杯，其特征在于，所述内胆与杯体之间的空隙距离为：3mm-5mm。

3.根据权利要求1所述的一种带茉莉花香的花茶杯，其特征在于，所述内胆内表面均匀涂布有释茶层，所述释茶层由以下重量份的原料制备而得：2-4份的PE薄膜、5-8份的蜂蜡、15-23份的茉莉花提取物、8-12份的绿茶粉和3-5份的柠檬提取物。

4.根据权利要求3所述的一种带茉莉花香的花茶杯，其特征在于，所述释茶层的涂布方法为：按所述重量份称取各原料，在内胆内表面均匀涂布一层PE薄膜烘干、压紧后再涂一层蜂蜡；将茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬酸提取物混合均匀后再涂布在蜂蜡上，最后再涂上一层蜂蜡制得。

5.根据权利要求1所述的一种带茉莉花香的花茶杯，其特征在于，所述隔膜为反渗透膜，反渗透膜的孔径大小为30nm-50nm。

6.根据权利要求5所述的一种带茉莉花香的花茶杯，其特征在于，所述反渗透膜如下重量份的成分：13份-16份的聚酯无纺布、19份-26份的聚丙烯、5份-8份的火龙果茎提取物和3份-7份的芦荟提取物。

7.根据权利要求1所述的一种带茉莉花香的花茶杯，其特征在于，所述茶包组成为28-36份的干茉莉花瓣和12-16份的绿茶。

一种带茉莉花香的花茶杯

【技术领域】

[0001] 本发明涉及日用品加工技术领域，特别涉及一种带茉莉花香的花茶杯。

【背景技术】

[0002] 在实际生活中，一次性纸杯的应用已经及其普遍，但是，由于一次性纸杯中常用增塑剂来做为纸杯的内村，以达到防水的效果，但是，在高温条件下，增塑剂中往往会迁移溶出有毒有害物质对人体的健康具有潜在的危害，例如，邻苯二甲酸酯(Phthalic Acid Esters，简称PAEs，别名酞酸酯)就是其中之一。PAEs作为一种比较理想的增塑剂被广泛应用于食品包装中。邻苯二甲酸酯类物质是一类环境雌激素，它是世界卫生组织1995年公布的必须控制的一类扰乱内分泌的化学物质。并表现出生物累积性。它是一类不易被人体代谢的物质，易于在人体肝脏中沉积，具有脂溶性、高累积性和难分解性，它们可以改变人体荷尔蒙中的雌激素水平，从而导致严重的健康问题，例如癌症、生殖及发育损害，对食品的污染度及其巨大。

[0003] 而且，目前也没有一种茶杯在泡茶的过程中能即时产生茶香，同时，还能在同一茶杯中满足客户对浓、淡两种不同口味的茶水需求。

【发明内容】

[0004] 鉴于上述内容，有必要提供一种带茉莉花香的花茶杯，不会造成内村上有害物质的析出，同时能保证在对茶杯加水的过程中及时产生茶香，用同一茶杯进行冲泡就能满足客户对浓、淡两种口味茶水需求的目的。

[0005] 为达到上述目的，本发明所采用的技术方案是：

[0006] 一种带茉莉花香的花茶杯，包括杯体、内胆、隔膜、杯底、滤网和杯缘，所述杯缘为环状，杯体和内胆均为上下开口的柱形，杯体和内胆之间有空隙，所述内胆的其中一个端面与杯缘的最内侧边线相对应并密闭连接，杯体的另一端面连接在杯底内表面，所述杯体的其中一个端面与杯缘的最外侧边线相对应并密闭连接，杯体的另一端面连接在杯底内表面，所述隔膜对应内胆的形状大小设置，与杯底相互垂直，并与内胆的内壁密闭相连将花茶杯的内胆分为浓茶区与淡茶区，所述浓茶区下部杯底上方设置有滤网，滤网与杯底之间设置有茶包。

[0007] 进一步的，所述内胆与杯体之间的空隙距离为：3mm-5mm。

[0008] 进一步的，所述内胆内表面均匀涂布有释茶层，所述释茶层由以下重量份的原料制备而得：2-4份的PE薄膜、5-8份的蜂蜡、15-23份的茉莉花提取物、8-12份的绿茶粉和3-5份的柠檬提取物。

[0009] 进一步的，所述释茶层的涂布方法为：按所述重量份称取各原料，在内胆内表面均匀涂布一层PE薄膜烘干、压紧后再涂一层蜂蜡；将茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬酸提取物混合均匀后再涂布在蜂蜡上，最后再涂上一层蜂蜡制得。

[0010] 进一步的，所述隔膜为反渗透膜，反渗透膜的孔径大小为30nm-50nm。

[0011] 进一步的，所述反渗透膜如下重量份的成分：13份-16份的聚酯无纺布、19份-26份的聚丙烯、5份-8份的火龙果茎提取物和3份-7份的芦荟提取物。

[0012] 进一步的，所述茶包组成为28-36份的干茉莉花瓣和12-16份的绿茶。

[0013] 本发明具有如下有益效果：

[0014] 1、本发明的茶杯分为杯体和内胆，而且杯体和内胆之间形成空隙，能起到隔热作用，有效保护使用者不被烫伤，本发明的内胆中涂布有一层释茶层，能达到在加水冲泡的过程直接冲泡出茉莉花茶，使用方便，本发明中的释茶层按照PE薄膜——蜂蜡——茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬酸提取物混合物——蜂蜡的顺序涂布，蜂蜡在水温达到70℃左右时才会融化成液态，因此，在加入高温水时，热水首先溶解最外层蜂蜡，此时水温最高(90℃-100℃)，等溶解到茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬酸提取物混合物时温度降低，此时温度刚好达到茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬酸提取物混合物的最适宜冲泡温度(70℃-80℃)，当溶解完第二层混合物后，水温进一步下降，此时第三层紧贴PE薄膜的蜂蜡对PE膜起到一定的保护作用，当水完全溶解了第三层蜂蜡后，此时的水温已经不足以使PE薄膜析出其中的物质，同时，PE膜还能起到防水作用；本发明的花茶杯还设置有浓茶区、淡茶区，浓茶区底部有茶包，能有效增加茶杯中的茶浓度和香气，茶包通过滤网被隔离在茶杯底部，能有效阻碍茶叶的上浮。浓茶区和淡茶区通过反渗透膜隔离，能有效保证浓茶区、淡茶区的浓度差，满足使用者不同口感的需求。

[0015] 2、为了满足茉莉花茶杯多重口感的需求，申请人除了添加茉莉花提取物起到增香的作用，还添加了蜂蜡、绿茶来提高绿茶口感，添加柠檬来丰富花茶口味。

【附图说明】

[0016] 图1是本发明茉莉花茶杯的示意图；

[0017] 图2是本发明茉莉花茶杯的俯视图。

[0018] 附图标号说明：1、杯缘；2、杯体；3、内胆；4、浓茶区；5、隔膜；6、滤网；7、茶包；8、淡茶区。

【具体实施方式】

[0019] 为使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂，下面结合附图对本发明的具体实施方式做详细的说明。在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本发明。但是本发明能够以很多不同于在此描述的其它方式来实施，本领域技术人员可以在不违背本发明内涵的情况下做类似改进，因此本发明不受下面公开的具体实施的限制。

[0020] 实施例1：

[0021] 一种带茉莉花香的花茶杯，包括杯体2、内胆3、隔膜5、杯底、滤网6和杯缘1，所述杯缘1为环状，杯体2和内胆3均为上下开口的柱形，杯体2和内胆3之间有空隙，所述内胆3的其中一个端面与杯缘1的最内侧边线相对应并密闭连接，杯体2的另一端面连接在杯底内表面，所述杯体2的其中一个端面与杯缘1的最外侧边线相对应并密闭连接，杯体2的另一端面连接在杯底内表面，所述隔膜5对应内胆3的形状大小设置，与杯底相互垂直，并与内胆3的内壁密闭相连将花茶杯的内胆3分为浓茶区4与淡茶区8，所述浓茶区4下部杯底上方设置有滤网6，滤网6与杯底之间设置有茶包7。

[0022] 为了加强茶杯的隔热能力，让茶杯不烫手上述内胆3与杯体2之间的空隙距离为：3mm。

[0023] 为了能让茶杯在冲泡过程有效释放茉莉花茶香在上述的内胆3内表面均匀涂布有释茶层，所述释茶层由以下重量份的原料制备而得：2份的PE薄膜、5份的蜂蜡、15份的茉莉花提取物、8份的绿茶粉和3份的柠檬提取物。

[0024] 本实施例中，茉莉花提取物的提取方法为：将新鲜茉莉花捣碎，然后加入2倍质量比，质量浓度为1％的氯化钠溶液进行浸泡，浸泡时间为14h，然后放入超声提取装置中进行超声提取，超声提取的功率为80w超声提取的时间为2h，最后进行固液分离，取滤液进行浓缩、烘干得到茉莉花提取物，提取物中茉莉花油含率为0.7％，茉莉花素含量为3.8％、芳樟醇含量为7.9％、安息香酸芳樟醇酯含量为9.77％。

[0025] 本实施例中，绿茶粉的加工方法为：摘取新鲜一芽二叶的绿茶进行萎调、杀青后进行晾晒，直至含水率为5％，然后将绿茶进行粉碎，经过50目筛网筛选得到所述绿茶粉。

[0026] 本实施例中，柠檬提取物的加工方法为：将晒干的柠檬果实进行切片、粉碎后，用4倍质量比，质量浓度为1％的氯化钠溶液进行浸泡，浸泡的时间为18h，然后放入超声提取装置中进行超声提取，超声提取的功率为50w超声提取的时间为0.5h，最后进行固液分离，取滤液进行浓缩、烘干得到柠檬提取物，提取物中苎烯含量为93.2％、乙酸香叶酯含量为0.88％和乙酸橙花酯含量为0.65％等。

[0027] 为了能让释茶层更好的释放茶香气，同时保证PE薄膜中的有害成分不析出，本实施例的释茶层的涂布方法为：按所述重量份称取各原料，在内胆3内表面均匀涂布一层PE薄膜烘干、压紧后再涂一层蜂蜡；将茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬酸提取物混合均匀后再涂布在蜂蜡上，最后再涂上一层蜂蜡制得。

[0028] 为了有效控制浓茶区4的茶水浓度，本实施例的隔膜5为反渗透膜，反渗透膜的孔径大小为30nm。

[0029] 本实施例的反渗透膜如下重量份的成分：13份的聚酯无纺布、19份的聚丙烯、5份的火龙果茎提取物和3份的芦荟提取物。

[0030] 本实施例中，火龙果茎提取物的提取方法为：将火龙果茎切开、去皮后、碾碎，加入同等质量比的水，放入搅拌打汁机中进行搅拌，直至溶液变粘稠，然后进行旋转蒸发浓缩去除液体，得到火龙果茎提取物，提取物中，植物甾醇含量为0.542％。

[0031] 本实施例中，芦荟提取物的提取方法为：将火龙果茎切开、去皮后、碾碎，加入同等质量比的水，放入搅拌打汁机中进行搅拌，直至溶液变粘稠，然后进行旋转蒸发浓缩去除液体，得到芦荟提取物，提取物中，植物甾醇含量为0.5g/L。

[0032] 为了提高浓茶区4的花茶品质，本实施例中的茶包7组成为28份的干茉莉花瓣和12份的绿茶。

[0033] 实施例2：

[0034] 一种带茉莉花香的花茶杯，包括杯体2、内胆3、隔膜5、杯底、滤网6和杯缘1，所述杯缘1为环状，杯体2和内胆3均为上下开口的柱形，杯体2和内胆3之间有空隙，所述内胆3的其中一个端面与杯缘1的最内侧边线相对应并密闭连接，杯体2的另一端面连接在杯底内表面，所述杯体2的其中一个端面与杯缘1的最外侧边线相对应并密闭连接，杯体2的另一端面连接在杯底内表面，所述隔膜5对应内胆3的形状大小设置，与杯底相互垂直，并与内胆3的

内壁密闭相连将花茶杯的内胆3分为浓茶区4与淡茶区8，所述浓茶区4下部杯底上方设置有滤网6，滤网6与杯底之间设置有茶包7。

[0035] 为了加强茶杯的隔热能力，让茶杯不烫手上述内胆3与杯体2之间的空隙距离为：5mm。

[0036] 为了能让茶杯在冲泡过程有效释放茉莉花茶香在上述的内胆3内表面均匀涂布有释茶层，所述释茶层由以下重量份的原料制备而得：4份的PE薄膜、8份的蜂蜡、23份的茉莉花提取物、12份的绿茶粉和5份的柠檬提取物。

[0037] 本实施例中，茉莉花提取物的提取方法为：将新鲜茉莉花捣碎，然后加入2倍质量比，质量浓度为1％的氯化钠溶液进行浸泡，浸泡时间为14h，然后放入超声提取装置中进行超声提取，超声提取的功率为80w超声提取的时间为2h，最后进行固液分离，取滤液进行浓缩、烘干得到茉莉花提取物，提取物中茉莉花油含率为0.7％，茉莉花素含量为3.8％、芳樟醇含量为7.9％、安息香酸芳樟醇酯含量为9.77％。

[0038] 本实施例中，绿茶粉的加工方法为：摘取新鲜一芽二叶的绿茶进行萎调、杀青后进行晾晒，直至含水率为5％，然后将绿茶进行粉碎，经过50目筛网筛选得到所述绿茶粉。

[0039] 本实施例中，柠檬提取物的加工方法为：将晒干的柠檬果实进行切片、粉碎后，用4倍质量比，质量浓度为1％的氯化钠溶液进行浸泡，浸泡的时间为18h，然后放入超声提取装置中进行超声提取，超声提取的功率为50w超声提取的时间为0.5h，最后进行固液分离，取滤液进行浓缩、烘干得到柠檬提取物，提取物中苎烯含量为93.2％、乙酸香叶酯含量为0.88％和乙酸橙花酯含量为0.65％等。

[0040] 为了能让释茶层更好的释放茶香气，同时保证PE薄膜中的有害成分不析出，本实施例的释茶层的涂布方法为：按所述重量份称取各原料，在内胆3内表面均匀涂布一层PE薄膜烘干、压紧后再涂一层蜂蜡；将茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬酸提取物混合均匀后再涂布在蜂蜡上，最后再涂上一层蜂蜡制得。

[0041] 为了有效控制浓茶区4的茶水浓度，本实施例的隔膜5为反渗透膜，反渗透膜的孔径大小为50nm。

[0042] 本实施例的反渗透膜如下重量份的成分：16份的聚酯无纺布、26份的聚丙烯、8份的火龙果茎提取物和7份的芦荟提取物。

[0043] 本实施例中，火龙果茎提取物的提取方法为：将火龙果茎切开、去皮后、碾碎，加入同等质量比的水，放入搅拌打汁机中进行搅拌，直至溶液变粘稠，然后进行旋转蒸发浓缩去除液体，得到火龙果茎提取物，提取物中，植物甾醇含量为0.542％。

[0044] 本实施例中，芦荟提取物的提取方法为：将火龙果茎切开、去皮后、碾碎，加入同等质量比的水，放入搅拌打汁机中进行搅拌，直至溶液变粘稠，然后进行旋转蒸发浓缩去除液体，得到芦荟提取物，提取物中，植物甾醇含量为0.5g/L。

[0045] 为了提高浓茶区4的花茶品质，本实施例中的茶包7组成为36份的干茉莉花瓣和16份的绿茶。

[0046] 实施例3：

[0047] 一种带茉莉花香的花茶杯，包括杯体2、内胆3、隔膜5、杯底、滤网6和杯缘1，所述杯缘1为环状，杯体2和内胆3均为上下开口的柱形，杯体2和内胆3之间有空隙，所述内胆3的其中一个端面与杯缘1的最内侧边线相对应并密闭连接，杯体2的另一端面连接在杯底内表

面，所述杯体2的其中一个端面与杯缘1的最外侧边线相对应并密闭连接，杯体2的另一端面连接在杯底内表面，所述隔膜5对应内胆3的形状大小设置，与杯底相互垂直，并与内胆3的内壁密闭相连将花茶杯的内胆3分为浓茶区4与淡茶区8，所述浓茶区4下部杯底上方设置有滤网6，滤网6与杯底之间设置有茶包7。

[0048] 为了加强茶杯的隔热能力，让茶杯不烫手上述内胆3与杯体2之间的空隙距离为：4mm。

[0049] 为了能让茶杯在冲泡过程有效释放茉莉花茶香在上述的内胆3内表面均匀涂布有释茶层，所述释茶层由以下重量份的原料制备而得：3份的PE薄膜、7份的蜂蜡、20份的茉莉花提取物、9份的绿茶粉和4份的柠檬提取物。

[0050] 本实施例中，茉莉花提取物的提取方法为：将新鲜茉莉花捣碎，然后加入2倍质量比，质量浓度为1％的氯化钠溶液进行浸泡，浸泡时间为14h，然后放入超声提取装置中进行超声提取，超声提取的功率为80w超声提取的时间为2h，最后进行固液分离，取滤液进行浓缩、烘干得到茉莉花提取物，提取物中茉莉花油含率为0.7％，茉莉花素含量为3.8％、芳樟醇含量为7.9％、安息香酸芳樟醇酯含量为9.77％。

[0051] 本实施例中，绿茶粉的加工方法为：摘取新鲜一芽二叶的绿茶进行萎调、杀青后进行晾晒，直至含水率为5％，然后将绿茶进行粉碎，经过50目筛网筛选得到所述绿茶粉。

[0052] 本实施例中，柠檬提取物的加工方法为：将晒干的柠檬果实进行切片、粉碎后，用4倍质量比，质量浓度为1％的氯化钠溶液进行浸泡，浸泡的时间为18h，然后放入超声提取装置中进行超声提取，超声提取的功率为50w超声提取的时间为0.5h，最后进行固液分离，取滤液进行浓缩、烘干得到柠檬提取物，提取物中苎烯含量为93.2％、乙酸香叶酯含量为0.88％和乙酸橙花酯含量为0.65％等。

[0053] 为了能让释茶层更好的释放茶香气，同时保证PE薄膜中的有害成分不析出，本实施例的释茶层的涂布方法为：按所述重量份称取各原料，在内胆3内表面均匀涂布一层PE薄膜烘干、压紧后再涂一层蜂蜡；将茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬酸提取物混合均匀后再涂布在蜂蜡上，最后再涂上一层蜂蜡制得。

[0054] 为了有效控制浓茶区4的茶水浓度，本实施例的隔膜5为反渗透膜，反渗透膜的孔径大小为40nm。

[0055] 本实施例的反渗透膜如下重量份的成分：15份的聚酯无纺布、21份的聚丙烯、7份的火龙果茎提取物和5份的芦荟提取物。

[0056] 本实施例中，火龙果茎提取物的提取方法为：将火龙果茎切开、去皮后、碾碎，加入同等质量比的水，放入搅拌打汁机中进行搅拌，直至溶液变粘稠，然后进行旋转蒸发浓缩去除液体，得到火龙果茎提取物，提取物中，植物甾醇含量为0.542％。

[0057] 本实施例中，芦荟提取物的提取方法为：将火龙果茎切开、去皮后、碾碎，加入同等质量比的水，放入搅拌打汁机中进行搅拌，直至溶液变粘稠，然后进行旋转蒸发浓缩去除液体，得到芦荟提取物，提取物中，植物甾醇含量为0.5g/L。

[0058] 为了提高浓茶区4的花茶品质，本实施例中的茶包7组成为32份的干茉莉花瓣和14份的绿茶。

[0059] 如图1所示，本发明的茶杯在冲泡过程主要工作过程为：

[0060] 当往花茶杯中加入热水时，由于刚开始开水很热，将会溶解内胆3上的释茶层，缓

慢溶解释茶层上的蜂蜡、茉莉花提取物、绿茶粉和柠檬提取物，能有效释放茶香气，使杯中水自带茶香，然而，由于浓茶区4和淡茶区8之间利用了反渗透膜，将能有效平衡并区分浓茶区4和淡茶区8的口感，满足不同消费者对茶味浓、淡的不同需求。

[0061] 对照组1：

[0062] 其它参数与实施例3完全相同，但用33份茉莉花提取物替代20份的茉莉花提取物、9份的绿茶粉和4份的柠檬提取物混合物。即：释茶层由以下重量份的原料制备而得：3份的PE薄膜、7份的蜂蜡、33份茉莉花提取物。

[0063] 对照组2：

[0064] 释茶层不添加蜂蜡，即释茶层由以下重量份的原料制备而得：3份的PE薄膜、20份的茉莉花提取物、9份的绿茶粉和4份的柠檬提取物。

[0065] 对照组3：

[0066] 浓茶区4和淡茶区8不用反渗透膜，而是用一般的滤膜。

[0067] 用95℃的水向上述实施例1-3和对照组1-3中添加水，静置10min、20min、60min后分别测量浓茶区4和淡茶取的维生素C的含量、茉莉花油含量，茉莉花素含量、邻苯二甲酸酯含量，并品尝鉴定花茶杯中液体的口感具体见表1和表2：

[0068] 表1

[0069]

组别		维生素C的含量（mg/g）			茉莉花油含量（mg/g）			茉莉花素含量（mg/g）		
		10min	20min	60min	10min	20min	60min	10min	20min	60min
实施例1	浓茶区	713.2	826.3	902.3	9.3	10.4	10.8	31.1	34.6	34.1
	淡茶区	411.4	511.2	532.1	7.2	7.5	7.7	12.3	13.1	13.3
实施例2	浓茶区	732.1	813.4	894.1	9.1	9.8	10.3	28.3	32.7	35.2
	淡茶区	402.3	506.4	524.3	6.3	7.3	8.0	11.6	12.2	12.8
实施例3	浓茶区	737.5	821.0	896.5	9.2	9.7	9.6	27.5	31.5	33.1
	淡茶区	399.8	502.2	521.1	6.8	6.7	6.9	11.7	11.8	12.5
对照	浓茶区	0	0	0	8.3	9.2	9.1	20.5	21.8	23.9

[0070]

组1	淡茶区	0	0	0	7.1	7.0	6.2	5.7	5.8	5.5
对照组2	浓茶区	737.5	821.0	896.5	9.2	9.7	9.6	27.5	31.5	33.1
	淡茶区	399.8	502.2	521.1	6.8	6.7	6.9	11.7	11.8	12.5
对照组3	浓茶区	521.3	536.5	586.1	7.6	7.8	8.3	18.5	19.4	20.5
	淡茶区	521.3	536.5	586.1	7.6	7.8	8.3	18.5	19.4	20.5

[0071] 由上表可知，使用本申请的方案生产茉莉花茶杯，能有效提高维生素C的含量、茉莉花油含量，茉莉花素含量，而且，能做到浓茶区、淡茶区的维生素C的含量、茉莉花油含量，

茉莉花素含量不同。

[0072] 表2

[0073]

组别		邻苯二甲酸酯（mg/g）			口感		
		10min	20min	60min	10min	20min	60min
实施例1	浓茶区	0	0	0	浓郁、茉莉香气浓	浓郁、微涩	浓郁、涩
	淡茶区	0	0	0	清香、茉莉香气淡	清香	微涩
实施例2	浓茶区	0	0	0	浓郁、茉莉香气浓	浓郁、微涩	浓郁、涩
	淡茶区	0	0	0	清香、茉莉香气淡	清香	微涩
实施例3	浓茶区	0	0	0	浓郁、茉莉香气浓	浓郁、微涩	浓郁、涩
	淡茶区	0	0	0	清香、茉莉香气淡	清香	微涩
对照组1	浓茶区	0	0	0	浓郁、茉莉香气浓	浓郁、茉莉香气浓	浓郁、茉莉香气浓
	淡茶区	0	0	0	清香、茉莉香气淡	清香、茉莉香气淡	清香、茉莉香气淡
对照组2	浓茶区	13.5	15.2	16.8	浓郁、茉莉香气浓	浓郁、微涩	浓郁、涩
	淡茶区	12.5	13.0	14.1	清香、茉莉香气淡	清香	微涩
对照组3	浓茶区	0	0	0	茉莉花香无区别	浓郁、微涩	浓郁、涩
	淡茶区	0	0	0	茉莉花香无区别	浓郁、微涩	浓郁、涩

[0074] 由上表可知，使用本申请的方案生产茉莉花茶杯，能有降低效邻苯二甲酸酯含量、做到浓茶区、淡茶区的口感差别。

[0075] 综上所述，使用本申请的方案生产茉莉花茶杯，能达到，一加水冲泡，就能喝到茉莉花茶的效果，同时还能根据不同人群口感设置了浓茶、淡茶区，满足了不同口感的需求。

[0076] 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，本发明的保护范围应以所附权利要求为准。

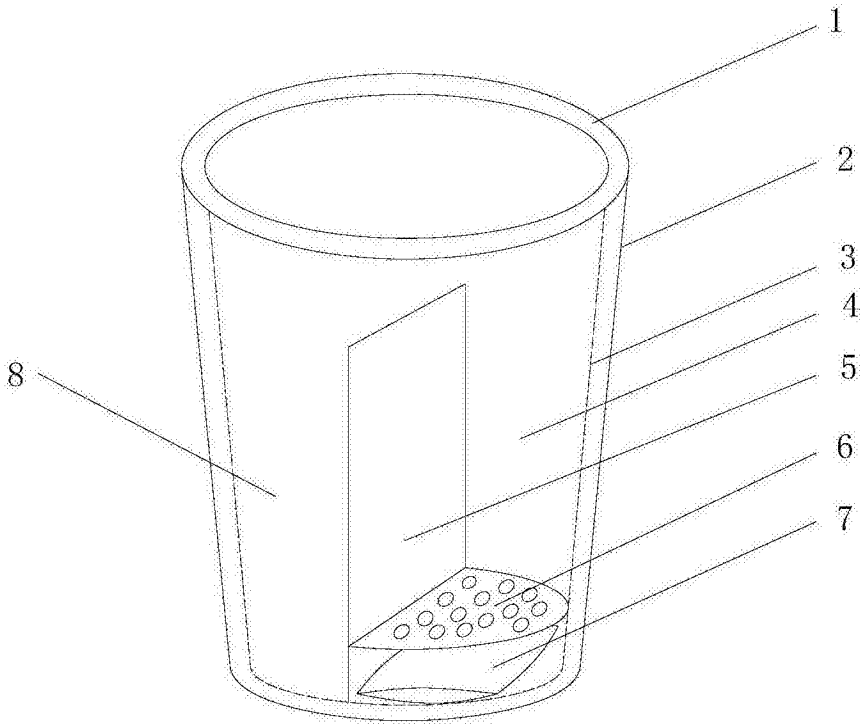


图1

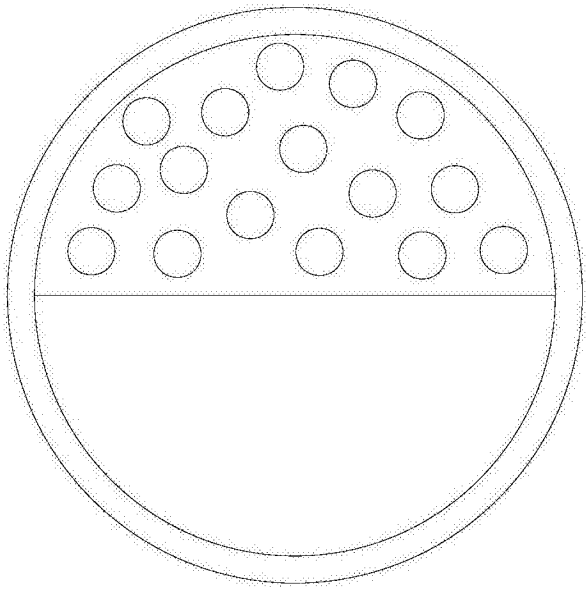


图2