(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 106974047 A
(43)申请公布日 2017.07.25

(21)申请号 201710417268.9

(22)申请日 2017.06.06

(71)申请人 黄平县源顺生态园有限公司
地址 556000 贵州省黔东南苗族侗族自治州黄平县旧州镇文锋村龙头沟

(72)发明人 向俊

(74)专利代理机构 北京超凡志成知识产权代理事务所(普通合伙) 11371
代理人 孙海杰

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

权利要求书1页 说明书7页

(54)发明名称

青钱柳青柑茶及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及青钱柳青柑茶及其制备方法，属于茶品加工领域，该青钱柳青柑茶的制备方法包括将青钱柳原料杀青、烘至含水率为20-30%，制得青钱柳基料；包裹糖浆于青钱柳基料并烘制，制得第一原茶；包裹茶浸膏于第一原茶并烘制，制得第二原茶；将第二原茶置于青柑果皮中并烘制，制得第三原茶；包裹在第三原茶的间隙中填入糖浆并烘制，制得青钱柳青柑茶；该青钱柳青柑茶具有丰富的滋味，能够吸引更多的消费者饮用并喜欢，其具有的降血糖、降血压和降血脂等保健功效能够得到有效地提升，能够给饮用者带来更好的保健效果。

CN 106974047 A

1.一种青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，包括将青钱柳原料杀青、烘至含水率为20-30％，制得青钱柳基料；

包裹糖浆于所述青钱柳基料并烘制，制得第一原茶；

包裹茶浸膏于所述第一原茶并烘制，制得第二原茶；

将所述第二原茶置于青柑果皮中并烘制，制得第三原茶；

包裹在所述第三原茶的间隙中填入糖浆并烘制，制得所述青钱柳青柑茶。

2.根据权利要求1所述的青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，所述糖浆与所述青钱柳基料的重量比为1:5-10。

3.根据权利要求1所述的青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，所述茶浸膏与所述第一原茶的重量比为1:3-5。

4.根据权利要求1所述的青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，所述茶浸膏的制备方法包括：用茶鲜叶浸提茶汤，在茶汤中添加谷胱甘肽后，在温度为60-70℃的条件下进行第一熬煮，再添加茶粉，进行第二熬煮。

5.根据权利要求4所述的青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，所述第二熬煮的温度为70-75℃。

6.根据权利要求4所述的青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，在所述茶鲜叶浸提时，添加所述茶鲜叶的重量的3-5％的果胶酶和纤维素酶。

7.根据权利要求4所述的青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，所述谷胱甘肽的重量为所述茶鲜叶的重量的3-5％。

8.根据权利要求1所述的青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，所述糖浆包裹于所述青钱柳基料烘制时的温度为80-90℃。

9.根据权利要求1所述的青钱柳青柑茶的制备方法，其特征在于，所述茶浸膏包裹于所述第一原茶烘制时的温度为80-90℃。

10.一种青钱柳青柑茶，其特征在于，其是由权利要求1-9任一项所述的青钱柳青柑茶的制备方法制得的。

青钱柳青柑茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶品加工领域，且特别涉及青钱柳青柑茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 据《中国中药资源志要》记载，青钱柳叶具清热消渴解毒之效，可用于治疗顽癣。《全国中草药名鉴》记载：青钱柳树皮、叶、根有杀虫止痒，消炎止痛祛风之功效。现代科学实验发现青钱柳叶含多糖、三萜、皂苷、黄酮等多种重要药效成分，同时还检出氨基酸、维生素、锗、硒、铬、钒、锌、铁、钙等多种珍贵的微量元素，多种元素的相互作用，使得青钱柳具有多重生物活性，适宜现代“三高”类慢性疾病人群使用。此外，青钱柳对增强人体免疫力、抗氧化、抗衰老、体弱、神经衰弱、更年期综合症等临床症状、保肝方面也具有独特作用。20世纪80年代以来，一些以青钱柳叶为主要原料的初级保健品陆续上市。

[0003] 现有的青钱柳制备的保健食品虽有一定的降血脂、降血压、降血糖等保健效果，但是，现有的青钱柳食品的口感、滋味较差，由于加工工艺的原因保健效果也有限，难以得到消费者的喜爱。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种青钱柳青柑茶的制备方法，此制备方法能够丰富青钱柳青柑茶的滋味，且该青钱柳青柑茶的降血压、降血脂等保健效果还能够得到提升。

[0005] 本发明的另一目的在于提供一种青钱柳青柑茶，其具有丰富的滋味，能够吸引更多的消费者饮用并喜欢青钱柳青柑茶；该青钱柳青柑茶降血糖、降血压和降血脂等保健功效能够得到有效地提升，能够给饮用者带来更好的保健效果；且该青钱柳青柑茶方便保存，久放不容易变质，能够在保存的过程中保持良好的保健效果。

[0006] 本发明是采用以下技术方案来实现的。

[0007] 本发明提出一种青钱柳青柑茶的制备方法，包括将青钱柳原料杀青、烘至含水率为20-30％，制得青钱柳基料。

[0008] 包裹糖浆于青钱柳基料并烘制，制得第一原茶。

[0009] 包裹茶浸膏于第一原茶并烘制，制得第二原茶。

[0010] 将第二原茶置于青柑果皮中并烘制，制得第三原茶。

[0011] 包裹在第三原茶的间隙中填入糖浆并烘制，制得青钱柳青柑茶。

[0012] 本发明提出一种青钱柳青柑茶，由上述青钱柳青柑茶的制备方法制得的。

[0013] 本发明实施例的青钱柳青柑茶及其制备方法的有益效果是：该制备方法能够丰富青钱柳青柑茶的滋味，并保持青钱柳良好的降压、降脂等保健效果；由该制备方法制得的青钱柳青柑茶的滋味更能够吸引消费者饮用并喜欢该青钱柳青柑茶，且由于该青钱柳青柑茶的降血压、降血脂和降血压等保健作用对于饮用者而言能够得到有效地提升，因此消费者在饮用该青钱柳青柑茶时，除了可以解渴之外，还可以得到良好的保健效果。该青钱柳青柑茶方便保存，久放不容易变质，能够在保存的过程中保持良好的保健效果。

具体实施方式

[0014] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚，下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。实施例中未注明具体条件者，按照常规条件或制造商建议的条件进行。所用试剂或仪器未注明生产厂商者，均为可以通过市售购买获得的常规产品。

[0015] 下面对本发明实施例的青钱柳青柑茶及其制备方法进行具体说明。

[0016] 取青钱柳鲜叶作为原料，进行萎调、杀青后烘制含水率为20-30％，制得青钱柳基料。

[0017] 具体地，青钱柳鲜叶可以选用一芽一叶、一芽两叶或者叶长为2-3cm、叶宽为0.3-0.8cm的幼嫩鲜叶原料，选用幼嫩的青钱柳原料制得青钱柳青柑茶的滋味口感更好，且其中的保健营养物质含量更加丰富，使得制得的青钱柳青柑茶降血压、降血脂等保健效果更好。

[0018] 得到青钱柳的鲜叶原料后，可以先将鲜叶放置于阴凉的室内萎调，萎调时还可以控制室内的温度为20-25℃。萎调可以使青钱柳鲜叶失去部分水分、变得柔软，同时可以使青钱柳鲜叶的内含物质缓慢的发生转化，以利于在后期的加工中青钱柳的滋味和内含物质配比更加。

[0019] 具体地，萎调的时间可以使6-8h，萎调也不适宜太干燥，以免后期杀青时，青钱柳过多的成为碎渣，进而保证后期的加工能够正常的进行。

[0020] 杀青之后，可以对杀青后的青钱柳进行揉捻，揉捻的目的一方面是为了使青钱柳的内含物质从细胞壁中被释放并附着于青钱柳枝叶的表面，另一方面是将青钱柳揉成颗粒状的茶粒，以利于后期的进一步加工。

[0021] 揉捻完成后即可进行烘干，直到得到含水率为20-30％的青钱柳基料。烘干的温度可以控制在70-80℃，在略高的温度下进行烘干，一方面可以快速达到预设的含水率，另一方面可以促进青钱柳中的不良气味挥发、促进内含物的进一步转化。

[0022] 进一步地，每颗青钱柳基料颗粒的直径为2-4mm，将青钱柳基料的颗粒控制在适宜的大小一方面可以方便后续的加工，另一方面方便饮用者在泡茶时，出汤更快。

[0023] 在上述的青钱柳原料的外部裹上糖浆并进行烘制，即可制得第一原茶。具体地，糖浆与青钱柳基料的重量比可以是1:5-10，烘制的温度可以是80-90℃，烘制后得到的第一原茶中糖浆包裹的青钱柳基料的含水量为5-8％。在青钱柳基料的外面裹上一层糖浆，一方面可以将青钱柳基料与空气隔绝，避免青钱柳中的内含物质在存放过程中被空气氧化，以确保青钱柳青柑茶良好的保健效果；另一方面可以适当的给青钱柳青柑茶增加香甜味，满足消费者的口感需求。

[0024] 给第一原茶包裹茶浸膏并烘制，即可制得第二原茶。具体地，茶浸膏与第一原茶的重量比为1:3-5，烘制的温度为80-90℃，烘制后第二原茶整体的含水量为3-5％。给第一原茶裹上茶浸膏，可以给制备的青钱柳青柑茶增添茶叶的香气和滋味，使制得的青钱柳青柑茶的滋味更加能满足消费者的需求，还可以进一步的增强制得的青钱柳青柑茶的降血压、降血脂等保健效果，并且使得制得的青钱柳青柑茶具有一定的提神醒脑功效。在制备第二原茶时，茶浸膏的量不宜过多，适量的茶浸膏即可达到给青钱柳青柑茶增加茶香、滋味的目的并且提高保健效果的作用；若是茶浸膏的含量过高一方面可能反而降低青钱柳青柑茶的

滋味、香气等感官品质，另一方面会在保健效果上形成反效果，可能在饮用者品饮该青钱柳青柑茶后出现低血糖甚至咖啡因中毒等不良反应。

[0025] 需要说明的是，青钱柳基料在具有一定湿度的情况下包裹糖浆并在较高的温度下烘制，可以使糖浆在青钱柳基料上附着的更加牢固，并且使包裹于糖浆里面的青钱柳基料逐渐被干燥，还可以使制得的第一原茶包裹紧实，方便后期的加工工艺以及加工完成后的包装及运输。给第一原茶包裹茶浸膏之后继续在较高的温度下进行烘制，可以使茶浸膏缓慢的、牢固的附着于第一原茶，并且可以缓慢的进一步挥发茶浸膏中可能残留的青草气，同时使茶浸膏的其它多酚、氨基酸等内含成分进一步转化，使制得的青钱柳青柑茶的滋味、香气更加的满足消费者的需求。

[0026] 将制得的第二原茶置于青柑果皮内并烘制，即可制得第三原茶。上述青柑果皮例如可以是新会柑中的小青柑或青柑制得的，具体地，可以是将小青柑或青柑的连果蒂的一部分切开，形成“盖子”，将柑肉掏空，保留果皮空壳，即制成上述的青柑果皮。

[0027] 将第二原茶置于青柑果皮的烘制温度为60-70℃，烘至青柑果皮皱缩，且青柑果皮的含水率为8-10％，即可制得第三原茶。低温慢烘，一方面可以将青柑果皮内部的水分缓慢蒸发，另一方面可以使青柑果皮的香气充分和装于其中的第二原茶充分混合，并且使青柑果皮中的柠檬烯等挥发性物质吸附于第二原茶上，而青柑中富含各种具有健脾功效的内含物质，可以促进饮用者对青钱柳和茶的各种营养物质的吸收利用等，进而达到提升制得的青钱柳青柑茶保健效果的作用。

[0028] 在第三原茶的青柑果皮内部的第二原茶的间隙中填入糖浆并烘制，即可制得青钱柳青柑茶。烘制的温度为80-90℃，直到青柑果皮和内部的第二原茶的含水率均为3-5％，且在烘制前可以将制备青柑果皮时，切下的青柑“盖子”放在第三原茶的青柑果皮的切口处，将“盖子”和整个第三原茶一同烘制，可以进一步增加制得的青钱柳青柑茶中富含的柠檬烯等物质；且用青柑皮“盖子”，将青柑果皮的开口盖上，能够更加方便制得的青钱柳青柑茶的存放。用糖浆将第三原茶的间隙填充，一方面可以增加制得的青钱柳青柑茶的香甜滋味，使得茶汤更加的甜醇，另一方面还可以减少第三原茶的青柑果皮中的第二原茶与空气的接触，进而避免制得的青钱柳青柑茶氧化变质，保证青钱柳青柑茶持久的保健效果。

[0029] 需要说明的是，上述的糖浆可以是砂糖、红糖熬煮的糖浆，也可以是蜂蜜糖浆等，在此不做具体的限制，能够给该青钱柳青柑茶提供香甜滋味的糖浆均可使用，若选用蜂蜜糖浆，蜂蜜糖浆还可以进一步地提高该青钱柳青柑茶的保健效果；需要进一步说明的是，制备第一原茶和制备第三原茶时使用的糖浆可以分别使用两种糖浆，例如：用白糖糖浆制备第一原茶，用红糖糖浆制备第三原茶。

[0030] 需要进一步说明的是，上述茶浸膏可以按照以下方式制备：

[0031] 用茶叶鲜叶浸提茶汤，在温度为60-70℃的条件下进行第一熬煮，再添加茶粉，进行第二熬煮。第一次熬煮时的温度较低，可以缓慢的鲜叶茶汤中的青草气逐渐散去，并且帮助鲜叶茶汤中的内含物质发生缓慢的转换，使茶汤逐渐呈现出绿茶的滋味和香气。具体地，第一熬煮的时间可以是6-8h，一方面使青草气充分散去，使茶汤中的内含物质得到充分的转换，另一方面可以散失茶汤中的部分水分，使得该茶汤方便进行后续的加工。

[0032] 上述茶鲜叶可以选用叶质较老的五六叶，五六叶的原料通常仅具备较低的制备干茶的价值，而在本发明中将五六叶用于浸提茶汤制备茶浸膏，可以提高茶叶原料的使用价

值，帮助解决较老的茶叶鲜叶的经济价值低，销路窄的现状，以进一步提升种植茶叶的经济效益。

[0033] 上述的用鲜叶浸提茶汤可以是将鲜叶搅碎制成泥浆，再添加水于鲜叶泥浆中并过滤，即可完成鲜叶茶汤的浸提。需要说明的是，在搅碎鲜叶制备鲜叶茶汤时或者在制得的鲜叶茶汤中，添加少量的谷胱甘肽，抑制鲜叶中的多酚氧化酶的活性，避免浸提处的鲜叶茶汤中的多酚类物质被氧化。上述谷胱甘肽的重量可以是鲜叶重量的3-5％，添加的水的重量可以是鲜叶重量的3-5倍。

[0034] 作为优选，在搅碎鲜叶制备泥浆浸提茶汤时，可以添加鲜叶重量的3-5％的果胶酶和纤维素酶，其中，果胶酶和纤维素酶的重量配比可以随意调整，只要果胶酶和纤维素酶的总重量是鲜叶重量的3-5％即可，例如：果胶酶和纤维素酶的重量比可以是1:1、1:2、2:1等。

[0035] 如上述，在第一熬煮后向茶汤内添加茶粉进行第二熬煮时，第二熬煮的温度为70-75℃，茶汤中添加的茶粉的重量可以是第一熬煮后的茶汤重量的20-30％；且该茶粉为200-500目的绿茶粉末。第二熬煮时的温度略高于第一熬煮时的温度，可以进一步地将茶汤内的青草气散尽，并且使茶汤中的内含物质进一步转化，使茶汤的滋味香气更佳，还可以有助于茶汤水分的散失，使制备的茶浸膏快速的黏稠，便于进行后续的青钱柳青柑茶加工工序。进行第二熬煮时，当茶浸膏相对于水的密度为1.6-2.0时，即可停止熬煮。

[0036] 需要说明的是，上述的茶粉可以是绿茶的粉末，在实际生产中还可以选用红茶、普洱茶等原料制备茶粉。

[0037] 以下结合实施例对本发明的青钱柳青柑茶及其制备方法作进一步的详细描述。

[0038] 实施例1

[0039] 取五六叶老嫩程度的茶叶鲜叶，在鲜叶中添加鲜叶重量的3％的谷胱甘肽以及鲜叶重量3％的果胶酶和纤维素酶的混合物(果胶酶和纤维素酶的重量比为1:1)，将鲜叶搅碎成泥浆，添加鲜叶重量的3倍重量的水制得鲜叶茶汤，将鲜叶茶汤置于温度为70℃的条件下熬煮6h，再添加熬煮后茶汤重量的30％的、粒径为200目的绿茶粉末于熬煮后的茶汤中，再置于温度为75℃的条件下熬煮，制得相对于水的密度为1.6的茶浸膏。

[0040] 将一芽二叶的青钱柳鲜叶置于温度为20℃的室内萎调8h后，对青钱柳鲜叶杀青、揉捻并在温度为70℃条件下烘干，将青钱柳原料制成含水率为20％、颗粒直径为2mm的青钱柳基料。

[0041] 给青钱柳基料裹上白糖糖浆，在温度为80℃的条件下烘制制得第一原茶，糖浆和青钱柳基料的重量比为1:5，且第一原茶中包裹的青钱柳基料的含水量为5％；给第一原茶裹上上述茶浸膏，在温度为90℃条件下烘制，制得含水量为3％的第二原茶，茶浸膏与第一原茶的重量比为1:3；将第二原茶置于青柑果皮中，在70℃条件下进行烘制，得到青柑果皮含水率为10％的第三原茶；在第三原茶中的第二原茶的间隙中填入白糖糖浆，在温度为80℃条件下烘制，直到青柑果皮和内部的第二原茶的含水率为3％，即制得青钱柳青柑茶。

[0042] 实施例2

[0043] 取五六叶老嫩程度的茶叶鲜叶，在鲜叶中添加鲜叶重量的5％的谷胱甘肽以及鲜叶重量5％的果胶酶和纤维素酶的混合物(果胶酶和纤维素酶的重量比为2:1)，将鲜叶搅碎成泥浆，添加鲜叶重量的5倍重量的水制得鲜叶茶汤，将鲜叶茶汤置于温度为60℃的条件下熬煮8h，再添加熬煮后茶汤重量的20％的、粒径为500目的绿茶粉末于熬煮后的茶汤中，再

置于温度为70℃的条件下熬煮，制得相对于水的密度为2.0的茶浸膏。

[0044] 将一芽一叶的青钱柳鲜叶置于温度为25℃的室内萎调6h后，对青钱柳鲜叶杀青、揉捻并在温度为80℃条件下烘干，将青钱柳原料制成含水率为30％、颗粒直径为4mm的青钱柳基料。

[0045] 给青钱柳基料裹上红糖糖浆，在温度为90℃的条件下烘制制得第一原茶，糖浆和青钱柳基料的重量比为1:10，且第一原茶中包裹的青钱柳基料的含水量为8％；给第一原茶裹上上述茶浸膏，在温度为80℃条件下烘制，制得含水量为5％的第二原茶，茶浸膏与第一原茶的重量比为1:5；将第二原茶置于青柑果皮中，在60℃条件下进行烘制，得到青柑果皮含水率为8％的第三原茶；在第三原茶中的第二原茶的间隙中填入红糖糖浆，在温度为90℃条件下烘制，直到青柑果皮和内部的第二原茶的含水率为5％，即制得青钱柳青柑茶。

[0046] 实施例3

[0047] 取五六叶老嫩程度的茶叶鲜叶，在鲜叶中添加鲜叶重量的4％的谷胱甘肽以及鲜叶重量4％的果胶酶和纤维素酶的混合物(果胶酶和纤维素酶的重量比为2:1)，将鲜叶搅碎成泥浆，添加鲜叶重量的4倍重量的水制得鲜叶茶汤，将鲜叶茶汤置于温度为65℃的条件下熬煮7h，再添加熬煮后茶汤重量的25％的、粒径为400目的绿茶粉末于熬煮后的茶汤中，再置于温度为72℃的条件下熬煮，制得相对于水的密度为1.8的茶浸膏。

[0048] 将一芽二叶的青钱柳鲜叶置于温度为22℃的室内萎调7h后，对青钱柳鲜叶杀青、揉捻并在温度为75℃条件下烘干，将青钱柳原料制成含水率为25％、颗粒直径为3mm的青钱柳基料。

[0049] 给青钱柳基料裹上蜂蜜糖浆，在温度为85℃的条件下烘制制得第一原茶，糖浆和青钱柳基料的重量比为1:7，且第一原茶中包裹的青钱柳基料的含水量为6％；给第一原茶裹上上述茶浸膏，在温度为85℃条件下烘制，制得含水量为4％的第二原茶，茶浸膏与第一原茶的重量比为1:4；将第二原茶置于青柑果皮中，在65℃条件下进行烘制，得到青柑果皮含水率为9％的第三原茶；在第三原茶中的第二原茶的间隙中填入蜂蜜糖浆，在温度为85℃条件下烘制，直到青柑果皮和内部的第二原茶的含水率为4％，即制得青钱柳青柑茶。

[0050] 实施例4

[0051] 在茶叶鲜叶中添加鲜叶重量3％的果胶酶和纤维素酶的混合物(果胶酶和纤维素酶的重量比为1:1)，将鲜叶搅碎成泥浆，添加鲜叶重量的3倍重量的水和鲜叶重量的3.5％的谷胱甘肽制得鲜叶茶汤，将鲜叶茶汤置于温度为68℃的条件下熬煮7.2h，再添加熬煮后茶汤重量的22％的、粒径为300目的绿茶粉末于熬煮后的茶汤中，再置于温度为72℃的条件下熬煮，制得相对于水的密度为1.7的茶浸膏。

[0052] 将青钱柳鲜叶置于温度为24℃的室内萎调6.5h后，对青钱柳鲜叶杀青、揉捻并在温度为72℃条件下烘干，将青钱柳原料制成含水率为24％、颗粒直径为3mm的青钱柳基料。

[0053] 给青钱柳基料裹上白糖糖浆，在温度为82℃的条件下烘制制得第一原茶，糖浆和青钱柳基料的重量比为1:7，且第一原茶中包裹的青钱柳基料的含水量为7％；给第一原茶裹上上述茶浸膏，在温度为86℃条件下烘制，制得含水量为4.5％的第二原茶，茶浸膏与第一原茶的重量比为1:5；将第二原茶置于青柑果皮中，在63℃条件下进行烘制，得到青柑果皮含水率为8.5％的第三原茶；在第三原茶中的第二原茶的间隙中填入红糖糖浆，在温度为88℃条件下烘制，直到青柑果皮和内部的第二原茶的含水率为3.5％，即制得青钱柳青柑

茶。

[0054] 实施例5

[0055] 在茶叶鲜叶中添加鲜叶重量5%的果胶酶和纤维素酶的混合物(果胶酶和纤维素酶的重量比为1:1),将鲜叶搅碎成泥浆,添加鲜叶重量的5倍重量的水和鲜叶重量的5%的谷胱甘肽制得鲜叶茶汤,将鲜叶茶汤置于温度为68℃的条件下熬煮6.5h,再添加熬煮后茶汤重量的27%的、粒径为350目的绿茶粉末于熬煮后的茶汤中,再置于温度为73℃的条件下熬煮,制得相对于水的密度为1.8的茶浸膏。

[0056] 将青钱柳鲜叶置于温度为24℃的室内萎调7.5h后,对青钱柳鲜叶杀青、揉捻并在温度为78℃条件下烘干,将青钱柳原料制成含水率为27%、颗粒直径为4mm的青钱柳基料。

[0057] 给青钱柳基料裹上蜂蜜糖浆,在温度为82℃的条件下烘制制得第一原茶,糖浆和青钱柳基料的重量比为1:8,且第一原茶中包裹的青钱柳基料的含水量为7%;给第一原茶裹上上述茶浸膏,在温度为86℃条件下烘制,制得含水量为4.5%的第二原茶,茶浸膏与第一原茶的重量比为1:5;将第二原茶置于青柑果皮中,在67℃条件下进行烘制,得到青柑果皮含水率为9.5%的第三原茶;在第三原茶中的第二原茶的间隙中填入白糖糖浆,在温度为86℃条件下烘制,直到青柑果皮和内部的第二原茶的含水率为4%,即制得青钱柳青柑茶。

[0058] 以市售的纯青钱柳茶作为对比例。按照年龄段分别为10-20、21-30、31-40、41-50各随机抽样20个试饮者,试饮实施例1-5和对比例的茶,并请试饮者给每个茶的滋味打分,试吃方式为:给每一位试饮者每种茶各5g,并且分别冲兑温度为100℃的水150ml,制得茶汤,请每个试饮者试饮各组茶汤并进行评分,评分标准如下:滋味香甜、鲜爽,茶香浓郁、富含青柑香气80-100分;滋味甜淡、清爽,略带茶香和青柑香气60-79分;滋味不甜,不带茶香和青柑香气0-59分。表1为各个年龄段的试饮者,给各组茶打的平均分。

[0059] 表1各组茶的平均分

[0060]

组号	10-20岁	21-30岁	31-40岁	41-50岁
实施例1	86.7	91.1	86.1	88.1
实施例2	82.9	90.7	85.5	85.5
实施例3	85.6	88.3	87.7	89.1
实施例4	84.1	89.6	83.7	90.6
实施例5	88.8	90.1	90.6	83.3
对比例	70.1	69.7	73.8	70.7

[0061] 由表1可知,本发明的青钱柳青柑茶得到的试饮者的评分明显高于市售的纯青钱柳茶,即可说明本发明的青钱柳青柑茶的滋味更能得到消费者的喜爱,更能够满足市场的需求。

[0062] 综上所述,本发明实施例的青钱柳青柑茶及其制备方法的有益效果是:该制备方法能够丰富青钱柳青柑茶的滋味,并保持青钱柳良好的降压、降脂等保健效果;由该制备方法制得的青钱柳青柑茶的滋味更能够吸引消费者饮用并喜欢该青钱柳青柑茶,且由于该青钱柳青柑茶的降血压、降血脂和降血压等保健作用对于饮用者而言能够得到有效地提升,因此消费者在饮用该青钱柳青柑茶时,除了可以解渴之外,还可以得到良好的保健效果。该青钱柳青柑茶方便保存,久放不容易变质,能够在保存的过程中保持良好的保健效果。

[0063] 以上所描述的实施例是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。本发明的实施例的详细描述并非旨在限制要求保护的本发明的范围，而是仅仅表示本发明的选定实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。