



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104642588 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 27

(21) 申请号 201510038250. 9

(22) 申请日 2015. 01. 26

(66) 本国优先权数据

201410788728. 5 2014. 12. 17 CN

(71) 申请人 湖南中安茶业有限公司

地址 413502 湖南省益阳市安化县冷市镇曲江社区

(72) 发明人 谭孝敖

(74) 专利代理机构 北京德恒律治知识产权代理有限公司 11409

代理人 章社杲 卢军峰

(51) Int. Cl.

A23F 3/14(2006. 01)

A23F 3/08(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种保健茯砖茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种保健茯砖茶,包括:重量百分比为80% -98%的安化黑茶;重量百分比为2% -20%的番薯叶;其中,安化黑茶和番薯叶上均生长有冠突散囊菌。该保健茯砖茶去除了番薯叶所含的涩味和一般黑茶带来的涩味,并且茯砖茶中冠突散囊菌所含茯茶素A、茯茶素B、胡萝卜素、维生素C成分易为人体所吸收,对降低三高、软化和净化血管、预防贫血和高血压、强化视力、改善便秘、排毒、抗癌、提高免疫力效果显著,口味醇厚,汤色透亮橙红,更容易被消费者所接受。本发明还提供了一种保健茯砖茶的制备方法。

1. 一种保健茯砖茶,其特征在于,包括:  
安化黑茶,重量百分比为 80% -98% ;以及  
番薯叶,重量百分比为 2% -20% ,  
其中,所述安化黑茶和所述番薯叶上均生长有冠突散囊菌。
2. 根据权利要求 1 所述的保健茯砖茶,其特征在于,所述冠突散囊菌含有茯茶素 A 和茯茶素 B。
3. 一种用于制备权利要求 1-2 中任一项所述的保健茯砖茶的方法,其特征在于,包括:  
茶叶混配:将番薯叶与黑茶原料按比例进行搅拌混合;  
渥堆发酵:将搅拌混合后的茶叶加入 15% -25% (重量) 的水,进行渥堆发酵;  
气蒸压砖:将所述渥堆发酵的茶叶放入蒸茶机气蒸,气蒸完成后将所述茶叶倒入模具内压制成茯砖茶初品;  
干燥发花:将所述茯砖茶初品置于烘房中进行干燥发花处理并得到所述保健茯砖茶。
4. 根据权利要求 3 所述的方法,其特征在于,在所述茶叶混配的步骤之前,进一步包括:将所述番薯叶洗净、晒干,并切成 1cm 的长度。
5. 根据权利要求 4 所述的方法,其特征在于,使用的所述番薯叶为自地瓜秧蔓顶端 10 ~ 15cm 的嫩叶和 / 或叶柄。
6. 根据权利要求 3 所述的方法,其特征在于,在所述茶叶混配的步骤中,进一步包括:将所述番薯叶以 2% ~ 20% (重量) 与黑茶原料 80% ~ 98% (重量) 进行搅拌混合。
7. 根据权利要求 3 所述的方法,其特征在于,在所述渥堆发酵的步骤中,进一步包括:将搅拌混合后的茶叶与 15% ~ 25% (重量) 的水进行混合,渥堆发酵 10 ~ 24 小时,温度应控制在 40°C ~ 70°C 的范围内。
8. 根据权利要求 3 所述的方法,其特征在于,在所述气蒸压砖的步骤中,将所述渥堆发酵的茶叶放入所述蒸茶机气蒸 30 秒钟 ~ 2 分钟,并且蒸气的温度控制在 100°C 以上。
9. 根据权利要求 3 所述的方法,其特征在于,在所述干燥发花的步骤中,所述烘房中的温度控制为 26°C -34°C,湿度控制为 50% -85% RH,并且所述干燥发花处理的时间为 20 ~ 25 天。

## 一种保健茯砖茶及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健茯砖茶及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 茯砖茶是通过人工调控发花技术而生产出来的含有冠突散囊菌的砖茶产品。由于茯砖茶内含有一种茯茶素,不仅提高了黑茶的降脂、降压、减肥等功能,而且还具有显著的抗癌作用,因而日益受到人们的喜爱。

[0003] 番薯(又名地瓜、红薯)叶属旋花科牵牛花属,多年生蔓性草本植物。地瓜秧蔓富含大量的胡萝卜素及维生素C等多种营养素,具有显著的食疗保健作用,联合国研究报告把番薯叶列为十大抗氧化蔬菜之一,并位居前列,但由于其生长具有一定的季节性及地域性,烹制也有一定的难度,难以得到广泛利用。

[0004] 现有茯砖茶制造技术大多只在外形款式上进行创新,一是受传统思想的影响,二是因为盲目加入其他物质,不仅会影响茶的口感,还影响冠突散囊菌的生存和繁衍,最终造成黑茶迅速变质。

[0005] 同时,为了满足消费群体对茯砖茶口感和药效的需要,一些采用安化黑茶与药食同源的植物原料进行优化组合,多形态的新颖黑茶产品开始出现,现有技术仅将药食同源的植物原料同成品黑茶原料进行简单的物理混合,没有进行深加工,普通黑茶的口味较涩,而中药材口味更加复杂,二者简单混合会严重影响了黑茶应有的口味,很难被消费者接受。

### 发明内容

[0006] 针对现有技术中混合黑茶口感较差的缺陷,根据本发明的一个方面,提供了一种保健茯砖茶,包括:安化黑茶,重量百分比为80%~98%;番薯叶,重量百分比为2%~20%;其中,所述安化黑茶和所述番薯叶上均生长有冠突散囊菌。

[0007] 在上述保健茯砖茶中,冠突散囊菌含有茯茶素A和茯茶素B。

[0008] 根据本发明的另一方面,还提供了一种制备保健茯砖茶的方法,包括以下步骤:茶叶混配:将番薯叶与黑茶原料按比例进行搅拌混合;渥堆发酵:将搅拌混合后的茶叶加入15%~25%(重量)的水,进行渥堆发酵;气蒸压砖:将渥堆发酵的茶叶放入蒸茶机气蒸,气蒸完成后将茶叶倒入模具内压制成茯砖茶初品;干燥发花:将茯砖茶初品置于烘房中进行干燥发花处理并得到保健茯砖茶。

[0009] 在上述方法中,在茶叶混配的步骤之前,进一步包括:将番薯叶洗净、晒干,并切成1cm的长度。

[0010] 在上述方法中,使用的番薯叶为番薯叶茎尖,即,自地瓜秧蔓顶端10~15cm的嫩叶和/或叶柄。本发明中采用地瓜秧蔓顶端的10~15cm的嫩叶、叶柄,与番薯叶其他部分相比,含有更多量的胡萝卜素及维生素C等营养素,胡萝卜素含量可达胡萝卜的3.8倍,大大提高了最终制得的保健茯砖茶中的胡萝卜素含量。

[0011] 在上述方法中,其特征在于,在茶叶混配的步骤中,进一步包括:将番薯叶以

2%~20% (重量) 与黑茶原料 80%~98% (重量) 进行搅拌混合;

[0012] 在上述方法中,在渥堆发酵的步骤中,进一步包括:将搅拌混合后的茶叶与 15%~25% (重量) 的水进行混合,渥堆发酵 10~24 小时,温度应控制在 40℃~70℃ 的范围内;

[0013] 在上述方法中,在气蒸压砖的步骤中,将渥堆发酵的茶叶放入蒸茶机气蒸 30 秒钟~2 分钟,并且蒸气的温度控制在 100℃ 以上。

[0014] 在上述方法中,在干燥发花的步骤中,烘房中的温度控制为 26℃-34℃,湿度控制为 50%-85% RH,并且干燥发花处理的时间为 20~25 天。此温度和湿度最适宜冠突散囊菌生长。茯砖茶在干燥发花的过程中,其内部会产生一种对人体非常有益的菌体“冠突散囊菌”,这一过程简称发花,所产生的“冠突散囊菌”,俗称金花,在该发花过程中,黑茶茶叶上和番薯叶上会均匀生长出金花。

[0015] 在本发明中,该保健茯砖茶采用番薯叶同安化黑茶原料按比例搅拌、渥堆发酵、蒸煮、压砖等工艺,因高温和渥堆引起的触媒作用,使之发生化学反应,使番薯叶所含胡萝卜素、维生素 C 等营养成分融入黑茶中,去除了一般番薯叶和黑茶带来的涩味,在干燥发花的步骤中产生了茯茶素 A 和茯茶素 B,茯茶所含茯茶素 A 和茯茶素 B 和番薯叶所含胡萝卜素、维生素 C 等营养成分易为人体所吸收,对降低三高、预防贫血和高血压、改善便秘、排毒、改善更年期症、抗癌、强化视力、促进乳汁分泌、软化和净化血管、提高免疫力效果显著,口味醇厚,汤色透亮橙红,解决了番薯叶具有地域性和季节性的问题,具有很高的实用价值和社会价值。

[0016] 此外,本发明提供的保健茯砖茶,由于含有茯茶素 A 和茯茶素 B,不仅提高了茯砖茶的降脂、降压、减肥等功能,而且还具有显著的抗癌作用,因而可应用于人们的日常保健,本发明由于采用了以上技术方案,与现有茯砖茶相比具有金花颗粒大,发花十分茂盛,汤色透亮橙黄,口感甘爽醇和,营养丰富,风味独特,且富含胡萝卜素、维生素 C,更具保健作用,不仅适合边疆游牧民族和内地中老年人群饮用,也适宜青少年人群饮用。

## 具体实施方式

[0017] 下面对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0018] 实施例 1

[0019] 1、将番薯叶洗净、晒干,并切成 1cm 长度;

[0020] 2、茶叶混配:将经过步骤 1 处理后的番薯叶以 15% (重量) 与黑茶原料 85% (重量) 进行搅拌混合;

[0021] 3、渥堆发酵:将经过步骤 2 处理后的茶叶与水按照 20% (重量) 的比例进行混合,渥堆发酵 18 小时,温度应控制为 40℃-60℃;

[0022] 4、气蒸压砖:将完成步骤 3 的茶叶放入蒸茶机气蒸 30 秒钟,温度控制为 100℃ 以上,气蒸完成后倒入 500 克模具内压制成茯砖茶;

[0023] 5、干燥发花:将茯砖茶置于一定温度、湿度的烘房中进行干燥发花处理,将烘房中的温度控制在 26-34℃ 左右,湿度控制为 50-85% RH,干燥发花处理持续 20 天以制备得到

番薯叶茯茶。番薯叶茯砖茶在干燥发花的过程中,其内部产生一种对人体非常有益的菌体“冠突散囊菌”,俗称金花,此种发花过程中番薯叶上也会生长出金花;

[0024] 在该实施例中,制备得到的番薯叶茯砖茶包含:安化黑茶,重量百分比为 85%;番薯叶,重量百分比为 15%;含有茯茶素 A 和茯茶素 B 的冠突散囊菌均匀生长在安化黑茶和番薯叶上。

[0025] 实施例 2

[0026] 1、将番薯叶洗净、晒干,并切成 1cm 长度;

[0027] 2、茶叶混配:将经过步骤 1 处理后的番薯叶以 10% (重量) 与黑茶原料 90% (重量) 进行搅拌混合;

[0028] 3、渥堆发酵:将经过步骤 2 处理后的茶叶与水按照 20% (重量) 的比例进行混合,渥堆发酵 18 小时,温度应控制在 40-60℃;

[0029] 4、气蒸压砖:将完成步骤 3 的茶叶放入蒸茶机气蒸 40 秒钟,温度控制为 100℃ 以上,气蒸完成后倒入 800 克模具内压制成茯砖茶;

[0030] 5、干燥发花:将茯砖茶置于一定温度、湿度的烘房中进行干燥发花处理,将烘房中的温度控制在 26-34℃ 左右,湿度控制为 50-85% RH,干燥发花处理持续 22 天以制备得到番薯叶茯砖茶。番薯叶茯砖茶在干燥发花的过程中,其内部产生一种对人体非常有益的菌体“冠突散囊菌”,俗称金花,此种发花过程中番薯叶上也会生长出金花;

[0031] 在该实施例中,制备得到的番薯叶茯砖茶包含:安化黑茶,重量百分比为 90%;番薯叶,重量百分比为 10%;含有茯茶素 A 和茯茶素 B 的冠突散囊菌均匀生长在安化黑茶和番薯叶上。

[0032] 实施例 3

[0033] 1、将番薯叶洗净、晒干,并切成 1cm 长度;

[0034] 2、茶叶混配:将经过步骤 1 处理后的番薯叶以 5% (重量) 与黑茶原料 95% (重量) 进行搅拌混合;

[0035] 3、渥堆发酵:将经过步骤 2 处理后的茶叶与水按照 22% (重量) 的比例进行混合,渥堆发酵 20 小时,温度应控制在 40-60℃;

[0036] 4、气蒸压砖:将完成步骤 3 的茶叶放入蒸茶机气蒸 50 秒钟,温度控制为 100℃ -120℃,气蒸完成后倒入 1000 克模具内压制成茯砖茶;

[0037] 5、干燥发花:将茯砖茶置于一定温度、湿度的烘房中进行干燥发花处理,将烘房中的温度控制在 26-34℃ 左右,湿度控制为 50-85% RH,干燥发花处理持续 23 天以制备得到番薯叶茯砖茶。番薯叶茯砖茶在干燥发花的过程中,其内部产生一种对人体非常有益的菌体“冠突散囊菌”,俗称金花,此种发花过程中番薯叶上也会生长出金花;

[0038] 在该实施例中,制备得到的番薯叶茯砖茶包含:安化黑茶,重量百分比为 95%;番薯叶,重量百分比为 5%;含有茯茶素 A 和茯茶素 B 的冠突散囊菌均匀生长在安化黑茶和番薯叶上。

[0039] 在上述方法中,通过将番薯叶茯砖茶采用番薯叶同安化黑茶原料按比例搅拌、渥堆发酵、气蒸、压砖等工艺,可使诸如胡萝卜素、维生素 C 的番薯叶成分充分融入黑茶中,去除了番薯叶所含的苦味和一般黑茶带来的涩味,此外在干燥发花的步骤中,产生了茯茶素 A 和茯茶素 B,冠突散囊菌所含茯茶素 A 和茯茶素 B 和番薯叶成分易为人体所吸收,对降低三

高、软化血管效果更显著,且口味醇厚,汤色透亮橙红,具有胡萝卜素成分,更容易被消费者所接受,并解决了番薯叶具有地域性和季节性的问题,对改善三农问题具有一定的促进作用,具有很高的实用价值和社会价值。

[0040] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。