



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104982569 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 21

(21) 申请号 201510312882. X

(22) 申请日 2015. 06. 09

(71) 申请人 郭荣强

地址 724200 陕西省汉中市勉县勉阳镇新兴
北路 86 号

(72) 发明人 郭荣强

(74) 专利代理机构 西安弘理专利事务所 61214

代理人 李娜

(51) Int. Cl.

A23F 3/14(2006. 01)

A23F 3/06(2006. 01)

A23F 3/08(2006. 01)

权利要求书2页 说明书6页

(54) 发明名称

一种桔子茶的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桔子茶的制备方法,将桔子掏空后填充拌有桔子汁的茶叶,并依次经发酵、多次低温焙火、醒茶后精选出色泽、大小均匀且无破损的桔子茶,即得桔子茶成品。本发明有效利用了桔子的优势,将茶叶用桔子汁混合搅拌增加了桔子茶中维生素 P 的含量,同时提高饮用时鲜爽的口感,在制备过程中不用添加任何芳香剂来增加香气,制得的桔子茶茶叶清香中伴随着浓郁的蜜桔香,香气非常持久,汤色明亮,滋味醇厚爽口,桔子茶外观是桔子干果形状,既美观又保健。

1. 一种桔子茶的制备方法,其特征在于,具体步骤为:

步骤 1,破盖:

对桔子进行净选、洗凉、萎凋、揉捻和摊晾处理后,在桔子上端破开一个以桔梗为中心、半径在 1 ~ 2cm 的圆形盖子,掏空桔子和桔子盖里面的果肉和桔皮白瓢;

步骤 2,拌料:

把掏出的果肉榨汁,并且过滤,得纯桔汁,将茶叶和桔汁搅拌均匀,得混入桔汁的茶叶,备用;

步骤 3,茶叶填充:

用步骤 2 所得茶叶将步骤 1 掏空果肉的桔子压实、填满,盖上桔皮盖子;

步骤 4,发酵:

将步骤 3 填充好茶叶的桔子进行发酵,发酵时间为 1 ~ 2.5h,温度为 24℃ ~ 34℃,湿度 90%,得发酵后的桔子茶;

步骤 5,第一次焙茶:

将发酵处理后的桔子茶置于 60 ~ 70℃ 环境中低温烘焙 20 ~ 50min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

步骤 6,第二次焙茶:

将步骤 5 处理后的桔子茶置于 70 ~ 80℃ 环境中低温焙火 10 ~ 30min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

步骤 7,第三次焙茶:

将步骤 6 处理后的桔子茶置于 85 ~ 95℃ 环境中,低温焙火 8 ~ 15min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

步骤 8:第四次焙茶:

将步骤 7 处理后的桔子茶放置于 95 ~ 105℃ 的环境中低温焙火 3 ~ 5min 后,放入茶叶提香机内,在 120℃ 温度条件下静态干燥 2min,在常温下摊晾,冷却至常温;

步骤 9,醒茶:

将步骤 8 处理后的桔子茶放入零下 5℃ 的冷库存放一个 7 ~ 15 天后取出,置于常温下摊晾 10 ~ 12h,得到本发明桔子茶成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种桔子茶的制备方法,其特征在于,所述的步骤 1 中,净选:选取为直径 5 ~ 7cm 带桔梗椭圆形桔子,七分成熟,表皮光滑,色泽青黄,桔皮厚度 1.5 ~ 3mm,无破损,无杂色,无疤痕;

洗凉:将净选后的桔子投入流动的水中,冲洗,洗净后放到淡盐水中浸泡 5min 分钟,捞出后再次冲洗,然后放在摊晾架上进行初次摊晾;

萎凋:将洗净的桔子均匀薄摊在萎凋帘上,自然萎凋 3 ~ 5h,温度 20℃ ~ 28℃ 湿度 80% ~ 85%;

揉捻:把萎凋处理后的桔子放入摊晾篮中摇动轻揉捻 3min,随后依次加重压揉捻 2min、轻揉捻 3min、加重揉捻 2min、轻揉捻 10min,使桔子皮细胞破碎率 80% ~ 85%;

摊晾:将洗净的桔子均匀薄摊在萎凋帘上,自然摊晾 0.5 ~ 1h,表皮水份散失。

3. 根据权利要求 1 所述的一种桔子茶的制备方法,其特征在于,所述的步骤 2 中,茶叶为红茶、黑茶、乌龙茶、白茶、绿茶、黄茶、普洱生茶或普洱熟茶中的一种。

4. 根据权利要求 1 所述的一种桔子茶的制备方法,其特征在于,所述的步骤 2 中,茶叶和桔汁的质量比为 8 ~ 10:1。

5. 根据权利要求 1 所述的一种桔子茶的制备方法,其特征在于,所述的步骤 5、步骤 6、步骤 7 和步骤 8 中,使用的烘焙装置为烘干机,烘干机的所有排湿孔全部打开。

6. 根据权利要求 1 所述的一种桔子茶的制备方法,其特征在于,所述的步骤 8 中,茶叶提香机为中测科仪 6CTH6.0 茶叶提香机。

一种桔子茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于茶叶生产技术领域,具体涉及一种桔子茶的制备方法。

背景技术

[0002] 桔子,是芸香科柑桔属的一种水果,桔子肉、皮、络、核、叶都是药;其果肉中富含的糖类、维生素、苹果酸、柠檬酸、蛋白质、脂肪、食物纤维以及多种矿物质等,维生素 C 具有美容作用,柠檬酸则具有消除疲劳的作用;桔子内侧薄皮含有膳食纤维及果胶,可以促进通便,并且可以降低胆固醇;桔皮苷可以加强毛细血管的韧性,降血压,扩张心脏的冠状动脉,故桔子是预防冠心病和动脉硬化的食品,研究证实,食用柑桔可以降低沉积在动脉血管中的胆固醇,有助于使动脉粥样硬化发生逆转;在鲜柑桔汁中,有一种抗癌活性很强的物质“诺米林”,它能使致癌化学物质分解,抑制和阻断癌细胞的生长,能使人体内除毒酶的活性成倍提高,阻止致癌物对细胞核的损伤,保护基因的完好。桔子汁中维生素 P,又称芦丁,是由柑桔属生物类黄酮、芸香素和橙皮素构成的。维生素 P 可以增加对传染病的抵抗力;有助于牙龈出血的预防和治疗;防止维生素 C 被氧化而受到破坏;有助于因内耳疾病所引起的浮肿或头晕的治疗;增强毛细血管壁,防止淤伤;维持和增强毛细血管正常抵抗力、降低其通透性。常用于用于高血压病的辅助治疗及防治脑溢血等。

[0003] 桔子茶既是茶饮,又是中成药,味甘爽口,治咳嗽效果甚佳,还具有生津止渴、提神醒脑、健脾开胃、减肥美容、清热解毒等功效,长期饮用可预防双高(高血压、高血脂)、冠心病及血管硬化。通常,桔子茶的制备方法为:将未作处理的桔子花瓣直接混入茶叶中或对桔子花瓣和茶叶进行揉捻再混合。然而利用桔子花制备的桔子茶,经长期存放后,桔香味不浓郁。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种桔子茶的制备方法,利用成熟桔子果肉、果皮和茶叶制成了蜜桔香浓郁的桔子茶,制备工艺简便。

[0005] 本发明所采用的技术方案是,一种桔子茶的制备方法,具体步骤为:

[0006] 步骤 1,破盖:

[0007] 对桔子进行净选、洗凉、萎凋、揉捻和摊晾处理后,在桔子上端破开一个以桔梗为中心、半径在 1~2cm 的圆形盖子,掏空桔子和桔子盖里面的果肉和桔皮白瓢;

[0008] 步骤 2,拌料:

[0009] 把掏出的果肉榨汁,并且过滤,得纯桔汁,将茶叶和桔汁搅拌均匀,得混入桔汁的茶叶,备用;

[0010] 步骤 3,茶叶填充:

[0011] 用步骤 2 所得茶叶将步骤 1 掏空果肉的桔子压实、填满,盖上桔皮盖子;

[0012] 步骤 4,发酵:

[0013] 将步骤 3 填充好茶叶的桔子进行发酵,发酵时间为 1~2.5h,温度为 24℃~34℃,

湿度 90%，得发酵后的桔子茶；

[0014] 步骤 5, 第一次焙茶：

[0015] 将发酵处理后的桔子茶置于 60 ~ 70℃ 环境中低温烘焙 20 ~ 50min 后, 在常温下摊晾, 冷却至常温；

[0016] 步骤 6, 第二次焙茶：

[0017] 将步骤 5 处理后的桔子茶置于 70 ~ 80℃ 环境中低温焙火 10 ~ 30min 后, 在常温下摊晾, 冷却至常温；

[0018] 步骤 7, 第三次焙茶：

[0019] 将步骤 6 处理后的桔子茶置于 85 ~ 95℃ 环境中, 低温焙火 8 ~ 15min 后, 在常温下摊晾, 冷却至常温；

[0020] 步骤 8: 第四次焙茶：

[0021] 将步骤 7 处理后的桔子茶放置于 95 ~ 105℃ 的环境中低温焙火 3 ~ 5min 后, 放入茶叶提香机内, 在 120℃ 温度条件下静态干燥 2min, 在常温下摊晾, 冷却至常温；

[0022] 步骤 9, 醒茶：

[0023] 将步骤 8 处理后的桔子茶放入零下 5℃ 的冷库存放一个 7 ~ 15 天后取出, 置于常温下摊晾 10 ~ 12h, 得到本发明桔子茶成品；

[0024] 本发明的特征还在于，

[0025] 步骤 1 中, 净选：选取为直径 5 ~ 7cm 带桔梗椭圆形桔子, 七分成熟, 表皮光滑, 色泽青黄, 桔皮厚度 1.5 ~ 3mm, 无破损, 无杂色, 无疤痕；

[0026] 洗凉：将净选后的桔子投入流动的水中, 冲洗, 洗净后放到淡盐水中浸泡 5min 分钟, 捞出后再次冲洗, 然后放在摊晾架上进行初次摊晾。

[0027] 萎凋：将洗净的桔子均匀薄摊在萎凋帘上, 自然萎凋 3 ~ 5h, 温度 20℃ ~ 28℃ 湿度 80% ~ 85%；

[0028] 揉捻：把萎凋处理后的桔子放入摊晾篮中摇动轻揉捻 3min, 随后依次加重压揉捻 2min、轻揉捻 3min、加重揉捻 2min、轻揉捻 10min, 使桔子皮细胞破碎率 80% ~ 85%；

[0029] 摊晾：将洗净的桔子均匀薄摊在萎凋帘上, 自然摊晾 0.5 ~ 1h, 桔皮表面水份散失。

[0030] 步骤 2 中, 茶叶为红茶、黑茶、乌龙茶、白茶、绿茶、黄茶、普洱生茶或普洱熟茶中的一种。

[0031] 步骤 2 中, 茶叶和桔汁的质量比为 8 ~ 10:1。

[0032] 步骤 5、步骤 6、步骤 7 和步骤 8 中, 使用的烘焙装置为烘干机, 烘干机的所有排湿孔全部打开。

[0033] 步骤 8 中, 茶叶提香机为中测科仪 6CTH6.0 茶叶提香机。

[0034] 本发明的有益效果是：

[0035] (1) 将桔子掏空后填充拌有桔子汁的茶叶, 茶叶用桔子汁混合搅拌增加了桔子茶中维生素 P 的含量, 同时提高了饮用时鲜爽的口感, 且经过发酵、烘焙, 更有利于干茶叶与鲜桔皮相互吸取精髓。

[0036] (2) 在制备过程中不添加任何芳香剂来增加香气, 制得的桔子茶茶叶清香中伴随着浓郁的蜜桔香, 香气非常持久, 汤色明亮, 滋味醇厚爽口, 桔子茶外观是桔子干果形状, 既

美观又保健。

具体实施方式

[0037] 下面结合具体实施方式对本发明进行详细说明。

[0038] 实施例 1

[0039] 步骤 1, 选取为直径 5~7cm 带桔梗椭圆形桔子, 七分成熟, 表皮光滑, 色泽青黄, 桔皮厚度 1.5~3mm, 无破损, 无杂色, 无疤痕; 将桔子投入流动的水中, 冲洗, 洗净后放到淡盐水中浸泡 5min 分钟, 捞出后再次冲洗, 然后放在摊晾架上进行初次摊晾, 并在温度为 28℃ 湿度为 85% 的环境条件下自然萎凋 3h 后; 将桔子放入摊晾篮中摇动轻揉捻 3min, 随后依次加重压揉捻 2min、轻揉捻 3min、加重揉捻 2min、轻揉捻 10min, 使桔子皮细胞破碎率 80%~85%; 自然摊晾 0.5h, 使桔子表皮水份散失后, 在桔子上端破开一个以桔梗为中心、半径在 1~2cm 的圆形盖子, 掏空桔子和桔子盖里面的果肉和桔皮白瓢;

[0040] 步骤 2, 把掏出的果肉榨汁, 并且过滤, 得纯桔汁, 将茶叶和桔汁以 8:1 的比例混合搅拌均匀, 得混入桔汁的茶叶, 用所得茶叶将步骤 1 掏空果肉的桔子压实、填满, 盖上桔皮盖子后; 置于温度 34℃, 湿度 90% 环境中发酵 1h, 得发酵后的桔子茶;

[0041] 步骤 3, 第一次焙茶:

[0042] 将发酵处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 70℃ 温度下低温烘焙 20min 后, 在常温下摊晾, 冷却至常温;

[0043] 步骤 4, 第二次焙茶:

[0044] 将步骤 3 处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 80℃ 环境中低温焙火 10min 后, 在常温下摊晾, 冷却至常温;

[0045] 步骤 5, 第三次焙茶:

[0046] 将步骤 4 处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 95℃ 环境中低温焙火 8min 后, 在常温下摊晾, 冷却至常温;

[0047] 步骤 6: 第四次焙茶:

[0048] 将步骤 5 处理后的桔子茶放置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 105℃ 的环境中低温焙火 3min 后, 放入中测科仪 6CTH6.0 茶叶提香机内, 在 120℃ 温度条件下静态干燥 2min, 在常温下摊晾, 冷却至常温;

[0049] 步骤 7, 醒茶:

[0050] 将步骤 6 处理后的桔子茶放入零下 5℃ 的冷库存放一个 7 天后取出, 置于常温下摊晾 12h;

[0051] 步骤 8, 精选、包装:

[0052] 挑选出色泽、大小均匀且无破损的桔子茶, 用棉纸将其包裹起来, 即得桔子茶成品, 置于干燥、通风、避光环境中存放。

[0053] 实施例 2

[0054] 步骤 1, 选取为直径 5~7cm 带桔梗椭圆形桔子, 七分成熟, 表皮光滑, 色泽青黄, 桔皮厚度 1.5~3mm, 无破损, 无杂色, 无疤痕; 将桔子投入流动的水中, 冲洗, 洗净后放到淡盐水中浸泡 5min 分钟, 捞出后再次冲洗, 然后放在摊晾架上进行初次摊晾, 并在温度为 25℃ 湿度为 83% 的环境条件下自然萎凋 4h 后; 将桔子放入摊晾篮中摇动轻揉捻 3min, 随后依次

加重压揉捻 2min、轻揉捻 3min、加重揉捻 2min、轻揉捻 10min,使桔子皮细胞破碎率 80%~85%;自然摊晾 45min,使桔子表皮水份散失后,在桔子上端破开一个以桔梗为中心、半径在 1~2cm 的圆形盖子,掏空桔子和桔子盖里面的果肉和桔皮白瓢;

[0055] 步骤 2,把掏出的果肉榨汁,并且过滤,得纯桔汁,将茶叶和桔汁以 10:1 的比例混合搅拌均匀,得混入桔汁的茶叶,用所得茶叶将步骤 1 掏空果肉的桔子压实、填满,盖上桔皮盖子后;置于温度 29℃,湿度 90%环境中发酵 2h,得发酵后的桔子茶;

[0056] 步骤 3,第一次焙茶:

[0057] 将发酵处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 65℃温度下低温烘焙 40min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

[0058] 步骤 4,第二次焙茶:

[0059] 将步骤 3 处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 75℃环境中低温焙火 20min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

[0060] 步骤 5,第三次焙茶:

[0061] 将步骤 4 处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 90℃环境中低温焙火 10min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

[0062] 步骤 6:第四次焙茶:

[0063] 将步骤 5 处理后的桔子茶放置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 100℃的环境中低温焙火 5min 后,放入中测科仪 6CTH6.0 茶叶提香机内,在 120℃温度条件下静态干燥 2min,在常温下摊晾,冷却至常温;

[0064] 步骤 7,醒茶:

[0065] 将步骤 6 处理后的桔子茶放入零下 5℃的冷库存放一个 12 天后取出,置于常温下摊晾 11h;

[0066] 步骤 8,精选、包装:

[0067] 挑选出色泽、大小均匀且无破损的桔子茶,用棉纸将其包裹起来,即得桔子茶成品,置于干燥、通风、避光环境中存放。

[0068] 实施例 3

[0069] 步骤 1,选取为直径 5~7cm 带桔梗椭圆形桔子,七分成熟,表皮光滑,色泽青黄,桔皮厚度 1.5~3mm,无破损,无杂色,无疤痕;将桔子投入流动的水中,冲洗,洗净后放到淡盐水中浸泡 5min 分钟,捞出后再次冲洗,然后放在摊晾架上进行初次摊晾,并在温度为 20℃湿度为 80%的环境条件下自然萎凋 5h 后;将桔子放入摊晾篮中摇动轻揉捻 3min,随后依次加重压揉捻 2min、轻揉捻 3min、加重揉捻 2min、轻揉捻 10min,使桔子皮细胞破碎率 80%~85%;自然摊晾 0.5~1h,使桔子表皮水份散失后,在桔子上端破开一个以桔梗为中心、半径在 1~2cm 的圆形盖子,掏空桔子和桔子盖里面的果肉和桔皮白瓢;

[0070] 步骤 2,把掏出的果肉榨汁,并且过滤,得纯桔汁,将茶叶和桔汁以 9:1 的比例混合搅拌均匀,得混入桔汁的茶叶,用所得茶叶将步骤 1 掏空果肉的桔子压实、填满,盖上桔皮盖子后;置于温度 24℃,湿度 90%环境中发酵 2.5h,得发酵后的桔子茶;

[0071] 步骤 3,第一次焙茶:

[0072] 将发酵处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 60℃温度下低温烘焙 50min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

[0073] 步骤 4,第二次焙茶:

[0074] 将步骤 3 处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 70℃环境中低温焙火 30min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

[0075] 步骤 5,第三次焙茶:

[0076] 将步骤 4 处理后的桔子茶置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 85℃环境中低温焙火 15min 后,在常温下摊晾,冷却至常温;

[0077] 步骤 6:第四次焙茶:

[0078] 将步骤 5 处理后的桔子茶放置于所有排湿孔全部打开的烘干机中在 95℃的环境中低温焙火 4min 后,放入中测科仪 6CTH6.0 茶叶提香机内,在 120℃温度条件下静态干燥 2min,在常温下摊晾,冷却至常温;

[0079] 步骤 7,醒茶:

[0080] 将步骤 6 处理后的桔子茶放入零下 5℃的冷库存放一个 10 天后取出,置于常温下摊晾 10h;

[0081] 步骤 8,精选、包装:

[0082] 挑选出色泽、大小均匀且无破损的桔子茶,用棉纸将其包裹起来,即得桔子茶成品,置于干燥、通风、避光环境中存放。

[0083] 本发明桔子茶的制作过程中,充分利用了天然鲜桔子各部分的优势,将其果肉掏取出并榨汁,使茶叶与鲜桔子汁混合后,再将其填充到掏空的桔子壳中,最后在特定环境中进行发酵、烘焙后,使茶叶充分汲取桔子的精髓,无需添加任何添加剂以增加桔子茶的香气,制得的桔子茶滋味醇厚爽口,桔子茶味芳香独特,同时也赋予了桔子茶以下功效:

[0084] 1、降脂减肥

[0085] 普洱茶与脂肪的代谢关系密切,普洱茶经过独特的发酵过程生成了新的化学物质,其中有的含有脂肪分解酵素的脂肪酶,能对脂肪产生分解作用,因而普洱茶有减肥的效果。

[0086] 2、降脂、降压、抗动脉硬化

[0087] 3、防癌、抗癌

[0088] 科学家通过大量的人群比较,证明饮茶人群的癌症发病率较低。而普洱茶含有多种丰富的抗癌微量元素,普洱茶杀癌细胞的作用强烈。

[0089] 4、健齿护齿

[0090] 普洱茶中含有许多生理活性成分,具有杀菌消毒的作用,因此能去除口腔异味,保护牙齿。

[0091] 5、护胃、养胃

[0092] 在适宜的浓度下,饮用平和的普洱茶对肠胃不产生刺激作用,粘稠、甘滑、醇厚的普洱茶进入人体肠胃形成的膜附着胃的表层,对胃产生有益的保护层,长期的饮用普洱茶后可以起到护胃、养胃的作用。这是国内外崇尚饮用普洱茶的消费者称谓普洱茶为“美容茶”、“益寿茶”的主要原因。

[0093] 6、抗衰老

[0094] 经研究证明,人体中脂质过氧化过程是人体衰老的机制之一。普洱茶中含有的维生素 C、维生素 E、茶多酚、氨基酸和微量元素等具有抗氧化作用,延缓衰老过程,因此普洱

茶被称为“益寿茶”。

[0095] 7、防辐射

[0096] 据广东中山大学何国藩等用普洱茶进行的研究结果表明,饮用 2%普洱茶可以解除用钴 60 辐射引起的伤害。

[0097] 8、醒酒

[0098] 《本草纲目拾遗》载:“普茶最治油蒙心包,刮肠、醒酒第一。”事实医学证明:茶叶中的茶多酚能促进乙醇代谢,对肝脏有保护作用。使乙醇代谢能正常顺利进行。喝茶能增加血管收缩功能。茶碱具有利尿作用,能促使酒精快速排出体外,减少酒醉后的危害。饮茶还可以补充酒精水解所需的维生素 C,兴奋被酒精麻醉的大脑中枢。因而起到解酒作用。并且用茶解酒,绝对不会伤害脾胃,不会使醉者大量呕吐,发生反胃的痛苦。

[0099] 9、美容

[0100] 普洱茶能调节新陈代谢,促进血液循环,调节人体,自然平衡体内机能,因而有美容的效果,在海外被称为“美容茶”。

[0101] 10、祛痰、平喘作用

[0102] 陈皮挥发油(主要成分为柠檬烯)有刺激性祛痰作用。煎剂及乙醇提取液用于兔气管灌流,发现灌注流速稍快,似对气管有扩张作用。川陈皮素在豚鼠离体气管试验和麻醉猫静注时都有平喘作用。

[0103] 11、对胃肠道平滑肌作用

[0104] 陈皮挥发油对胃肠道有温和的刺激作用,能促进消化液分泌和排除肠内积气。煎剂及乙醇提取液均能抑制兔离体肠运动。陈皮抑制作用比肾上腺素弱,但较持久,这一作用可被乙酰胆碱所对抗。橙皮甙对离体肠肌的作用是双相的,先有一短暂兴奋,而后抑制之。

[0105] 12、抗胃溃疡作用

[0106] 皮下注射甲基橙皮甙 100 或 500mg/kg/天,连给 6 天,有明显抑制实验性胃溃疡的作用。

[0107] 13、对心脏作用

[0108] 陈皮煎剂、乙醇提取液及橙皮甙均能兴奋离体及在体蛙心收缩力增强,但对心率影响不大,较大剂量则有抑制作用。据湖南医学院报导,静脉滴注甲基橙皮甙 40mg/kg,能使在体狗心冠脉阻力减小,流量增加,血压降低,心率减慢,持续 30 分钟以上,但对心肌氧耗无明显影响。

[0109] 14、利胆作用

[0110] 甲基橙皮甙给麻醉大鼠皮下注射 100 或 500mg/kg,可增加胆汁及胆汁内固体质的排泄量。

[0111] 15、降低毛细血管通透性作用

[0112] 橙皮甙与甲基橙皮甙能降低毛细血管通透性,即有维生素 P 样作用。