



(12)发明专利



(10)授权公告号 CN 106615352 B

(45)授权公告日 2019.11.26

(21)申请号 201611010343.1

(22)申请日 2016.11.17

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 106615352 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(73)专利权人 湖北一盅春茶业科技有限公司

地址 437500 湖北省咸宁市崇阳县仪表路
251号

(72)发明人 王正甫 周胡威

(74)专利代理机构 中国商标专利事务所有限公
司 11234

代理人 姜司晨

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

A23F 3/08(2006.01)

(56)对比文件

CN 101253908 A,2008.09.03,

CN 104982581 A,2015.10.21,

CN 1663416 A,2005.09.07,

审查员 李鹤群

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种复合型掌叶覆盆子(甜)黑砖茶及制备
方法

(57)摘要

本发明公开了一种复合型掌叶覆盆子(甜)黑砖茶及制备方法,覆盆子叶黑砖茶原料按质量配制比例:全发酵茶82%,全发酵覆盆子叶18%;包括①绿毛茶加工步骤;②绿毛茶发酵步骤;③覆盆子叶发酵步骤:原料采摘→杀青→揉制→微烘→渥堆→翻茶→干燥;④混茶步骤;⑤覆盆子黑砖茶加工工艺步骤:发酵茶拼配→切茶→筛分→汽蒸→紧压→冷却定型→烘干→水分检测→包装→出厂。通过掌叶覆盆子的有益成分对茯砖茶有益成分的渗透和有机结合,放大了黑砖茶的保健养生功能,改善了茯砖茶的苦味和青涩味,达到了滋润偿口,回味甘甜悠长的效果。

1. 一种复合型掌中覆盆子叶黑砖茶,其特征在于,所述覆盆子叶黑砖茶原料按质量配制比例:全发酵茶82%,全发酵覆盆子叶18%;

其中,所述覆盆子叶黑砖茶还包括如下步骤:

①绿毛茶加工步骤:原料采摘→杀青→揉制→干燥→装袋备用;

②绿毛茶发酵步骤:铺茶→洒水→均润→渥堆→翻堆→干燥→备用;

③覆盆子叶发酵步骤:原料采摘→杀青→揉制→微烘→渥堆→翻茶→干燥;

④混茶步骤:覆盆子叶黑砖茶原料按质量配制比例;

⑤覆盆子叶黑砖茶加工工艺步骤:发酵茶拼配→切茶→筛分→汽蒸→紧压→冷却定型→烘干→水分检测→包装→出厂;

其中,所述③步骤:覆盆子叶在微烘过程中,在微烘过程中保持叶片水份50~65%,温度在40~50℃之间进行渥堆,待茶叶成色达到青褐色时进行翻堆,发酵过程5~7天,然后通过翻堆3次,每次翻堆间隔时间5~7天,通过翻堆热气散发,茶叶水份降低到12%~14%时制得全发酵覆盆子叶备用;

所述②步骤的绿毛茶发酵步骤:

(1)铺茶:先将干燥后的绿毛茶均匀铺开在特定的发酵房;

(2)洒水:在铺开后的茶叶上均匀洒上30%~36%的净水;

(3)均润:将洒好水的茶进行翻匀后湿润5~8小时,以利于茶叶水份干湿均匀;

(4)渥堆:将均润后的茶进行成堆,茶叶成堆高度为1.8米到2.5米,成堆后茶叶自然升温,6天后每天进行一次温度和成色检测登记,渥堆发酵温度为50~65℃之间,待茶叶颜色转为青褐色时即可翻堆;

(5)翻堆:将成色达到要求的茶翻堆外面,将茶堆底部和周围未变成青褐色的茶翻到茶堆中间以便发酵均匀;每次翻堆间隔时间为7~10天,翻堆次数为3次;

(6)干燥:通过茶叶翻堆干燥2~3个月,茶叶水份达到13%~15%后制得全发酵茶,即可进行成品加工;

所述⑤步骤:

(1)茶叶拼配环节就是将全发酵茶与全发酵覆盆子叶按质量按的比例混合成堆;

(2)将混合好的原料用切茶机切碎成长底为1.5~2.5厘米的半成品,有利于压制付料装盒和保持叶底的均匀度;

(3)筛分环节就是将切碎的茶叶进行筛分、磁吸、吸尘,剔除茶叶中的枯老死梗、杂质异物和灰粉,从而保证茶叶的纯净度,稳定产品质量;

(4)汽蒸环节就是通过汽蒸提升茶的温度提升到100~120℃,将茶叶蒸软,有利于压制茶叶时粘合成型;

(5)紧压环节就是将蒸软的茶叶在特定模具和压力机的作用下将茶叶压紧成型;

(6)冷却定型环节就是采用自然降温和水冷降温的措施,使砖茶在模具中定型,温度控制在30~40℃之间,定形时间为50~60分钟,保证产品成形后不再松散;

(7)烘干环节就是将压制成型的砖茶放在特定的烘干房中进行烘干;

(8)水分检测就是砖茶通过烘干后进行水分检测,水分达到11%方可包装出厂。

2. 一种复合型掌中覆盆子叶黑砖茶的制备方法,其特征在于,所述覆盆子叶黑砖茶原料按质量配制比例:全发酵茶82%,全发酵覆盆子叶18%;

其中,所述覆盆子叶黑砖茶还包括如下步骤:

- ①绿毛茶加工步骤:原料采摘→杀青→揉制→干燥→装袋备用;
- ②绿毛茶发酵步骤:铺茶→洒水→均润→渥堆→翻堆→干燥→备用;
- ③覆盆子叶发酵步骤:原料采摘→杀青→揉制→微烘→渥堆→翻茶→干燥;
- ④混茶步骤:覆盆子黑砖茶原料按质量配制比例;
- ⑤覆盆子叶黑砖茶加工工艺步骤:发酵茶拼配→切茶→筛分→汽蒸→紧压→冷却定型→烘干→水分检测→包装→出厂;

其中,所述③步骤:覆盆子叶在微烘过程中,在微烘过程中保持叶片水份50~65%,温度在40~50℃之间进行渥堆,待茶叶成色达到青褐色时进行翻堆,发酵过程5~7天,然后通过翻堆3次,每次翻堆间隔时间5~7天,通过翻堆热气散发,茶叶水份降低到12%~14%时制得全发酵覆盆子叶备用;

所述②步骤:

- (1)铺茶:先将干燥后的绿毛茶均匀铺开在特定的发酵房;
- (2)洒水:在铺开后的茶叶上均匀洒上30%~36%的净水;
- (3)均润:将洒好水的茶进行翻匀后湿润5~8小时,以利于茶叶水份干湿均匀;
- (4)渥堆:将均润后的茶进行成堆,茶叶成堆高度为1.8米到2.5米,成堆后茶叶自然升温,6天后每天进行一次温度和成色检测登记,渥堆发酵温度为50~65℃之间,待茶叶颜色转为青褐色时即可翻堆;
- (5)翻堆:将成色达到要求的茶翻堆外面,将茶堆底部和周围未变成青褐色的茶翻到茶堆中间以便发酵均匀;每次翻堆间隔时间为7~10天,翻堆次数为3次;
- (6)干燥:通过茶叶翻堆干燥2~3个月,茶叶水份达到13%~15%后制得全发酵茶,即可进行成品加工;

所述⑤步骤:

- (1)茶叶拼配环节:将全发酵茶与全发酵覆盆子叶按质量按的比例混合成堆;
- (2)切茶:将混合好的原料用切茶机切碎成长底为1.5~2.5厘米的半成品,有利于压制付料装盒和保持叶底的均匀度;
- (3)筛分:将切碎的茶叶进行筛分、磁吸、吸尘,剔除茶叶中的枯老死梗、杂质异物和灰粉;
- (4)汽蒸:通过汽蒸提升茶的温度提升到100~120℃,将茶叶蒸软,有利于压制茶叶时粘合成型;
- (5)紧压:将蒸软的茶叶在特定模具和压力机的作用下将茶叶压紧成型;
- (6)冷却定型:采用自然降温和水冷降温的措施,使砖茶在模具中定型,温度控制在30~40℃之间,定形时间为50-60分钟,保证产品成形后不再松散;
- (7)烘干:将压制成型的砖茶放在特定的烘干房中进行烘干;
- (8)水分检测:砖茶通过烘干后进行水分检测,水分达到11%方可包装出厂。

一种复合型掌叶覆盆子(甜)黑砖茶及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及黑砖茶技术领域,特别是涉及一种复合型掌叶覆盆子(甜)黑砖茶及制备方法。

背景技术

[0002] 黑砖茶属完全发酵茶,是目前所有茶类中加工工艺最复杂、生产周期最长、工艺最独特的黑茶类产品,主要销往西藏、新疆,甘肃、青海等边疆少数民族地区,是我国西北地区少数民族的生活必需品,素有“宁可三日无食,不可一日无茶”的说法。黑砖茶以其独特的保健功效,被誉为“中国古丝绸之路上神秘之茶、西北各民族生命之茶”。

[0003] 中国专利授权号为 ZL 200510060120.1的发明专利公开了一种覆盆子植物保健养生茶,包括覆盆子叶制成的茶叶,这种保健养生茶的基本原料是野生或人工茶园栽培的代茶树覆盆子植物的叶、根、青绿果、红熟果:将70%的纯覆盆子茶叶中配入经粗粉碎的覆盆子的干绿果10%、红熟果15%、根5%,其主要是作为保健养生茶。

[0004] 但没有相关覆盆子和黑砖茶结合的相关报道。

发明内容

[0005] 本发明提供了一种利用绿毛茶和覆盆子茶发酵制备的黑砖茶及其制备方法。

[0006] 本发明的技术方案是:

[0007] 一种复合型掌中覆盆子(甜)黑砖茶,其特征在于,所述覆盆子叶黑砖茶原料按质量配制比例:全发酵茶82%,全发酵覆盆子叶18%。

[0008] 进一步地,上述覆盆子黑茶还包括如下步骤:

[0009] ①绿毛茶加工步骤:原料采摘→杀青→揉制→干燥→装袋备用;

[0010] ②绿毛茶发酵步骤:铺茶→洒水→均润→渥堆→翻堆→干燥→备用;

[0011] ③覆盆子叶发酵步骤:原料采摘→杀青→揉制→微烘→渥堆→翻茶→干燥;

[0012] ④混茶步骤:覆盆子黑砖茶原料按质量配制比例;

[0013] ⑤覆盆子黑砖茶加工工艺步骤:发酵茶拼配→切茶→筛分→汽蒸→紧压→冷却定型→烘干→水分检测→包装→出厂。

[0014] 进一步地,上述②步骤:

[0015] (1)先将干燥后的绿毛茶均匀铺开在特定的发酵房;

[0016] (2)在铺开后的茶叶上均匀洒上30%~36%的净水;

[0017] (3)将洒好水的茶进行翻匀后湿润5~8小时,以利于茶叶水份干湿均匀;

[0018] (4)将均润后的茶进行成堆,茶叶成堆高度为1.8米到2.5米,成堆后茶叶自然升温,6天后每天进行一次温度和成色检测登记,渥堆发酵温度为50~65℃之间,待茶叶颜色转为青褐色(俗称猪肝色)时即可翻堆;

[0019] (5)翻堆是将成色达到要求的茶翻堆外面,将茶堆底部和周围未变成青褐色的茶翻到茶堆中间以便发酵均匀;每次翻堆间隔时间为7~10天,翻堆次数为3次;

[0020] (6)通过茶叶翻堆翻堆干燥2~3个月,茶叶水份达到13%~15%后,即可进行成品加工。

[0021] 进一步地,上述③步骤:

[0022] 覆盆子叶在微烘过程中,在微烘过程中保持叶片水份50~65%,温度在40~50℃之间进行渥堆,待茶叶成色达到青褐色时进行翻堆,发酵过程5~7天,然后通过翻堆3次,每次翻堆间隔时间5~7天,通过翻堆热气散发,茶叶水份降低到12%~14%时备用。

[0023] 进一步地,上述⑤步骤:

[0024] (1)茶叶拼配环节就是将发酵黑茶与发酵好的覆盆叶按质量按的比例混合成堆;

[0025] (2)将混合好的原料用切茶机切碎成长底为1.5~2.5厘米的半成品,有利于压制付料装盒和保持叶底的均匀度;

[0026] (3)筛分环节就是将切碎的茶叶进行筛分、磁吸、吸尘,剔除茶叶中的枯老死梗、杂质异物和灰粉,从而保证茶叶的纯净度,稳定产品质量;

[0027] (4)汽蒸环节就是通过汽蒸提升茶的温度提升到100~120度,将茶叶蒸软,有利于压制茶叶时粘合成型;

[0028] (5)紧压环节就是将蒸软的茶叶在特定模具和压力机的作用下将茶叶压紧成型;

[0029] (6)冷却定型环节就是采用自然降温和水冷降温的措施,使砖茶在模具中定型,温度控制在30~40度之间,定形时间为50~60分钟,保证产品成形后不再松散;

[0030] (7)烘干环节就是将压制成型的砖茶放在特定的烘干房中进行烘干;

[0031] (8)水分检测就是砖茶通过烘干后进行水分检测,水分达到11%方可包装出厂。

[0032] 一种复合型掌中覆盆子(甜)黑砖茶的制备方法,包括如下步骤:

[0033] ①绿毛茶加工步骤:原料采摘→杀青→揉制→干燥→装袋备用;

[0034] ②绿毛茶发酵步骤:铺茶→洒水→均润→渥堆→翻堆→干燥→备用;

[0035] ③覆盆子叶发酵步骤:原料采摘→杀青→揉制→微烘→渥堆→翻茶→干燥→装袋备用;

[0036] ④混茶步骤:覆盆子黑砖茶原料按质量配制比例;

[0037] ⑤覆盆子黑砖茶加工工艺步骤:发酵茶拼配→切茶→筛分→汽蒸→紧压→冷却定型→烘干→水分检测→包装→出厂。

[0038] 进一步地,上述②步骤:

[0039] (1)先将干燥后的绿毛茶均匀铺开在特定的发酵房;

[0040] (2)在铺开后的茶叶上均匀洒上30%~36%的净水;

[0041] (3)将洒好水的茶进行翻匀后湿润5~8小时,以利于茶叶水份干湿均匀;

[0042] (4)将均润后的茶进行成堆,茶叶成堆高度为1.8米到2.5米,成堆后茶叶自然升温,6天后每天进行一次温度和成色检测登记,渥堆发酵温度为50~65℃之间,待茶叶颜色转为青褐色(俗称猪肝色)时即可翻堆;

[0043] (5)翻堆是将成色达到要求的茶翻堆外面,将茶堆底部和周围未变成青褐色的茶翻到茶堆中间以便发酵均匀;每次翻堆间隔时间为7~10天,翻堆次数为3次;

[0044] (6)通过茶叶翻堆翻堆干燥2~3个月,茶叶水份达到13%~15%后,即可进行成品加工。

[0045] 进一步地,上述③步骤:

[0046] 覆盆子叶在微烘过程中,在微烘过程中保持叶片水份50~65%,温度在40~50℃之间进行渥堆,待茶叶成色达到青褐色时进行翻堆,发酵过程5~7天,然后通过翻堆3次,每次翻堆间隔时间5~7天,通过翻堆热气散发,茶叶水份降低到12%~14%时备用。

[0047] 进一步地,上述⑤步骤:

[0048] (1)茶叶拼配环节:将发酵黑茶与发酵好的覆盆叶按质量按的比例混合成堆;

[0049] (2)切茶:将混合好的原料用切茶机切碎成长底为1.5~2.5厘米的半成品,有利于压制付料装盒和保持叶底的均匀度;

[0050] (3)筛分:将切碎的茶叶进行筛分、磁吸、吸尘,剔除茶叶中的枯老死梗、杂质异物和灰粉;

[0051] (4)汽蒸:通过汽蒸提升茶的温度提升到100~120℃,将茶叶蒸软,有利于压制茶叶时粘合成型;

[0052] (5)紧压:将蒸软的茶叶在特定模具和压力机的作用下将茶叶压紧成型;

[0053] (6)冷却定型:采用自然降温和水冷降温的措施,使砖茶在模具中定型,温度控制在30~40度之间,定形时间为50~60分钟,保证产品成形后不再松散;

[0054] (7)烘干:将压制成型的砖茶放在特定的烘干房中进行烘干;

[0055] (8)水分检测:砖茶通过烘干后进行水分检测,水分达到11%方可包装出厂。

[0056] 复合型掌中覆盆子(甜)黑砖茶在黑砖茶的基础上,增加了甜茶素、甜茶黄酮、可溶性纤维素和掌叶覆盆子的甜味等有益成分。通过掌叶覆盆子的有益成分对茯砖茶有益成分的渗透和有机结合,放大了黑砖茶的保健养生功能,改善了茯砖茶的苦味和青涩味,达到了滋润偿口,回味甘甜悠长的效果。

具体实施方式

[0057] 下面结合通过具体实施例对本发明作出进一步的说明:

[0058] 一、一种复合型掌中覆盆子(甜)黑砖茶,覆盆子叶黑砖茶原料按质量配制比例:全发酵茶82%,全发酵覆盆子叶18%。

[0059] 二、复合型掌叶覆盆子叶,覆盆子黑茶还包括如下步骤:

[0060] 1.绿毛茶加工步骤:原料采摘→杀青→揉制→干燥→装袋备用;

[0061] 2.绿毛茶发酵步骤:铺茶→洒水→均润→渥堆→翻堆→干燥→备用;

[0062] 3.发酵工艺说明:茶叶发酵的目的,就是通过发酵降解,改善茶叶的分子结构,除掉茶叶青涩味和异味,提升茶叶的醇香度,具体发酵过程是:

[0063] (1)先将干燥后的绿毛茶均匀铺开在特定的发酵房;

[0064] (2)在铺开后的茶叶上均匀洒上30%~36%的净水;

[0065] (3)将洒好水的茶进行翻匀后湿润5~8小时,以利于茶叶水份干湿均匀;

[0066] (4)将均润后的茶进行成堆,茶叶成堆高度为1.8米到2.5米,成堆后茶叶自然升温,6天后每天进行一次温度和成色检测登记,渥堆发酵温度为50度~65度之间,待茶叶颜色转为青褐色(俗称猪肝色)时即可翻堆;

[0067] (5)翻堆是将成色达到要求的茶翻堆外面,将茶堆底部和周围未变成青褐色的茶翻到茶堆中间以便发酵均匀。每次翻堆间隔时间为7~10天,翻堆次数为3次;

[0068] (6)通过茶叶翻堆,一是有利于发酵均匀,二是散发热气有利于干燥,翻堆干燥2~

3个月,茶叶水份达到13%~15%后,即可进行成品加工。

[0069] 4.覆盆子叶加工发酵步骤:原料采摘→杀青→揉制→微烘→渥堆→翻茶→干燥→装袋备用;

[0070] 原料采摘→杀青→揉制工艺和普通绿茶一样;

[0071] 覆盆子叶发酵说明:覆盆子叶在微烘过程中,不能全部烘干,要求在微烘过程中保持叶片水份50~65%,温度在40~50℃之间进行渥堆,待茶叶成色达到青褐色时进行翻堆,这个发酵过程一般只需5~7天,然后通过翻堆3次,每次翻堆间隔时间5~7天,通过翻堆热气散发,茶叶水份降低到12%~14%时备用。

[0072] 上述的覆盆子叶发酵中的传统发酵与原生态发酵的主要区别:

[0073] (1)原生态发酵减掉了洒水程序。主要是利用茶叶本身的水份,60%~65%时进行渥堆,减少了因洒水发酵过程中有效成分的流失;

[0074] 2)利用烘干过程中的温度,一般在45~50℃之间进行渥堆,然后在茶堆温度达到50~60℃,茶叶成色达到青褐色时进行翻堆只需5~7天,不仅比传统发酵缩短了2~3天,而且茶叶的香度比洒水发酵的要香。

[0075] 5.混茶步骤:覆盆子黑砖茶原料按质量配制比例:发酵黑茶82%,发酵覆盆子叶18%;

[0076] 6.覆盆子黑砖茶加工工艺步骤:发酵茶拼配→切茶→筛分→汽蒸→紧压→冷却定型→烘干→水分检测→包装→出厂

[0077] 覆盆子黑砖茶加工工艺步骤说明:

[0078] (1)茶叶拼配环节就是将发酵黑茶与发酵好的覆盆叶按质量分别按82%和18%的比例混合成堆。

[0079] (2)将混合好的原料用切茶机切碎成长底为1.5~2.5厘米的半成品,有利于压制付料装盒和保持叶底的均匀度。

[0080] (3)筛分环节就是将切碎的茶叶进行筛分、磁吸、吸尘,剔除茶叶中的枯老死梗、杂质异物和灰粉,从而保证茶叶的纯净度,稳定产品质量。

[0081] (4)汽蒸环节就是通过汽蒸提升茶的温度提升到100~120度,将茶叶蒸软,有利于压制茶叶时粘合成型。

[0082] (5)紧压环节就是将蒸软的茶叶在特定模具和压力机的作用下将茶叶压紧成型。

[0083] (6)冷却定型环节就是采用自然降温和水冷降温的措施,使砖茶在模具中定型,温度控制在30~40度之间,定形时间为50~60分钟,保证产品成形后不再松散。

[0084] (7)烘干环节就是将压制成型的砖茶放在特定的烘干房中进行烘干。

[0085] (8)水分检测就是砖茶通过烘干后进行水分检测,水分达到11%方可包装出厂。

[0086] 本发明的制备后覆盆子黑砖茶和黑茶主要成份对照表

[0087]

含 量 \ 名 称	总黄酮	总膳食纤维 测定值	可溶性膳食纤维 测定值
覆盆子黑砖茶	0.72%	46.10%	26.86%
发酵黑茶	0.35%	40.40%	23.20%

[0088] 从上表可以看出,覆盆子黑砖茶相对于原发酵黑茶的总黄酮、总膳食纤维和可溶性膳食纤维测定值都有较大增加。

[0089] 本发明的制备后覆盆子黑砖茶和黑茶保健功能对照表

[0090]

姓名	性别	年龄	服用前				服用后			
			时间	血糖	血脂	血压	时间	血糖	血脂	血压
王××	男	59	8/21	7.2	2.4	140-90HMG	11/2	6.8	2.18	120-80HMG
廖××	女	58	6/20	10.1	0.8	160-100HMG	9/10	7	0.23	130-89HMG
沈××	男	54	7/6	6.8	2.6	150-91HMG	9/11	6	0.21	130-80HMG

[0091] 本发明在加入了覆盆子后,覆盆子黑砖茶的不仅口感得到改善的同时,同时保健功能也能够得到了加强。