



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106334033 A

(43)申请公布日 2017.01.18

(21)申请号 201610885742.6

(22)申请日 2016.10.11

(71)申请人 福建八马茶业有限公司

地址 362441 福建省泉州市安溪县经济开发区龙桥园

(72)发明人 林荣溪 周灼能 林金俗

(74)专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限公司 44102

代理人 邓义华 陈卫

(51)Int.Cl.

A61K 36/82(2006.01)

A61P 19/06(2006.01)

A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种预防痛风的木瓜茶的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种预防痛风的木瓜茶的制备方法,包括如下步骤:(1)陈年铁观音的准备;(2)木瓜的准备:选取成熟适中的木瓜为原料,经精选、清洗处理后,在木瓜蒂头处开圆口,去瓢,并挖出内壁部分木瓜果肉,获得顶盖、木瓜壳、木瓜果肉备用;(3)将陈年铁观音与木瓜果肉拼配拌匀,并装到上述木瓜壳中,使部分陈年铁观音颗粒嵌入木瓜果肉中;(4)在木瓜壳上盖上上述顶盖,用锡纸包裹后,置蒸笼内蒸熟,然后进行冷置;(5)解除锡纸,木瓜整体用烘干机烘焙,然后进行摊凉,如此反复。制备方法简单,营养价值高,成品香气好,采用原料天然安全、不含任何化学添加剂;方便携带、储藏,使用快捷,保质期长,是一种可以长期饮用的健康茶饮。

1. 一种预防痛风的木瓜茶的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:
 - (1)陈年铁观音的准备:选取陈年铁观音备用;
 - (2)木瓜的准备:选取成熟适中的木瓜为原料,经精选、清洗处理后,在木瓜蒂头处开圆口,去瓢,并挖出内壁部分木瓜果肉,获得顶盖、木瓜壳、木瓜果肉备用;
 - (3)将步骤(1)中制备的陈年铁观音与步骤(2)中挖出的木瓜果肉拼配拌匀,并装到上述木瓜壳中,使部分陈年铁观音颗粒嵌入木瓜果肉中;
 - (4)在木瓜壳上盖上上述顶盖,用锡纸包裹后,置蒸笼内蒸熟,然后进行冷置;
 - (5)第一次烘干:解除锡纸,木瓜整体用烘干机烘焙;
 - (6)第一次摊凉:第一次烘干后进行第一次摊凉;
 - (7)第二次烘干:第一次摊凉后进行第二次烘干;
 - (8)第二次摊凉:第二次烘干后进行第二次摊凉;
 - (9)第三次烘干:第二次摊凉后进行第三次烘干;
 - (10)第三次摊凉:第三次烘干后进行第三次摊凉。
2. 如权利要求1所述的木瓜茶的制备方法,其特征在于:所述蒸熟时间为25-30min。
3. 如权利要求1所述的木瓜茶的制备方法,其特征在于:步骤(3)中陈年铁观音和木瓜果肉的重量比为7:3。
4. 如权利要求1至3任一项所述的木瓜茶的制备方法,其特征在于:第一次烘干温度为100~110℃,时间为6~8小时;第一次摊凉时间为1.5h。
5. 如权利要求1至3任一项所述的木瓜茶的制备方法,其特征在于:第二次烘干温度为115~125℃,时间4~6小时;第二次摊凉时间为2h。
6. 如权利要求1至3任一项所述的木瓜茶的制备方法,其特征在于:第三次烘干温度为130~150℃,时间2~3小时;第三次摊凉时间为3h。
7. 如权利要求1至3任一项所述的木瓜茶的制备方法,其特征在于:制得的木瓜茶的水分含量为5%以下。
8. 如权利要求1至3任一项所述的木瓜茶的制备方法,其特征在于:所述陈年铁观音的制备方法为:以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、拼配、烘焙、贮存五年以上。
9. 如权利要求1至3任一项所述的木瓜茶的制备方法,其特征在于:步骤(3)中还加入中药组合物拼配拌匀,所述中药组合物的原料为莲子、茯苓和凤尾草,所述中药组合物的制备方法为:将中药原料蒸制 15-25min,再切片、粉碎,加入中药原料4-10倍重量的水,浸泡 4-6h,浸泡温度为 30-90℃,将浸泡后的中药原料连同浸泡用水一起,趁热压榨取汁,压榨压力为 25-30MPa,待榨汁完全后,所得提取液备用;所述提取液用 D101大孔树脂吸附,用质量百分浓度为 70%的乙醇洗脱,抽滤掉大孔树脂,将溶液进行反渗透膜浓缩,再进行真空干燥。
10. 如权利要求1所述的木瓜茶的饮用方法,其特征在于:取木瓜壳内适量木瓜果肉带茶叶,冲泡饮用或煮饮;或者将木瓜茶产品整体切碎或研磨成细小颗粒状,泡饮或煮饮。

一种预防痛风的木瓜茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种水果茶,特别是涉及了一种预防痛风的木瓜茶的制备方法。

背景技术

[0002] 木瓜为干燥果实,呈长圆形,常纵剖为卵状半球形,长4~8厘米,宽3.5~5厘米,厚2~8毫米。外皮棕红色或紫红色,微有光泽,常有皱折,边缘向内卷曲。质坚硬,剖开面呈棕红色,平坦或有凹陷的子房室,种子大多数脱落,有时可见子房隔壁。种子三角形,红棕色,内含白色种仁1粒。果肉味酸涩,气微。以个大、皮皱、紫红色者为佳。

[0003] 木瓜性温、味酸,入肝、脾经;木瓜可以用于风湿痹痛、筋脉拘挛、脚气肿痛。木瓜有较好的舒筋活络作用,且能化湿,为治风湿痹痛所常用,筋脉拘挛者尤为要药。另外,木瓜可以用于吐泻转筋。木瓜治此症,一则使湿浊得化,中焦调和;二则舒筋活络,使吐利过多而致的足腓挛急得以缓解。

[0004] 陈年铁观音一般是以浓香型铁观音作为基础,经过长时间醇化而成的,在安溪本地茶农们一般也称为“老茶”。陈年铁观音是经烘焙冷却后密封,置于石木结构的特别仓窖中储藏,酷暑不热,严寒不冷,正常温度都在10摄氏度下,促进其后熟作用及一系列变化,“醇、滑、清、爽”沉淀着大量精华物,沉香凝韵,绵甜甘醇。

[0005] 陈年铁观音的功效包括:1.消积解胀、排油解腻;2.清热降火、安神助眠;3.暖胃健脾,助消化;4.解毒,在陈年铁观音功效作用论述当中,其最有价值的功效作用就是助人们解毒促消化的功能。陈年的铁观音其中有一种黄酮的混合物质能够起到杀解毒的功效;5.降三高,陈年铁观音同样具有铁观音的降三高作用;6.研究表明,陈年铁观音具有减肥、降脂、降压、抗癌、助消化、清热降火、抗动脉硬化等功效。

[0006] 随着木瓜人工栽培面积的扩大,木瓜产业得到了发展,所产大量新鲜果实急需各种及时有效的深加工处理,开发出多种造福人类的健康产品,而以木瓜为原料的加工产品如果汁、罐头、果脯、果酱等深受消费者喜爱。陈年铁观音常单纯作为茶叶饮用,风味口感单一。为充分利用木瓜和陈年铁观音资源,满足市场多样化需求,以木瓜和陈年铁观音为原料制备一款木瓜茶饮料,具有广阔的前景和市场空间。

发明内容

[0007] 本发明所要解决的技术问题是提供了一种工艺简单、营养丰富、口味独特木瓜茶的制备方法。

[0008] 本发明所要解决的技术问题通过以下技术方案予以实现:

一种预防痛风的木瓜茶的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

- (1)陈年铁观音的准备:选取陈年铁观音备用;
- (2)木瓜的准备:选取成熟适中的木瓜为原料,经精选、清洗处理后,在木瓜蒂头处开圆口,去瓢,并挖出内壁部分木瓜果肉,获得顶盖、木瓜壳、木瓜果肉备用;
- (3)将步骤(1)中制备的陈年铁观音与步骤(2)中挖出的木瓜果肉拼配拌匀,并装到上

述木瓜壳中,使部分陈年铁观音颗粒嵌入木瓜果肉中;

- (4)在木瓜壳上盖上上述顶盖,用锡纸包裹后,置蒸笼内蒸熟,然后进行冷置;
- (5)第一次烘干:解除锡纸,木瓜整体用烘干机烘焙;
- (6)第一次摊凉:第一次烘干后进行第一次摊凉;
- (7)第二次烘干:第一次摊凉后进行第二次烘干;
- (8)第二次摊凉:第二次烘干后进行第二次摊凉;
- (9)第三次烘干:第二次摊凉后进行第三次烘干;
- (10)第三次摊凉:第三次烘干后进行第三次摊凉。

[0009] 进一步地,所述蒸熟时间为25-30min。

[0010] 进一步地,步骤(3)中陈年铁观音和木瓜果肉的重量比为7:3。

[0011] 进一步地,第一次烘干温度为100~110℃,时间为6~8小时;第一次摊凉时间为1.5h。

[0012] 进一步地,第二次烘干温度为115~125℃,时间4~6小时;第二次摊凉时间为2h。

[0013] 进一步地,第三次烘干温度为130~150℃,时间2~3小时;第三次摊凉时间为3h。

[0014] 进一步地,制得的木瓜茶的水分含量为5%以下。

[0015] 进一步地,所述陈年铁观音的制备方法为:以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、拼配、烘焙、贮存五年以上。

[0016]

饮用时,可以取适量木瓜果肉带茶叶,冲泡数分钟后饮用;或者取适量木瓜果肉带茶叶,煮后饮用;或者将木瓜茶产品整体切碎或研磨成细小颗粒状,泡饮或煮饮。

[0017] 作为进一步改进,步骤(3)中还加入中药组合物拼配拌匀,所述中药组合物的原料为莲子、茯苓和凤尾草,所述中药组合物的制备方法为:将中药原料蒸制 15-25min,再切片、粉碎,加入中药原料4-10倍重量的水,浸泡 4-6h,浸泡温度为 30-90℃,将浸泡后的中药原料连同浸泡用水一起,趁热压榨取汁,压榨压力为 25-30MPa,待榨汁完全后,所得提取液备用;所述提取液用 D101大孔树脂吸附,用质量百分浓度为 70%的乙醇洗脱,抽滤掉大孔树脂,将溶液进行反渗透膜浓缩,再进行真空干燥。产品中添加特定的中药组合物使产品还具有调理肠胃的功效,中药组合物采用特殊的加工工艺,不仅能够较为完全地提取药材中的有效成分,保证了较高的药材利用率和提取率,所得中药组合物无中药草的刺激气味,味道好。

[0018] 本发明具有如下有益效果:

(1)本发明木瓜茶是以木瓜和陈年铁观音为主要原料制备而成,木瓜性温,去寒暖胃,而陈年铁观音去火;木瓜中富含木瓜多糖,陈年铁观音中富含茶多糖,这两种多糖具有协同作用,对人体起到双向调节作用;二者相搭配使这些原料的有效成份相互影响,协同作用,可起到很好的抵御痛风、降低嘌呤等功效。

[0019] (2)通过将木瓜肉、茶叶混合后放进木瓜皮中,经过蒸熟、烘干等工艺,能使木瓜皮、木瓜肉和茶叶融为一体,保持木瓜、茶叶的所有保健、营养和风味品质,降低了加工工艺过程中的香气、有益物质茶多酚等的损失,充分利用了木瓜皮,提高了木瓜综合利用率,产品口味独特,同时汲取水果与茶的双重营养,在制备过程中不用添加任何芳香剂来增加香气,制得的木瓜茶茶叶清香中伴随着浓郁的木瓜香,香气非常持久,达到天然味美的效果。

[0020] (3)将填充有陈年铁观音的木瓜用锡纸包裹,蒸熟后进行冷置,然后烘干,经过上述工序制备出来的木瓜茶产品,与常规的仅进行烘干工艺处理的产品相比,产品的风味口感更好,商品价值高,使茶叶增值数倍。

[0021] (4)采用特殊的烘干工艺,分三次烘干,先烘干,然后摊凉,再次烘干、摊凉,如此反复,选择合理的烘干温度、烘干时间和摊凉时间等烘干工艺条件,避免单次烘干导致的外焦内湿,造成成品品质波动,使得水分重新分布平衡,保证水分散失均匀,控制化合物的氧化,避免烘干温度过高或过低,烘干和摊凉时间过长或过短影响成品的口感和营养价值,促使木瓜茶色泽鲜活,香气清新,滋味清甜。

[0022] (5)制备方法简单,营养价值高,成品香气好,采用原料天然安全、不含任何化学添加剂;方便携带、储藏,使用快捷,保质期长,是一种可以长期饮用的健康茶饮。

具体实施方式

[0023] 下面结合实施例对本发明进行详细的说明,实施例仅是本发明的优选实施方式,不是对本发明的限定。

[0024] 实施例1

一种预防痛风的木瓜茶的制备方法,其包括如下步骤:

(1)陈年铁观音的准备:以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、拼配、烘焙、贮存五年以上,制备陈年铁观音备用;

(2)木瓜的准备:选取成熟适中的木瓜为原料,经精选、清洗处理后,在木瓜蒂头处开圆口,去瓢,并挖出内壁部分木瓜果肉,获得顶盖、木瓜壳、木瓜果肉备用;

(3)将步骤(1)中制备的陈年铁观音与步骤(2)中挖出的木瓜果肉拼配拌匀,并装到上述木瓜壳中,使部分陈年铁观音颗粒嵌入木瓜果肉中,陈年铁观音和木瓜果肉的重量比为7:3,在此比例下茶香和木瓜香的混合程度最好;

(4)在木瓜壳上盖上上述顶盖,用锡纸包裹后,置蒸笼内蒸熟,蒸熟时间为25min,然后进行冷置;

(5)第一次烘干:解除锡纸,木瓜整体用烘干机烘焙,烘干温度为100℃,时间为6小时;

(6)第一次摊凉:第一次烘干后进行第一次摊凉,摊凉时间为1.5h;

(7)第二次烘干:第一次摊凉后进行第二次烘干,烘干温度为115℃,时间4小时;

(8)第二次摊凉:第二次烘干后进行第二次摊凉,摊凉时间为2h;

(9)第三次烘干:第二次摊凉后进行第三次烘干,烘干温度为130℃,时间2小时;

(10)第三次摊凉:第三次烘干后进行第三次摊凉,摊凉时间为3h,制得的木瓜茶的水分含量为5%以下。

[0025] 实施例2

一种预防痛风的木瓜茶的制备方法,其包括如下步骤:

(1)陈年铁观音的准备:以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、拼配、烘焙、贮存五年以上,制备陈年铁观音备用;

(2)木瓜的准备:选取成熟适中的木瓜为原料,经精选、清洗处理后,在木瓜蒂头处开圆口,去瓢,并挖出内壁部分木瓜果肉,获得顶盖、木瓜壳、木瓜果肉备用;

(3)将步骤(1)中制备的陈年铁观音与步骤(2)中挖出的木瓜果肉拼配拌匀,并装到上

述木瓜壳中,使部分陈年铁观音颗粒嵌入木瓜果肉中,陈年铁观音和木瓜果肉的重量比为7:3,在此比例下茶香和木瓜香的混合程度最好;

(4)在木瓜壳上盖上上述顶盖,用锡纸包裹后,置蒸笼内蒸熟,蒸熟时间为30min,然后进行冷置;

(5)第一次烘干:解除锡纸,木瓜整体用烘干机烘焙,烘干温度为110℃,时间为8小时;

(6)第一次摊凉:第一次烘干后进行第一次摊凉,摊凉时间为1.5h;

(7)第二次烘干:第一次摊凉后进行第二次烘干,烘干温度为125℃,时间6小时;

(8)第二次摊凉:第二次烘干后进行第二次摊凉,摊凉时间为2h;

(9)第三次烘干:第二次摊凉后进行第三次烘干,烘干温度为150℃,时间3小时;

(10)第三次摊凉:第三次烘干后进行第三次摊凉,摊凉时间为3h,制得的木瓜茶的水分含量为5%以下。

[0026] 实施例3

一种预防痛风的木瓜茶的制备方法,其包括如下步骤:

(1)陈年铁观音的准备:以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、拼配、烘焙、贮存五年以上,制备陈年铁观音备用;

(2)木瓜的准备:选取成熟适中的木瓜为原料,经精选、清洗处理后,在木瓜蒂头处开圆口,去瓢,并挖出内壁部分木瓜果肉,获得顶盖、木瓜壳、木瓜果肉备用;

(3)将步骤(1)中制备的陈年铁观音与步骤(2)中挖出的木瓜果肉拼配拌匀,并装到上述木瓜壳中,使部分陈年铁观音颗粒嵌入木瓜果肉中,陈年铁观音和木瓜果肉的重量比为7:3,在此比例下茶香和木瓜香的混合程度最好;

(4)在木瓜壳上盖上上述顶盖,用锡纸包裹后,置蒸笼内蒸熟,蒸熟时间为30min,然后进行冷置;

(5)第一次烘干:解除锡纸,木瓜整体用烘干机烘焙,烘干温度为105℃,时间为7小时;

(6)第一次摊凉:第一次烘干后进行第一次摊凉,摊凉时间为1.5h;

(7)第二次烘干:第一次摊凉后进行第二次烘干,烘干温度为120℃,时间5小时;

(8)第二次摊凉:第二次烘干后进行第二次摊凉,摊凉时间为2h;

(9)第三次烘干:第二次摊凉后进行第三次烘干,烘干温度为140℃,时间2.5小时;

(10)第三次摊凉:第三次烘干后进行第三次摊凉,摊凉时间为3h,制得的木瓜茶的水分含量为5%以下。

[0027] 实施例4

一种预防痛风的木瓜茶的制备方法,其包括如下步骤:

(1)陈年铁观音的准备:以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、拼配、烘焙、贮存五年以上,制备陈年铁观音备用;

(2)木瓜的准备:选取成熟适中的木瓜为原料,经精选、清洗处理后,在木瓜蒂头处开圆口,去瓢,并挖出内壁部分木瓜果肉,获得顶盖、木瓜壳、木瓜果肉备用;

(3)将步骤(1)中制备的陈年铁观音、步骤(2)中挖出的木瓜果肉以及中药组合物拼配拌匀,并装到上述木瓜壳中,使部分陈年铁观音颗粒嵌入木瓜果肉中,陈年铁观音和木瓜果肉的重量比为7:3,在此比例下茶香和木瓜香的混合程度最好;所述中药组合物的原料为莲子、茯苓和凤尾草,其中,莲子、茯苓和凤尾草之间的重量比为:2:5:3,所述中药组合物的制

备方法为：将中药原料蒸制 15-25min，再切片、粉碎，加入中药原料4-10倍重量的水，浸泡 4-6h，浸泡温度为 30-90℃，将浸泡后的中药原料连同浸泡用水一起，趁热压榨取汁，压榨压力为 25-30MPa，待榨汁完全后，所得提取液备用；所述提取液用 D101大孔树脂吸附，用质量百分浓度为 70%的乙醇洗脱，抽滤掉大孔树脂，将溶液进行反渗透膜浓缩，再进行真空干燥；

(4)在木瓜壳上盖上上述顶盖，用锡纸包裹后，置蒸笼内蒸熟，蒸熟时间为25min，然后进行冷置；

(5)第一次烘干：解除锡纸，木瓜整体用烘干机烘焙，烘干温度为100℃，时间为6小时；

(6)第一次摊凉：第一次烘干后进行第一次摊凉，摊凉时间为1.5h；

(7)第二次烘干：第一次摊凉后进行第二次烘干，烘干温度为115℃，时间4小时；

(8)第二次摊凉：第二次烘干后进行第二次摊凉，摊凉时间为2h；

(9)第三次烘干：第二次摊凉后进行第三次烘干，烘干温度为130℃，时间2小时；

(10)第三次摊凉：第三次烘干后进行第三次摊凉，摊凉时间为3h，制得的木瓜茶的水分含量为5%以下。

[0028] 以上所述实施例仅表达了本发明的实施方式，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，但凡采用等同替换或等效变换的形式所获得的技术方案，均应落在本发明的保护范围之内。