



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104186850 B

(45)授权公告日 2016.08.24

(21)申请号 201410447005.9

CN 101965882 A, 2011.02.09, 全文.

(22)申请日 2014.09.04

薛志忠等. 黄秋葵的应用价值与开发利用研究进展.《保鲜与加工》.2013,第13卷(第2期), 58-60页.

(73)专利权人 胡小能

地址 518000 广东省深圳市南山区南光路 65号鸿瑞花园瑞景阁B-201

审查员 高原

(72)发明人 胡小能

(74)专利代理机构 东莞市神州众达专利商标事务所(普通合伙) 44251

代理人 皮发泉

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

(56)对比文件

CN 101797001 A, 2010.08.11, 权利要求1.

CN 103621742 A, 2014.03.12, 权利要求1,

说明书第5段.

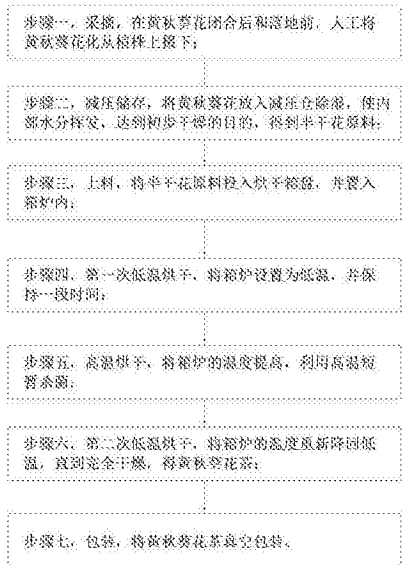
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)发明名称

黄秋葵花茶制作工艺

(57)摘要

本发明提供一种黄秋葵花茶物制作工艺及黄秋葵花茶,其工艺包括以下几个步骤:步骤一,采摘,在黄秋葵花闭合后和落地前,人工将黄秋葵花化从植株上掇下;步骤二,减压储存,将黄秋葵花放入减压仓除湿,使内部水分挥发,达到初步干燥的目的,得到半干花原料;步骤三,上料,将原料投入箱炉内;步骤四,第一次低温烘干,将箱炉设置为低温,并保持一段时间;步骤五,高温烘干,将箱炉的温度提高,利用高温短暂杀菌;步骤六,第二次低温烘干,将箱炉的温度重新降回低温,直到完全干燥,得黄秋葵花茶;步骤七,包装,将黄秋葵花茶真空包装。本发明将烘干分为三步,先经过低温烘干,再高温灭菌,最后低温烘干至完全干燥,能有效减少营养成分的损失。



1. 一种黄秋葵花茶制作工艺,其特征在於,包括以下几个步骤:

步骤一,采摘,在黄秋葵花闭合后和落地前,人工将黄秋葵花从植株上掇下;

步骤二,减压储存,将黄秋葵花放入减压仓除湿,使内部水分挥发,达到初步干燥的目的,得到半干花原料;

步骤三,上料,将半干花原料投入烘干箱盘,并置入箱炉内;

步骤四,第一次低温烘干,将箱炉设置为低温,并保持一段时间;

步骤五,高温烘干,将箱炉的温度提高,利用高温短暂杀菌;

步骤六,第二次低温烘干,将箱炉的温度重新降回低温,直到完全干燥,得黄秋葵花茶;

步骤七,包装,将黄秋葵花茶真空包装。

2. 根据权利要求1所述的黄秋葵花茶制作工艺,其特征在於,在所述步骤一中,采摘时机为天气晴朗,气温在28℃以上的下午。

3. 根据权利要求1所述的黄秋葵花茶制作工艺,其特征在於,在所述步骤二中,在黄秋葵花原料旁放置盛有甜品的容器以防止蚁类破坏黄秋葵花原料。

4. 根据权利要求1所述的黄秋葵花茶制作工艺,其特征在於,在步骤二和步骤三之间,还需要进行原料检选,挑出半干花原料中的杂质与颜色变异品。

5. 根据权利要求1所述的黄秋葵花茶制作工艺,其特征在於,在所述步骤四中,加温到50℃,保持3-8个小时。

6. 根据权利要求1所述的黄秋葵花茶制作工艺,其特征在於,在所述步骤五中,将箱炉的温度提高100℃,利用高温1分钟短暂杀菌。

7. 根据权利要求1所述的黄秋葵花茶制作工艺,其特征在於,在所述步骤六中,将箱炉的温度降回50℃或以下,直到黄秋葵花的水份含量为0%。

8. 一种黄秋葵花茶,其特征在於,该黄秋葵花茶是根据权利要求1-7任一项所述的黄秋葵花茶制作工艺生产的。

## 黄秋葵花茶制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及茶领域,尤其涉及一种黄秋葵花茶的制作工艺。

### 背景技术

[0002] 秋葵学名咖啡秋葵(*Abelmoschus esculentus*(L) Moench)又称补肾果、洋辣椒、羊角豆。属于锦葵科、秋葵属,一年生草本植物。我国最早从印度引进,已有80多年的栽培历史。现在世界各国多有栽培,为国外较受欢迎的保健蔬菜。

[0003] 现在黄秋葵花的保健功效已经得到普遍认可,由黄秋葵花生产的饮料得到了市场的广泛欢迎。但是,还没有一套专门针对黄秋葵花茶的生产工艺,仅是借鉴传统的茶叶生产方式,由于传统的茶叶生产方式中,茶叶均需经过高温的烘烤,而高温会导致黄秋葵花中一些的营养成分,比如热敏性的维生素类,几乎消耗殆尽,而且高温会使黄秋葵花颜色暗淡,影响卖相。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种减少营养成分损失的黄秋葵花茶的制作工艺。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供一种黄秋葵花茶制作工艺,包括以下几个步骤:

[0006] 步骤一,采摘,在黄秋葵花闭合后和落地前,人工将黄秋葵花化从植株上掇下;

[0007] 步骤二,减压储存,将黄秋葵花放入减压仓除湿,使内部水分挥发,达到初步干燥的目的,得到半干花原料;

[0008] 步骤三,上料,将半干花原料投入烘干箱盘,并置入箱炉内;

[0009] 步骤四,第一次低温烘干,将箱炉设置为低温,并保持一段时间;

[0010] 步骤五,高温烘干,将箱炉的温度提高,利用高温短暂杀菌;

[0011] 步骤六,第二次低温烘干,将箱炉的温度重新降回低温,直到完全干燥,得黄秋葵花茶;

[0012] 步骤七,包装,将黄秋葵花茶真空包装。

[0013] 其中,在所述步骤一中,采摘时机为天气晴朗,气温在28℃以上的下午。

[0014] 其中,在所述步骤二中,在黄秋葵花原料旁放置盛有甜品的容器以防止蚁类破坏黄秋葵花原料。

[0015] 其中,在步骤二和步骤三之间,还需要进行原料检选,挑出半干花原料中的杂质与颜色变异品。

[0016] 其中,在所述步骤四中,加温到50℃,保持约3-8个小时。

[0017] 其中,在所述步骤五中,将箱炉的温度提高100℃,利用高温1分钟短暂杀菌。

[0018] 其中,在所述步骤六中,将箱炉的温度降回50℃或以下,直到黄秋葵花的水份低于6%。

[0019] 本发明还提供一种黄秋葵花茶,该黄秋葵花茶是根据上述的黄秋葵花茶制作工艺生产的。

[0020] 本发明的有益效果是：本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺，将采摘下的黄秋葵花减压储存，比传统的冷冻方法成本更低。烘干分为三步，第一步先经过低温烘干，第二步，为高温灭菌，第三步，灭菌后再经过低温烘干至完全干燥；烘干过程的绝大部分时间处于低温状态，高温灭菌的时间极短，能有效减少营养成分的损失。完全干燥后的黄秋葵花茶，利用真空包装保存，避免变质和营养成分的流失。

## 附图说明

[0021] 图1为本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺的流程图。

## 具体实施方式

[0022] 参阅图1，本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺，包括以下几个步骤：

[0023] 步骤一，采摘，在黄秋葵花闭合后和落地前，人工将黄秋葵花化从植株上掇下；

[0024] 步骤二，减压储存，将黄秋葵花放入减压仓除湿，使内部水分挥发，达到初步干燥的目的，得到半干花原料；

[0025] 步骤三，上料，将半干花原料投入烘干箱盘，并置入箱炉内；

[0026] 步骤四，第一次低温烘干，将箱炉设置为低温，并保持一段时间；

[0027] 步骤五，高温烘干，将箱炉的温度提高，利用高温短暂杀菌；

[0028] 步骤六，第二次低温烘干，将箱炉的温度重新降回低温，直到完全干燥，得黄秋葵花茶；

[0029] 步骤七，包装，将黄秋葵花茶真空包装。

[0030] 相较于现有技术，本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺，将采摘下的黄秋葵花减压储存，比传统的冷冻方法成本更低。烘干分为三步，第一步先经过低温烘干，第二步，为高温灭菌，第三步，灭菌后再经过低温烘干至完全干燥；烘干过程的绝大部分时间处于低温状态，高温灭菌的时间极短，能有效减少营养成分的损失。完全干燥后的黄秋葵花茶，利用真空包装保存，避免变质和营养成分的流失。

[0031] 本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺，采用低压、低温两阶干燥法，有效地保留了黄秋葵更多的营养成份，比如热敏性的维生素类可保留20%-40%，高温烘制几乎损失殆尽，而且果胶类至少可多保留10%以上，同时使烘出的花颜色亮丽如新。

[0032] 本发明还提供一种黄秋葵花茶，该黄秋葵花茶是上述黄秋葵花茶制作工艺生产的。

[0033] 该黄秋葵花茶，每百克营养成分如表一所示：

[0034]

成分名称	含量	成分名称	含量	成分名称	含量
能量(千焦)	250	胡萝卜素(毫克)	3600	钾(毫克)	450
蛋白质(克)	22	维生素C(毫克)	35	磷(毫克)	422
碳水化合物(克)	16	维生素E(毫克)	7	镁(毫克)	113
脂肪(克)	0.5	植物黄酮甙(克)	4.5	硒(微克)	2
膳食纤维(克)	33	钙(毫克)	248	锰(毫克)	1.5
钠(毫克)	50	锌(毫克)	13	铜(毫克)	0.5

		铁(毫克)	7	碘(毫克)	0
--	--	-------	---	-------	---

[0035] 表一

[0036] 从表一中可以看出,黄秋葵花茶营养非常丰富,特别是其中的植物黄酮苷、膳食纤维、胡萝卜素、维生素C、维生素E以及钙、钾、磷、镁、锌、硒等含量尤为丰富,为多数花茶、茶叶、水果、蔬菜等望尘莫及。因此,黄秋葵花茶的保健功能,也是非常广泛。

[0037] 经本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺生产的黄秋葵花茶,其饮用方法为:

[0038] 每天上下午各泡一次,每次取3-4朵花,加入500ml左右的开水,待水温热后再饮用,喝完后再泡1-2次。

[0039] 经过临床试验证实,按上述饮用方法饮用黄秋葵花茶一段时间后,在饮用者身上起到了如下保健效果:

[0040] (1)补肾、壮阳;

[0041] (2)抗疲劳、提高免疫力;

[0042] (3)美容护肤;

[0043] (4)降糖降血脂;

[0044] (5)增强抗氧化功能,防治皮肤癌等。

[0045] 本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺,在步骤一中,采摘时机为天气晴朗,气温在28℃以上的下午。上述时间,黄秋葵花比较干燥,利于后续加工处理,而且采摘要在花闭合后和落地前,此时采摘符合此要求的花最多,采摘数量最大。

[0046] 本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺,在步骤二中,在黄秋葵花原料旁放置盛有甜品的容器以防止蚁类破坏黄秋葵花原料。利用甜品引诱蚁类,即可避免蚁类啃食黄秋葵花,此方式不适用农药,生产的花茶中不会有农药残留,引用更加健康。

[0047] 本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺,在步骤二和步骤三之间,还需要进行原料检选,挑出半干花原料中的杂质与颜色变异品。在采摘时,可做初步挑选,在减压储存后,可进行进一步挑选,将原料中的杂质,以及颜色和品相不好的花茶剔除,保证花茶的质量。

[0048] 本发明提供的黄秋葵花茶制作工艺,在步骤四中,加温到50℃,保持约3-8个小时。在步骤五中,将箱炉的温度提高100℃,利用高温1分钟短暂杀菌。在步骤六中,将箱炉的温度降回50℃或以下,直到黄秋葵花的水份低于6%。

[0049] 采用上述的参数生产的黄秋葵花茶,在有效烘干花茶的基础上,能最大限度的保留黄秋葵花中的营养成分,而且,上述参数可保证生产效率最优。当然,这仅是本发明的最佳实施例,本发明的各阶段的烘干温度和时间,均不仅限于此,也可在此基础上上下浮动。

[0050] 以上仅为本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明技术原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。



图1