

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶

A23F 3/34

A61K 35/78



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 98111164.5

[43]公开日 1998年9月2日

[11] 公开号 CN 1191681A

[22]申请日 98.3.5

[71]申请人 朱竟若

地址 213300江苏省溧阳市东门新村32号302室

[72]发明人 朱竟若

[74]专利代理机构 江苏省专利事务所

代理人 何朝旭

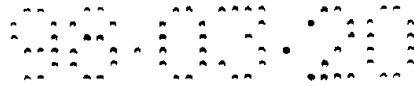
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 一种桑茶的生产工艺

[57]摘要

本发明公开了一种桑茶的生产工艺方法，该工艺以桑叶作为主原料，经洗晾、切叶、杀青、揉捻、解块、烘干、提香工序，无论是否有添加成分，都能将桑叶制成品质优良、香味浓郁的桑茶。由于各生产工序均有专用设备，因而可以借助机械化实现高产稳产。制出的桑茶不仅口感好、保健效果佳，而且成本低，更易于为广大消费者接受。

(BJ)第 1456 号



权 利 要 求 书

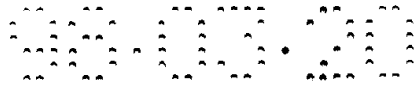
1. 一种桑茶的生产工艺方法，以桑叶作为主要原料，经洗晾、切叶、杀青、揉搓、解块、烘干、制香工序制成桑茶，其特征在于：

1) . 在杀青之前切叶，杀青温度为 140°C — 180°C ，时间2—5分钟，去除叶内10—30%的水份；

2) . 制香采用提香的方法，即将烘干后的桑叶置于 135°C — 165°C 温度，烘1—3分钟。

2. 根据权利要求1所述的桑茶生产工艺方法，其特征在于仅以桑叶为原料，并且将经提香的桑茶摊凉后，用粉碎机轧碎，粗细为18—22目。

3. 根据权利要求1所述的桑茶生产工艺方法，其特征在于：还含有混合工序，该工序将桑茶与经烘干轧碎的菊花、决明子、枸杞子叶均匀混合，混合时的比例为桑茶75—85%、菊花8—12%、决明子3—7%、枸杞子叶3—7%。



说 明 书

一种桑茶的生产工艺

本发明涉及一种用植物叶生产茶代用品的工艺方法，尤其是一种用桑树叶生产茶代用品的工艺方法。

据中国古代的《本草纲目》及现代的《中医药大辞典》、《中国蚕丝大全》等书籍资料记载，桑叶具有疏风清热、明目聪耳、消炎退肿、降压降糖等疗效，可代茶止渴、利五脏、通关节，因而长期饮用，有利于养生保健、延年益寿。申请日为94.4.13、申请号为94111837.1的中国专利申请《桑叶保健茶及其生产方法》公开了以下生产桑茶的工艺方法：

A. 将洗净后的鲜桑叶送入高温炉内，在 130°C — 170°C 温度范围内杀青8—10分钟；

B. 将经杀青处理的桑叶送入揉捻机，揉制50—60分钟；

C. 将揉制后的桑叶置于 80°C — 100°C 温度范围进行初烘至含水率不超过10%；

D. 将初烘后的桑叶进行切碎、除杂及等级分选，然后再置于 110°C — 130°C 温度范围内复烘至含水率不超过5%；

E. 将茯苓、决门子、锁阳、淫羊霍、金针菇及大枣混合提取液均匀喷入复烘后的桑叶内，当其完全吸收后再复烘至含水率6%左右；

F. 将经E工序处理后的桑叶与茉莉花或兰花类香花分层熏制10—12小时，至含水率7%左右，最后提出花蕾即制得桑叶保健茶。

这种工艺方法必须通过添加成份并且借助外加香料制香方能保证桑茶口感宜人，因而原料较复杂、生产成本高，并且难以实现全面机械化。

本发明的目的在于：针对上述现有桑茶生产方法存在的问题，在保证桑茶质量的前提下，提出一种原料简单、成本低廉，并且便于实现全面机械化生产的桑茶生产工艺方法。

本发明的桑茶生产工艺方法为：

A. 洗、晾——将鲜桑叶洗净后晾干；

B. 切叶——将洗净凉干后的桑叶切碎成约1x2厘米大小；

C. 杀青——将切后的桑叶置于 140°C — 180°C 温度范围，杀青2—5分钟，去除叶内10—30%的水份；

D. 揉捻——将杀青后的桑叶均匀揉捻20—30分钟，至桑叶揉熟见水结

块成团；

E. 解块——梳动桑叶，使揉好的桑叶松散均匀；

F. 烘干——将解块后的桑叶置于80—110°C温度范围，烘烤40—50分钟，至含水率5—7%；

G. 提香——将烘干后的桑叶置于135—165°C温度，烘1—3分钟。

用上述工艺方法生产桑茶，以桑叶作为主原料，先切叶后杀青，因此叶片均匀，杀青时间短，效果好，并且独特的提香工序保证了无论是否有添加成份，都能制造出品质优良、香味浓郁的桑茶。此外，由于各生产工序均有专用设备，因而可以借助机械化实现高产稳产。制出的桑茶不仅口感好、保健效果佳，而且成本低，更易于为广大消费者接受。

下面结合实施例对本发明作进一步说明。

实施例一：机制麦香型桑茶

本实施例的桑茶原料为湖桑（野桑有微毒，效果不好），取自丘陵山区无工农业污染、亩产750公斤左右的桑园（亩产过高，桑叶易郁闭，叶质不良），采用以下工艺生产：

A. 选叶——在中春或晚秋摘采成熟度相当的优良桑叶，夏季和初秋病虫害较多，不宜摘采；

B. 洗、晾——将鲜桑叶洗净后晾干，如量大来不及进一步加工时，冷藏于3—5°C的环境中；

C. 切叶——用切桑机将洗净晾干后的桑叶切碎成约1x2厘米大小，松散堆放（密实堆集易使桑叶发热变质）；

D. 杀青——将切后的桑叶置于杀青机内，温度控制在150°C，杀青2—5分钟，去除叶内10—30%的水份；

E. 揉捻——用揉捻机将杀青后的桑叶均匀揉捻20—30分钟，至桑叶揉熟见水结块成团即可；

F. 解块——用解块机均匀解块，使揉好的桑叶松散均匀；

G. 烘干——将解块后的桑叶置于烘干机中，温度控制在95°C，烘约45分钟（可根据叶肉的老嫩厚薄适当调整温度和时间），至含水率5—7%，此时叶肉发脆，而叶脉尚软；

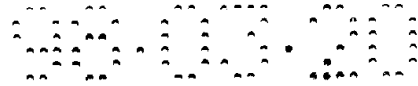
H. 提香——将烘干后的桑叶置于多功能烘燥机中，温度控制在150°C，急烘约2分钟，使桑叶发出特有的麦香；

I. 粉碎——提香后的桑茶摊凉后，用粉碎机轧碎，粗细为18—22目。

最后用包装机将制成的桑茶包装成袋后出厂。这种麦香型桑茶仅以桑叶为原料，选料讲究，完全采用机械化生产，制作成本低，质量稳定。由于经过粉碎工序，因而该桑茶泡制迅速，可以制成袋泡茶。经饮用验证，该桑茶具有降血压、降血糖、镇静神经、明目、舒肝养胃等多种保健效果。

实施例2：保健桑茶

该桑茶的生产工艺与实施例1机制麦香型桑茶基本相同，不同之处为在A—



I 九道工序之后还有工序：

J. 混合——将麦香型桑茶与经烘干轧碎的菊花、决明子、枸杞子叶均匀混合，混合时的比例为麦香型桑茶 75—85%、菊花 8—12%、决明子 3—7%、枸杞子叶 3—7%。

制成后的复方保健桑茶清肝明目，降压降脂，味道浓香可口。

实施例 3：桑茶食品

该实施例在经过实施例 1 中的 A—H 工序后，第“I”道工序为将桑茶进一步细研，过 100 目筛，再与面粉按 1：9 的比例混合，制成面饼等桑茶食品。

这种桑茶食品风味独特，麦香可口。食用后，桑茶中所含 20—30% 的蛋白质、多种维生素和药效成份可为人体吸收利用，因此有益于人体健康长寿。