



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103109954 A

(43) 申请公布日 2013. 05. 22

(21) 申请号 201210503578. X

(22) 申请日 2012. 12. 01

(71) 申请人 安徽菊泰滁菊草本科技有限公司
地址 239000 安徽省滁州市滁宁路 2628 号

(72) 发明人 史亚东

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种菊花茶的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种菊花茶的制备方法,依次按照以下步骤进行:先把菊花鲜花放入臭氧水中浸泡 30-40 分钟,再进行低温真空干燥;将总量 90-95% 的菊花均匀地摊在席上日光萎凋后进行锅炒杀青;剩余的 5-10% 菊花在下列中药液中浸泡:桂圆肉 13-17、木贼 2-6、绿茶 4-8、野木瓜 13-17、刺梨 8-12、首乌藤 8-12、松萝茶 6-10、水 200-250;浸泡后的菊花放在发酵盘内发酵;将杀青后的菊花与发酵后的菊花一并混合均匀,向混合菊花上喷雾香料油;最后揉捻、烘焙,晾至室温采用紫外线杀菌即得菊花保健茶。本发明方法中采用的中药制剂组分,无毒,安全,无副作用,将菊花在所述中药制剂中浸泡,使得制得的菊花茶在具备清肝明目的功效外,还具有防辐射等保健作用,适用于经常对着电脑的工作者。

1. 一种菊花茶的制备方法,其特征在于:依次按照以下步骤进行:

一、先把菊花鲜花清洗干净后,放入臭氧水中浸泡 30-40 分钟,再将菊花从臭氧水中取出;

二、进行低温真空干燥,温度控制在 25-30℃,至菊花含水率达到 35-40%;

三、将总量 90-95% 的菊花均匀地摊在席上日光萎凋,厚度 3-4cm,时间 40-60min ;

四、步骤(3)菊花放入锅内进行锅炒杀青,杀青温度为 110-120℃,温度 5-10 分钟;

五、剩余的 5-10% 菊花在下列中药液中浸泡 45-60 分钟,所述的中药液由下列重量份原料煎煮 1-2 小时得到:桂圆肉 13-17、木贼 2-6、绿茶 4-8、野木瓜 13-17、刺梨 8-12、首乌藤 8-12、松萝茶 6-10、水 200-250 ;浸泡后的菊花放在发酵盘内发酵,厚 8-10cm,室温 25-30℃,发酵温度 25-28℃,发酵时间 3.5-5h ;

六、将杀青后的菊花与发酵后的菊花一并混合均匀,向混合菊花上喷雾香料油,香料油用量为菊花重量的 0.05-4% ;用揉捻机,35-40℃下揉捻时间 20-30min ;

七、干燥:用烘干机分两次高温烘焙,一次烘焙温度 90-95℃,摊花厚度 1.5-2.0cm,时间 10-15min ; ,二次烘焙 70-80℃,摊叶厚度 3-4cm,时间 20-25min,至含水量 5% -6% ;

八、晾至室温采用紫外线杀菌即得菊花保健茶。

2. 根据权利要求 1 所述的一种菊花茶的制备方法,其特征在于:所述香料油为菊花精油、金银花精油或百合花精油。

3. 根据权利要求 1 所述的一种菊花茶的制备方法,其特征在于:依次按照以下步骤进行:

一、先把菊花鲜花清洗干净后,放入臭氧水中浸泡 35 分钟,再将菊花从臭氧水中取出;

二、进行低温真空干燥,温度控制在 28℃,至菊花含水率达到 38%;

三、将总量 92% 的菊花均匀地摊在席上日光萎凋,厚度 3.5cm,时间 50min ;

四、步骤(3)菊花放入锅内进行锅炒杀青,杀青温度为 115℃,温度 8 分钟;

五、剩余的 8% 菊花在下列中药液中浸泡 50 分钟,所述的中药液由下列重量份原料煎煮 1.5 小时得到:桂圆肉 15、木贼 4、绿茶 6、野木瓜 15、刺梨 10、首乌藤 10、松萝茶 8、水 220 ;浸泡后的菊花放在发酵盘内发酵,厚 9cm,室温 28℃,发酵温度 26℃,发酵时间 4h ;

六、将杀青后的菊花与发酵后的菊花一并混合均匀,向混合菊花上喷雾香料油,香料油用量为菊花重量的 0.1% ;用揉捻机,38℃下揉捻时间 25min ;

七、干燥:用烘干机分两次高温烘焙,一次烘焙温度 92℃,摊花厚度 1.8cm,时间 12min ; ,二次烘焙 75℃,摊叶厚度 3.5cm,时间 22min,至含水量 5.5% ;

八、晾至室温采用紫外线杀菌即得菊花保健茶。

一种菊花茶的制备方法

[0001] 技术领域：

本发明主要涉及保健茶领域，尤其涉及一种菊花茶的制备方法。

[0002] 背景技术：

目前，市场上具有大量的菊花茶，但是，这些菊花茶大多是采用传统的制备工艺：1、把含苞欲放的菊花捡好，放在笼上蒸 5 分钟。倒在盘里晾 3-4 小时；

2、用手翻一翻，摸着不沾手，花有点收缩样子即可；3、倒少许的香油，把锅擦均匀再倒菊花，火要小，慢慢的用手背翻炒，炒到的没水分后，再晾一晾，如果菊花不干则再炒，如此往复即可。这样制得的菊花茶清肝明目的保健作用，但是其保健作用比较单一。

[0003] 发明内容：

本发明目的就是为了解决已有技术的缺陷，提供一种菊花茶的制备方法，它在具备菊花茶本身清肝明目的功效外，还具有其他的保健功效。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种菊花茶的制备方法，其特征在于：依次按照以下步骤进行：

一、先把菊花鲜花清洗干净后，放入臭氧水中浸泡 30-40 分钟，再将菊花从臭氧水中取出。

[0005] 二、进行低温真空干燥，温度控制在 25-30℃，至菊花含水率达到 35-40%。

[0006] 三、将总量 90-95% 的菊花均匀地摊在席上日光萎凋，厚度 3-4cm，时间 40-60min。

[0007] 四、步骤(3)菊花放入锅内进行锅炒杀青，杀青温度为 110-120℃，时间 5-10 分钟。

[0008] 五、剩余的 5-10% 菊花在下列中药液中浸泡 45-60 分钟，所述的中药液由下列重量份原料煎煮 1-2 小时得到：桂圆肉 13-17、木贼 2-6、绿茶 4-8、野木瓜 13-17、刺梨 8-12、首乌藤 8-12、松萝茶 6-10、水 200-250；浸泡后的菊花放在发酵盘内发酵，厚 8-10cm，室温 25-30℃，发酵温度 25-28℃，发酵时间 3.5-5h。

[0009] 六、将杀青后的菊花与发酵后的菊花一并混合均匀，向混合菊花上喷雾香料油，香料油用量为菊花重量的 0.05-4%；用揉捻机，35-40℃下揉捻时间 20-30min。

[0010] 七、干燥：用烘干机分两次高温烘焙，一次烘焙温度 90-95℃，摊花厚度 1.5-2.0cm，时间 10-15min；，二次烘焙 70-80℃，摊叶厚度 3-4cm，时间 20-25min，至含水量 5%-6%。

[0011] 八、晾至室温采用紫外线杀菌即得菊花保健茶。

[0012] 一种菊花茶的制备方法，其特征在于：所述香料油为菊花精油、金银花精油或百合花精油。

[0013] 一种菊花茶的制备方法，其特征在于：依次按照以下步骤进行：

一、先把菊花鲜花清洗干净后，放入臭氧水中浸泡 35 分钟，再将菊花从臭氧水中取出。

[0014] 二、进行低温真空干燥，温度控制在 28℃，至菊花含水率达到 38%。

[0015] 三、将总量 92% 的菊花均匀地摊在席上日光萎凋，厚度 3.5cm，时间 50min。

[0016] 四、步骤(3)菊花放入锅内进行锅炒杀青，杀青温度为 115℃，时间 8 分钟。

[0017] 五、剩余的 8% 菊花在下列中药液中浸泡 50 分钟，所述的中药液由下列重量份原料

煎煮 1.5 小时得到；桂圆肉 15、木贼 4、绿茶 6、野木瓜 15、刺梨 10、首乌藤 10、松萝茶 8、水 220；浸泡后的菊花放在发酵盘内发酵，厚 9cm，室温 28℃，发酵温度 26℃，发酵时间 4h。

[0018] 六、将杀青后的菊花与发酵后的菊花一并混合均匀，向混合菊花上喷雾香料油，香料油用量为菊花重量的 0.1%；用揉捻机，38℃下揉捻时间 25min。

[0019] 七、干燥：用烘干机分两次高温烘焙，一次烘焙温度 92℃，摊花厚度 1.8cm，时间 12min；，二次烘焙 75℃，摊叶厚度 3.5cm，时间 22min，至含水量 5.5%。

[0020] 八、晾至室温采用紫外线杀菌即得菊花保健茶。

[0021] 本发明工艺中，发酵减少了菊花的凉性，一般人长期喝以后，不会出现胃寒情况，增加了药物成分，具有保健功能，揉捻时喷香料油，使得香味从菊花中发出，使人感到是菊花的香气，自然。

[0022] 所述香料油采用乳化的香料油，香料油的乳化方法可用食品的常规乳化剂按照常规的水包油方法乳化。

[0023] 本发明中的菊花茶可以根据客户对香味的选择，来选择不同的香料油，并且可以根据客户对香味浓度的要求，来调整香料油的喷洒量。此外，在烘干过程中进行喷洒香料油，可以加快菊花对于香料油香味的吸收速度，并且可以使香料油的香味在菊花中保存更加持久。

[0024] 本发明的优点是：

本发明方法中采用的中药制剂组分，无毒，安全，无副作用，将菊花在所述中药制剂中浸泡，使得制得的菊花茶在具备清肝明目的功效外，还具有防辐射等保健作用，适用于经常对着电脑的工作者。

[0025] 具体实施方式：

一种菊花茶的制备方法，依次按照以下步骤进行：

一、先把菊花鲜花清洗干净后，放入臭氧水中浸泡 35 分钟，再将菊花从臭氧水中取出。

[0026] 二、进行低温真空干燥，温度控制在 28℃，至菊花含水率达到 38%。

[0027] 三、将总量 92% 的菊花均匀地摊在席上日光萎凋，厚度 3.5cm，时间 50min。

[0028] 四、步骤(3)菊花放入锅内进行锅炒杀青，杀青温度为 115℃，温度 8 分钟。

[0029] 五、剩余的 8% 菊花在下列中药液中浸泡 50 分钟，所述的中药液由下列重量份原料煎煮 1.5 小时得到；桂圆肉 15、木贼 4、绿茶 6、野木瓜 15、刺梨 10、首乌藤 10、松萝茶 8、水 220；浸泡后的菊花放在发酵盘内发酵，厚 9cm，室温 28℃，发酵温度 26℃，发酵时间 4h。

[0030] 六、将杀青后的菊花与发酵后的菊花一并混合均匀，向混合菊花上喷雾香料油，香料油用量为菊花重量的 0.1%；用揉捻机，38℃下揉捻时间 25min。

[0031] 七、干燥：用烘干机分两次高温烘焙，一次烘焙温度 92℃，摊花厚度 1.8cm，时间 12min；，二次烘焙 75℃，摊叶厚度 3.5cm，时间 22min，至含水量 5.5%。

[0032] 八、晾至室温采用紫外线杀菌即得菊花保健茶。

[0033] 香料油为菊花精油、金银花精油或百合花精油。