



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101797001 B

(45) 授权公告日 2013.06.26

(21) 申请号 201010144963.0

(22) 申请日 2010.04.09

(73) 专利权人 三门富达果蔬专业合作社
地址 317100 浙江省三门县沿赤乡跃进塘

(72) 发明人 方道会

(74) 专利代理机构 台州蓝天知识产权代理有限公司 33229

代理人 林春元

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006.01)

(56) 对比文件

徐怀德. 鲜花的采收和干制. 《花卉食品》. 中国轻工业出版社, 2000, (第1版),

李孝铭. 窰制前鲜花处理. 《茶用香花志》. 中国财政经济出版社, 1983, (第1版),

审查员 赵雪

权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

一种黄秋葵花茶的生产工艺

(57) 摘要

本发明属于花茶技术领域,特指一种黄秋葵花茶的生产工艺,主要包括以下步骤:(1) 采摘;(2) 拣剔;(3) 进库冷藏;(4) 干燥;(5) 杀菌;(6) 包装;(7) 贮存;本发明的色香味好;解决了黄秋葵花一般在花开 1-2 小时后将会自动烂掉的问题;保健功能显著。



1. 一种黄秋葵花茶的生产工艺,主要包括以下步骤:
 - (1) 采摘:在黄秋葵花开花并闭合后的 1-2 小时内采收;
 - (2) 拣剔:对采摘的黄秋葵花按照形状、大小、花芯、颜色进行挑剔;
 - (3) 进库冷藏:将挑剔好的黄秋葵花在 0-3℃温度下冷藏 9-11 小时;
 - (4) 干燥:将冷藏过的黄秋葵花在烘干机内进行干燥,干燥的温度为:80±10℃,时间:
< 10 分钟;
 - (5) 杀菌:将干燥好的黄秋葵花进行杀菌处理;
 - (6) 包装:将步骤 (5) 得到的产物进行包装。
2. 根据权利要求 1 所述的一种黄秋葵花茶的生产工艺,其特征在于:所述的步骤 (2) 拣剔的要求是:形状、大小统一整齐,花芯为柱形,颜色为金黄色。
3. 根据权利要求 1 所述的一种黄秋葵花茶的生产工艺,其特征在于:所述的包装包括先将步骤 (5) 得到的产物进行内包装,再对内包装产品进行外包装。
4. 根据权利要求 1 或 3 所述的一种黄秋葵花茶的生产工艺,其特征在于:所述的生产工艺还包括步骤 (7) 贮存:将步骤 (6) 包装成的产品在常温、通风、清洁、防潮、干燥、无异味的环境下贮存。

一种黄秋葵花茶的生产工艺

技术领域：

[0001] 本发明属于花茶技术领域，特指一种黄秋葵花茶的生产工艺。

背景技术：

[0002] 黄秋葵花富含黄酮、绿原酸、多糖，同时含有维生素 A、B、C，以及钙、锌和硒等微量元素，西方国家嬉称黄秋葵为“植物伟哥”，日本称之为“绿色人参”。据中国医学科学院生物技术研究所关于黄酮研究进展，黄酮对于人体有如下机能作用：一是强烈抗氧化作用，阻止氧化的能力是维生素 E 的 10 倍以上。它可以阻止细胞退化、衰老；二是增强体力，抗疲劳；三是防癌抗癌；四是天然免疫增强剂，其不足之处在于：一是黄秋葵花一般在花开后 1-2 小时如果不采摘使用，将会自动烂掉而失去其使用价值；二是现有技术中对黄秋葵花的利用只限于将黄秋葵花作为添加剂添加到其它多种物质中，形成一种新的组合物，由于其用量小，其真正的功用得不到发挥，也不利于形成黄秋葵花的规模种植效益，实际上，将黄秋葵花经过一定的生产工艺处理后形成一种耐储存、易使用、功能及效果更好的黄秋葵花茶供人们直接当做茶而泡制饮用，是黄秋葵花开发应用的发展方向。

发明内容：

[0003] 本发明的目的是提供一种耐储存、易使用、色香味好、对人体肾、肝、胃、皮肤等诸多方面大有助益的黄秋葵花茶的生产工艺。

[0004] 本发明是这样实现的：

[0005] 一种黄秋葵花茶的生产工艺，主要包括以下步骤：

[0006] (1) 采摘：在黄秋葵花开花并闭合后的 1-2 小时内采收；

[0007] (2) 拣剔：对采摘的黄秋葵花按照形状、大小、花芯、颜色进行挑剔；

[0008] (3) 进库冷藏：将挑剔好的黄秋葵花在 0-3℃ 温度下冷藏 9-11 小时；

[0009] (4) 干燥：将冷藏过的黄秋葵花在烘干机内进行干燥，干燥的温度为： $80 \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，时间： < 10 分钟；

[0010] (5) 杀菌：将干燥好的黄秋葵花进行杀菌处理；

[0011] (6) 包装：将步骤 (5) 得到的产物进行包装。

[0012] 上述的步骤 (2) 拣剔的要求是：形状、大小统一整齐，花芯为柱形，颜色为金黄色。

[0013] 上述的包装包括先将步骤 (5) 得到的产物进行内包装，再对内包装产品进行外包装，

[0014] 上述的生产工艺还包括步骤 (7) 贮存：将步骤 (6) 包装成的产品在常温、通风、清洁、防潮、干燥、无异味的环境下贮存。

[0015] 本发明相比现有技术突出的优点是：

[0016] 1、本发明的色香味好：黄秋葵花的采摘选择在天气好的情况下进行，采摘的黄秋葵花是刚闭合 1-2 小时内的花，经过本发明的生产工艺生产出的黄秋葵花茶的大小统一，直接用开水或温开水泡制，其色、香、味俱佳；

[0017] 2、本发明解决了黄秋葵花一般在花开 1-2 小时后将会自动烂掉的问题：主要是采取了冷藏、干燥及杀菌处理，有效保持了黄秋葵花的功能成分不被破坏；

[0018] 3、本发明的保健功能显著：本发明的生产工艺全部是物理处理，不添加任何添加剂，生产温度严格控制在不损伤黄秋葵花的营养成分的界限内，因而，本发明的产品富含植物黄酮（目前发现的花种中排名第一）等多种营养成分，直接泡茶饮用，各种营养成分将大部分被人体利用，特别营养人体的肾、肝、胃、皮肤等，而且对人体无任何毒副作用。

附图说明：

[0019] 图 1 是本发明的生产流程图。

具体实施方式：

[0020] 下面以具体实施例对本发明作进一步描述，参见图 1：

[0021] 一种黄秋葵花茶的生产工艺，主要包括以下步骤：

[0022] (1) 采摘：在黄秋葵花开花并闭合后的 1-2 小时内采收；

[0023] (2) 拣剔：对采摘的黄秋葵花按照形状、大小、花芯、颜色进行挑剔；

[0024] (3) 进库冷藏：将挑剔好的黄秋葵花在 0-3℃ 温度下冷藏 9-11 小时；

[0025] (4) 干燥：将冷藏过的黄秋葵花在烘干机内进行干燥，干燥的温度为： $80 \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，时间： < 10 分钟；

[0026] (5) 杀菌：将干燥好的黄秋葵花进行杀菌处理；

[0027] (6) 包装：将步骤 (5) 得到的产物进行包装。

[0028] 上述的步骤 (2) 拣剔的要求是：形状、大小统一整齐，花芯为柱形，颜色为金黄色。

[0029] 上述的包装包括先将步骤 (5) 得到的产物进行内包装，再对内包装产品进行外包装，

[0030] 上述的生产工艺还包括步骤 (7) 贮存：将步骤 (6) 包装成的产品在常温、通风、清洁、防潮、干燥、无异味的环境下贮存。

[0031] 本发明的食用方法：

[0032] 每次取 1-3 颗本发明制成的黄秋葵花茶，放入杯中，冲入开水，待适宜人们饮用的温度后即可直接饮用，每加入一次黄秋葵花茶，可冲制 3-8 杯水，一般可饮用一天左右仍保持其色香味及具有一定的营养成分。

[0033] 本发明的色香味好：黄秋葵花的采摘选择在天气好的情况下进行，采摘的黄秋葵花是刚闭合 1-2 小时内的花，经过本发明的生产工艺生产出的黄秋葵花茶的大小统一，直接用开水或温开水泡制，其色、香、味俱佳；解决了黄秋葵花一般在花开 1-2 小时后将会自动烂掉的问题：主要是采取了冷藏、干燥及杀菌处理，有效保持了黄秋葵花的功能成分不被破坏；保健功能显著：本发明的生产工艺全部是物理处理，不添加任何添加剂，生产温度严格控制在不损伤黄秋葵花的营养成分的界限内，因而，本发明的产品富含植物黄酮（目前发现的花种中排名第一）等多种营养成分，直接泡茶饮用，各种营养成分将大部分被人体利用，特别营养人体的肾、肝、胃、皮肤等，而且对人体无任何毒副作用。

[0034] 上述实施例仅为本发明的较佳实施例之一，并非以此限制本发明的实施范围，故：凡依本发明的形状、结构、原理所做的等效变化，均应涵盖于本发明的保护范围之内。

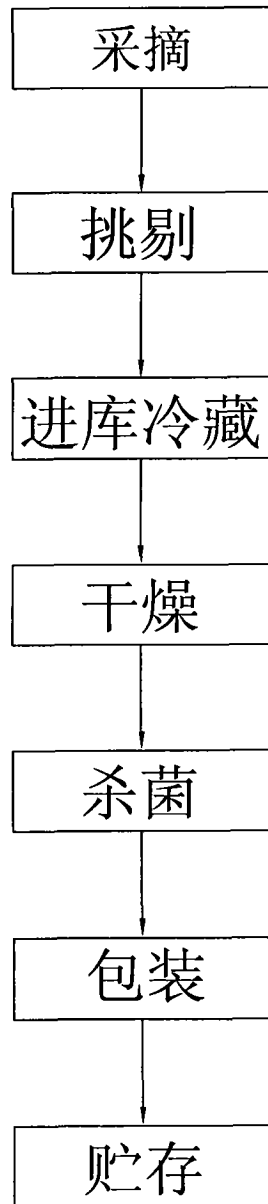


图 1