



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104365947 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 25

(21) 申请号 201410722031. 8

(22) 申请日 2014. 12. 03

(71) 申请人 大新县科学技术情报研究所

地址 532300 广西壮族自治区崇左市大新县
环城东路县科技局大院内

(72) 发明人 李有军

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务

所(普通合伙) 11350

代理人 罗保康

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

有机茉莉花苦丁茶的生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种有机茉莉花苦丁茶的生产方法,该方法包括茉莉花采摘、茉莉花养护、茉莉花香露的提取、苦丁茶叶选取、窈花和烘干。本发明有机茉莉花苦丁茶无农药、无激素和无化学药品污染,具有独特陈香,滋味醇爽回甘,而且又饱含茉莉花的鲜灵芳香等品质,能双向调节机体代谢,增强人体免疫功能,明显降低高脂血症患者的血清总胆固醇、甘油三酯及低密度脂蛋白,具有清咽利喉、清热解毒、护肝解酒、消炎利便等功效。

1. 一种有机茉莉花苦丁茶的生产方法,其特征在于:包括如下内容:

(1)茉莉花采摘:采用有机种植的茉莉花,选择晴天下午采摘花蕾大、无虫病、质量好的茉莉花蕾;

(2)茉莉花养护:用通气的箩筐装花,装运时不要紧压,不能让茉莉花堆发热,将新鲜有机茉莉花蕾放置在 24 ~ 30℃ 的室内进行养花 1 ~ 2 小时,给茉莉花张开到香气微溢;

(3)茉莉花香露的提取:采用气流循环提取茉莉花香露,将香气微溢的茉莉花均摊在竹筛上,把竹筛分层放入密闭的集香箱的架子上,让茉莉花自然吐香,茉莉花开始吐香时,用引风机把集香箱里茉莉花的香气及水分送至冷冻室的冰机冷凝盘中,香气和水分汇聚在冷凝管中液化成水溶液后流入冷盘,空气由冷凝箱顶部及两侧的排气孔排出,循环回到集香箱中,将冷盘中的水溶液及时收集到密封的不锈钢瓶中,再将水溶液分离出上层的精油,得到茉莉花香露;

(4)苦丁茶叶选取:首先选取优质小叶苦丁茶,茶叶施加有机肥料或有机复混肥,不喷施有毒有害的化学农药,然后经过萎凋、杀青、揉捻、初烘,得到含水量为 8 ~ 12% 的茶叶备用;

(5)窨花:将苦丁茶均摊薄在竹筛上,把竹筛分层放入密闭的系统中,将茉莉花香露倒入喷雾器中,通过喷雾器将茉莉花香露喷洒在苦丁茶叶中,再通过真空泵循环,将茉莉花香露通过气流渗入苦丁茶叶中,窨花时间控制在 20 ~ 30 分钟,温度保持在 30 ~ 40℃;

(6)烘干:先将真空冷冻干燥机预冷至 -18 ~ -10℃,再将窨花后的茉莉花苦丁茶放入真空冷冻干燥机的真空冷冻干燥室内,然后在高真空状态下加热至 100 ~ 120℃,使茉莉花苦丁茶的水分直接由固体冰升华为气态的水蒸气,达到除去茉莉花苦丁茶水分而干燥的目的,烘干时间 1 ~ 1.5 小时,烘干至茉莉花苦丁茶水份含量为 3 ~ 5%。

2. 根据权利要求 1 所述的有机茉莉花苦丁茶的生产方法,其特征在于:所述的气流循环提取时间为 15 ~ 25 小时,直到茉莉花吐香气完成。

3. 根据权利要求 1 所述的有机茉莉花苦丁茶的生产方法,其特征在于:所述的冰机内的温度为 -15 ~ -30℃。

有机茉莉花苦丁茶的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种苦丁茶的生产方法,特别是一种无农药、无激素和无化学药品污染的有机茉莉花苦丁茶的生产方法。

背景技术

[0002] 苦丁茶来源为冬青科植物大叶冬青(学名: *Folium Ilicis Latifoliae*)的叶,【拉丁文】*Ilex latifolia* Thunb,生于山坡、竹林、灌木丛中,主产于我国的广东、广西及海南。苦丁茶俗称茶丁、富丁茶、皋卢茶,是中国一种传统的纯天然保健饮料佳品,素有“保健茶”、“美容茶”、“减肥茶”、“降压茶”、“益寿茶”等美称。

[0003] 现代医学研究表明,苦丁茶中含有苦丁皂甙、氨基酸、维生素 C、多酚类、黄酮类、咖啡碱、蛋白质等 200 多种成分,具有清热消暑、明目益智、生津止渴、利尿强心、润喉止咳、降血脂、降血压、降血糖、减肥、抑癌防癌、抗衰老、活血脉等多种功效。是茶叶保健食品的研究热点之一。

[0004] 茉莉花茶,又叫茉莉香片,学名为 *Jasmine officinale*,科名是木犀科,有“在中国的花茶里,可闻春天的气味”之美誉。茉莉花茶是将茶叶和茉莉鲜花进行混合、窈制,使茶叶吸收花香而成的,茶香与茉莉花香交互融合,“窈得茉莉无上味,列作人间第一香。”茉莉花茶使用的茶叶称茶胚,多数以绿茶为多,少数也有红茶和乌龙茶。茉莉花茶,香气鲜浓,纯正持久,滋味醇厚爽口。

[0005] 苦丁茶茶味独特、先苦后甜、生津解渴、润喉爽口、回味持久。但是目前苦丁茶产品都只是单一的苦丁茶产品,清香有苦味、而后甘凉,香气还不够浓郁,茉莉花茶也是单一的茉莉花茶产品,香味也只具有单一的,对于喜欢喝花茶的人来说都有所欠缺。所以制作一种具有降脂、减肥、降压、防癌、抗癌、抗衰老、提神、提高人体免疫力之功能、且保持了苦丁茶天然茶味,汤色黄绿、清澈,香气独特陈香,滋味醇爽回甘,而且又饱含茉莉花的鲜灵芳香的茉莉花苦丁茶是很有必要的。

[0006] 另外,茉莉花及苦丁茶的种植方法一般包括整地、施肥、田间管理、剪枝、病虫害防除等步骤,但是由于目前茶厂或农民为了方便和快捷,大都使用农药、化肥和除草剂,当喷洒了有残留毒素的农药或除草剂时,茶叶再拿来加工或茉莉花再拿来窈制茉莉花茶或制备香油香精的时候,就会导致有残留毒素的农药或除草剂对我们身体的危害,所以,提倡用有机茉莉花以及有机苦丁茶叶来加工有机茉莉花苦丁茶就变得非常重要。

发明内容

[0007] 本发明的目的是提供一种有机茉莉花苦丁茶的生产方法,生产出无农药、无激素和无化学药品污染,具有独特陈香,滋味醇爽回甘,而且又饱含茉莉花的鲜灵芳香等品质的有机茉莉花苦丁茶。

[0008] 一种有机茉莉花苦丁茶的生产方法,其特征在于:包括如下内容:

(1)茉莉花采摘:采用有机种植的茉莉花,选择晴天下午采摘花蕾大、无虫病、质量好的

茉莉花蕾；

(2) 茉莉花养护：用通气的箩筐装花，装运时不要紧压，不能让茉莉花堆发热，将新鲜有机茉莉花蕾放置在 24 ~ 30℃ 的室内进行养花 1 ~ 2 小时，给茉莉花张开到香气微溢；

(3) 茉莉花香露的提取：采用气流循环提取茉莉花香露，将香气微溢的茉莉花均摊在竹筛上，把竹筛分层放入密闭的集香箱的架子上，让茉莉花自然吐香，茉莉花开始吐香时，用引风机把集香箱里茉莉花的香气及水分送至冷冻室的冰机冷凝盘中，香气和水分汇聚在冷凝管中液化成水溶液后流入冷盘，空气由冷凝箱顶部及两侧的排气孔排出，循环回到集香箱中，将冷盘中的水溶液及时收集到密封的不锈钢瓶中，再将水溶液分离出上层的精油，得到茉莉花香露；

(4) 苦丁茶叶选取：首先选取优质小叶苦丁茶，茶叶施加有机肥料或有机复混肥，不喷施有毒有害的化学农药，然后经过萎凋、杀青、揉捻、初烘，得到含水量为 8 ~ 12% 的茶叶备用；

(5) 窨花：将苦丁茶均摊薄在竹筛上，把竹筛分层放入密闭的系统中，将茉莉花香露倒入喷雾器中，通过喷雾器将茉莉花香露喷洒在苦丁茶叶中，再通过真空泵循环，将茉莉花香露通过气流渗入苦丁茶叶中，窨花时间控制在 20 ~ 30 分钟，温度保持在 30 ~ 40℃；

(6) 烘干：先将真空冷冻干燥机预冷至 -18 ~ -10℃，再将窨花后的茉莉花苦丁茶放入真空冷冻干燥机的真空冷冻干燥室内，然后在高真空状态下加热至 100 ~ 120℃，使茉莉花苦丁茶的水分直接由固体冰升华为气态的水蒸气，达到除去茉莉花苦丁茶水分而干燥的目的，烘干时间 1 ~ 1.5 小时，烘干至茉莉花苦丁茶水份含量为 3 ~ 5%。

[0009] (8) 烘干：将二次发酵后的方砖型茶饼放入热风式烘干机上进行烘干，烘干温度为 40 ~ 60℃，时间 20 ~ 30 分钟，烘干至米兰花黑茶水份含量为 5% 以下。

[0010] 以上所述的气流循环提取时间为 15 ~ 25 小时，直到茉莉花吐香气完成。

[0011] 以上所述的冰机内的温度为 -15 ~ -30℃。

[0012] 本发明的有益效果是：

1、本发明生产的有机茉莉花苦丁茶不但无农药、无激素和无化学药品污染，具有独特陈香，滋味醇爽回甘，而且又饱含茉莉花的鲜灵芳香等品质。

[0013] 2、本发明的有机茉莉花苦丁茶能双向调节机体代谢，增强人体免疫功能，明显降低高脂血症患者的血清总胆固醇、甘油三酯及低密度脂蛋白，具有清咽利喉、清热解毒、护肝解酒、消炎利便等功效；还对高血压、高血脂、动脉硬化、糖尿病、肥胖症、结肠炎、便秘、痔疮和各类口腔炎症等有明显的防治作用；常年饮用可以保健身体、延年益寿，被誉为“长寿茶”、“美容茶”，是一种纯天然多功能保健珍品。

[0014] 3、本发明的茉莉花香露与苦丁茶采用喷雾窨花，再通过气流循环将香露渗入苦丁茶叶中，窨花效果好，得出的茉莉花苦丁茶汤色清澈、香气逼人、极耐冲泡、回味和久。

[0015] 4、本发明采用真空冷冻干燥，由于茉莉花苦丁茶在真空冷冻干燥过程中，茉莉花苦丁茶内外温度始终控制在较低状态下，香气物质和营养成分获得最大限度保留，能使干燥后的茉莉花苦丁茶保持原汁原味，色、香、味、形良好，并且干燥均匀、充分，显著提高了茶叶品质和延长了茶叶的保质期；同时因茶叶中的水分在蒸发前已经被冻结，升华蒸发后再茶叶内部留下很多肉眼几乎难于看到的海绵状微孔，成茶冲泡时，水分将很容易浸入茶叶微孔，利于有效成分的溶出。

具体实施方式

[0016] 实施例 1

有机茉莉花苦丁茶的生产方法包括茉莉花采摘、茉莉花养护、茉莉花香露的提取苦丁茶叶选取、窈花和烘干,具体技术方案如下:

(1)茉莉花采摘:采用有机种植的茉莉花,选择晴天下午采摘花蕾大、无虫病、质量好的茉莉花蕾;

(2)茉莉花养护:用通气的箩筐装花,装运时不要紧压,不能让茉莉花堆发热,将新鲜有机茉莉花蕾放置在 24 ~ 30℃ 的室内进行养花 1 ~ 2 小时,给茉莉花张开到香气微溢;

(3)茉莉花香露的提取:采用气流循环提取茉莉花香露,将香气微溢的茉莉花均摊在竹筛上,把竹筛分层放入密闭的集香箱的架子上,让茉莉花自然吐香,茉莉花开始吐香时,用引风机把集香箱里茉莉花的香气及水分送至冷冻室的冰机冷凝盘中,香气和水分汇聚在冷凝管中液化成水溶液后流入冷盘,空气由冷凝箱顶部及两侧的排气孔排出,循环回到集香箱中,将冷盘中的水溶液及时收集到密封的不锈钢瓶中,再将水溶液分离出上层的精油,得到茉莉花香露;

(4)苦丁茶叶选取:首先选取优质小叶苦丁茶,茶叶施加有机肥料或有机复混肥,不喷施有毒有害的化学农药,然后经过萎凋、杀青、揉捻、初烘,得到含水量为 8 ~ 12% 的茶叶备用;

(5)窈花:将苦丁茶均摊薄在竹筛上,把竹筛分层放入密闭的系统中,将茉莉花香露倒入喷雾器中,通过喷雾器将茉莉花香露喷洒在苦丁茶叶中,再通过真空泵循环,将茉莉花香露通过气流渗入苦丁茶叶中,窈花时间控制在 20 ~ 30 分钟,温度保持在 30 ~ 40℃;

(6)烘干:先将真空冷冻干燥机预冷至 -18 ~ -10℃,再将窈花后的茉莉花苦丁茶放入真空冷冻干燥机的真空冷冻干燥室内,然后在高真空状态下加热至 100 ~ 120℃,使茉莉花苦丁茶的水分直接由固体冰升华为气态的水蒸气,达到除去茉莉花苦丁茶水分而干燥的目的,烘干时间 1 ~ 1.5 小时,烘干至茉莉花苦丁茶水份含量为 3 ~ 5%。