



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106561908 A

(43)申请公布日 2017. 04. 19

(21)申请号 201610261490.X

(22)申请日 2016.04.26

(71)申请人 广西昭平县凝香翠茶厂

地址 546800 广西壮族自治区贺州市昭平
县走马乡福行村

(72)发明人 陈宏平

(74)专利代理机构 北京高沃律师事务所 11569

代理人 王加贵

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种绞股蓝黑茶的制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种绞股蓝黑茶的制备方法，包括以下步骤：将绞股蓝鲜叶进行闷黄杀青处理；将所述闷黄杀青处理后的绞股蓝叶进行揉捻；将所述揉捻后的绞股蓝叶进行复揉；将所述复揉后的绞股蓝叶进行渥堆发酵；将所述渥堆发酵后的绞股蓝茶进行干燥，得到绞股蓝黑茶；所述干燥具体为：将所述渥堆发酵得到的绞股蓝茶依次进行初烘和复烘，所述初烘的温度高于所述复烘的温度。本发明以绞股蓝为原料，提供了一种绞股蓝黑茶的制备方法，本发明提供的方法能够制备一种新型种类的绞股蓝茶，丰富了绞股蓝产品的种类；且本发明提供的方法工艺简单，得到的绞股蓝黑茶能够充分发挥绞股蓝中各有效成分的功效。

1. 一种绞股蓝黑茶的制备方法,包括以下步骤:
将绞股蓝鲜叶进行闷黄杀青处理;
将所述闷黄杀青处理后的绞股蓝叶进行揉捻;
将所述揉捻后的绞股蓝叶进行复揉;
将所述复揉后的绞股蓝叶进行渥堆发酵;
将所述渥堆发酵后的绞股蓝茶进行干燥,得到绞股蓝黑茶;
所述干燥具体为:将所述渥堆发酵得到的绞股蓝茶依次进行初烘和复烘,所述初烘的温度高于所述复烘的温度。
2. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于,所述绞股蓝鲜叶的水分含量不低于90wt%。
3. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于,所述闷黄杀青处理的环境温度为80℃~100℃;
所述闷黄杀青处理的环境湿度为22~28℃。
4. 根据权利要求1或3所述的制备方法,其特征在于,所述闷黄杀青处理的时间为5min~10min。
5. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于,所述渥堆发酵具体为:
将所述复揉后的绞股蓝叶在闷烘条件下烘干,所述烘干后绞股蓝叶的水分含量为30wt%~50wt%;
将所述烘干后的绞股蓝叶进行渥堆处理,所述渥堆处理过程中定期翻动。
6. 根据权利要求5所述的制备方法,其特征在于,所述烘干后还包括以下步骤:
将所述烘干后的绞股蓝叶摊凉,所述摊凉后绞股蓝叶的水分含量不高于25wt%。
7. 根据权利要求5所述的制备方法,其特征在于,所述渥堆的厚度为8cm~18cm。
8. 根据权利要求5所述的制备方法,其特征在于,所述翻动为每隔一个月翻动一次。
9. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于,所述揉捻的时间为30min~50min。
10. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于,所述初烘的温度为110℃~120℃;
所述复烘的温度为90℃~100℃。

一种绞股蓝黑茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶制备技术领域,尤其涉及一种绞股蓝黑茶的制备方法。

背景技术

[0002] 绞股蓝又名天堂草、福音草、超人参、公罗锅底、遍地生根、七叶胆、五叶参和七叶参等,为葫芦科绞股蓝属草质攀援植物。绞股蓝主要有效成分是绞股蓝皂苷、绞股蓝糖苷(多糖)、水溶性氨基酸、黄酮类、多种微生物、微量元素和矿物质等。绞股蓝有消炎解毒、止咳祛痰的功效;且用绞股蓝与灵芝搭配煮水或泡茶喝,可治疗高血压、高血脂、高血糖、脂肪肝等症。

[0003] 为了发挥绞股蓝的药用功效,人们开发出以绞股蓝为原料的绞股蓝保健茶。绞股蓝制茶对人体有很好的益处,绞股蓝茶取材于绞股蓝叶腋部位的嫩芽和龙须,汤色清澈,可连续冲泡4~6杯,而汤色不减,具有生长点所含营养物质带来的保健功能,长期饮用,无任何毒副作用。绞股蓝能保护肾上腺和胸腺及内分泌器官随年龄的增长而不致萎缩,维持内分泌系统的机能,并具有降血糖和改善糖代谢作用。如公开号为CN104814994A的中国专利公开了一种罗汉果和绞股蓝茶饮料,由包括罗汉果、绞股蓝和辅料的原料制成;再如公开号为CN104886293A的中国专利公开了一种绞股蓝茶,由绞股蓝嫩叶与绿茶组成。

[0004] 现有技术公开的绞股蓝茶多由绞股蓝与其他配料共同制备得到,且绞股蓝茶的种类较少。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种绞股蓝黑茶的制备方法,本发明提供的方法得到了一种新颖的绞股蓝茶,且无需使用其他原料,工艺简单。

[0006] 本发明提供了一种绞股蓝黑茶的制备方法,包括以下步骤:

[0007] 将绞股蓝鲜叶进行闷黄杀青处理;

[0008] 将所述闷黄杀青处理后的绞股蓝叶进行揉捻;

[0009] 将所述揉捻后的绞股蓝叶进行复揉;

[0010] 将所述复揉后的绞股蓝叶进行渥堆发酵;

[0011] 将所述渥堆发酵后的绞股蓝茶进行干燥,得到绞股蓝黑茶;

[0012] 所述干燥具体为:将所述渥堆发酵得到的绞股蓝茶依次进行初烘和复烘,

[0013] 所述初烘的温度高于所述复烘的温度。

[0014] 优选的,所述绞股蓝鲜叶的水分含量不低于90wt%。

[0015] 优选的,所述闷黄杀青处理的环境温度为80℃~100℃;

[0016] 所述闷黄杀青处理的环境湿度为22~28℃。

[0017] 优选的,所述闷黄杀青处理的时间为5min~10min。

[0018] 优选的,所述渥堆发酵具体为:

[0019] 将所述复揉后的绞股蓝叶在闷烘条件下烘干,所述烘干后绞股蓝叶的水分含量为

30wt%~50wt%;

[0020] 将所述烘干后的绞股蓝叶进行渥堆处理,所述渥堆处理过程中定期翻动。

[0021] 优选的,所述烘干后还包括以下步骤:

[0022] 将所述烘干后的绞股蓝叶摊凉,所述摊凉后绞股蓝叶的水分含量不高于25wt%。

[0023] 优选的,所述渥堆的厚度为8cm~18cm。

[0024] 优选的,所述翻动为每隔一个月翻动一次。

[0025] 优选的,所述揉捻的时间为30min~50min。

[0026] 优选的,所述初烘的温度为110℃~120℃;

[0027] 所述复烘的温度为90℃~100℃。

[0028] 本发明提供了一种绞股蓝黑茶的制备方法,包括以下步骤:将绞股蓝鲜叶进行闷黄杀青处理;将所述闷黄杀青处理后的绞股蓝叶进行揉捻;将所述揉捻后的绞股蓝叶进行复揉;将所述复揉后的绞股蓝叶进行渥堆发酵;将所述渥堆发酵后的绞股蓝茶进行干燥,得到绞股蓝黑茶;所述干燥具体为:将所述渥堆发酵得到的绞股蓝茶依次进行初烘和复烘,所述初烘的温度高于所述复烘的温度。本发明以绞股蓝为原料,提供了一种绞股蓝黑茶的制备方法,本发明提供的方法能够制备一种新型种类的绞股蓝茶,丰富了绞股蓝产品的种类;且本发明提供的方法工艺简单,得到的绞股蓝黑茶能够充分发挥绞股蓝中各有效成分的功效。

具体实施方式

[0029] 本发明提供了一种绞股蓝黑茶的制备方法,包括以下步骤:

[0030] 将绞股蓝鲜叶进行闷黄杀青处理;

[0031] 将所述闷黄杀青处理后的绞股蓝叶进行揉捻;

[0032] 将所述揉捻后的绞股蓝叶进行复揉;

[0033] 将所述复揉后的绞股蓝叶进行渥堆发酵;

[0034] 将所述渥堆发酵后的绞股蓝茶进行干燥,得到绞股蓝黑茶;

[0035] 所述干燥具体为:将所述渥堆发酵得到的绞股蓝茶依次进行初烘和复烘,所述初烘的温度高于所述复烘的温度。

[0036] 本发明以绞股蓝鲜叶为原料,首先将绞股蓝鲜叶进行闷黄杀青处理。本发明对所述绞股蓝鲜叶的来源没有特殊的限制,采用本领域技术人员熟知的绞股蓝鲜叶即可;在本发明中,所述绞股蓝鲜叶的水分含量优选不低于90wt%,更优选为90wt%~95wt%,保证了绞股蓝鲜叶的新鲜度。

[0037] 本发明对所述闷黄杀青采用的设备没有特殊的限制,采用本领域技术人员熟知的杀青机中即可,如可采用80型滚筒杀青机。在本发明中,所述闷黄杀青处理的环境温度优选为80℃~100℃,更优选为85℃~95℃,最优选为90℃±3℃;所述闷黄杀青处理的环境湿度优选为22~28℃,更优选的为24~24℃;在本发明中,所述闷黄杀青处理的时间优选为5min~10min,更优选为5min~8min,最优选为6min~7min。

[0038] 具体的,本发明的实施例可具体将绞股蓝鲜叶投入杀青机中,生火到滚筒温度为80℃~100℃,在高温高湿条件下,利用湿热作用使绞股蓝闷黄;所述绞股蓝鲜叶的投入量优选为150kg/h。

[0039] 完成所述闷黄杀青处理后,本发明将所述闷黄处理后的绞股蓝叶进行揉捻。在本发明中,所述揉捻的时间优选为30min~50min,更优选为35min~45min,最优选为40min。本发明对所述揉捻采用的设备没有特殊的限制,采用本领域技术人员熟知的揉捻机即可,如采用55型揉捻机。在本发明的实施例中,揉捻的方法由轻到重,本发明对此没有特殊的限制,采用本领域技术人员熟知的揉捻的方式采用揉捻机由轻到重进行揉捻即可。

[0040] 完成所述揉捻后,本发明将所述揉捻后的绞股蓝叶进行复揉。本发明在进行所述复揉前,优选将所述揉捻后的绞股蓝叶晾干;本发明优选将所述揉捻后的绞股蓝叶摊薄晾干。在本发明中,所述晾干后绞股蓝叶的水分含量优选为40wt%~60wt%,更优选为45wt%~55wt%,最优选为50wt%;所述摊薄的厚度优选为3cm~8cm,更优选为4cm~7cm,最优选为5cm~6cm。

[0041] 在本发明中,所述复揉的时间优选为20min~40min,更优选为25min~35min,最优选为30min。在本发明的实施例中,所述复揉也在揉捻机上进行,所述复揉优选在中压条件下进行。

[0042] 完成所述复揉后,得到绞股蓝发酵叶,本发明将所述绞股蓝发酵叶进行渥堆发酵,得到绞股蓝茶。在本发明中,所述渥堆发酵具体为:

[0043] 将所述复揉后的绞股蓝叶在闷烘条件下烘干,所述烘干后绞股蓝叶的水分含量为30wt%~50wt%;

[0044] 将所述烘干后的绞股蓝叶进行渥堆处理,所述渥堆处理过程中定期翻动。

[0045] 本发明将所述绞股蓝发酵叶在闷烘条件下烘干,在所述烘干过程中,本发明优选进行翻叶。本发明所述闷烘使用的设备没有特殊的限制,采用本领域技术人员熟知的闷烘设备即可,如电烘焙机。在本发明中,所述闷烘温度优选为100℃~130℃,更优选为110℃~125℃,最优选为115℃~120℃。相邻两次翻叶的时间间隔优选为10min~25min,更优选为15min~20min。所述烘干后绞股蓝发酵叶的水分含量优选为30wt%~50wt%,更优选为35wt%~45wt%,最优选为40wt%。

[0046] 完成所述闷烘后,本发明将所述闷烘后的绞股蓝发酵叶进行渥堆处理,所述渥堆处理过程中定期翻动。本发明在进行渥堆处理前优选将所述烘干后的绞股蓝发酵叶摊凉,进一步挥发绞股蓝发酵叶中的水分。在本发明中,所述摊凉后绞股蓝发酵叶的水分含量优选不高于25wt%,更优选为15wt%~25wt%,最优选为18wt%~22wt%。

[0047] 在本发明中,所述渥堆的厚度优选为8cm~18cm,更优选为10cm~15cm,最优选为12cm~13cm。所述翻动优选为每隔一个月翻动一次,所述翻动具体为:第一次翻动,茶汤色度在绿黄之间为宜,第二次翻动在茶汤颜色在红黄之间为宜,第三次翻动绞股蓝叶变为褐红色为宜。

[0048] 完成所述渥堆发酵后,本发明将得到的绞股蓝茶进行干燥,得到绞股蓝黑茶。本发明在所述干燥具体为:

[0049] 将所述渥堆发酵得到的绞股蓝茶依次进行初烘和复烘,所述初烘的温度高于所述复烘的温度。

[0050] 在本发明中,所述初烘的温度优选为110℃~120℃,更优选为115℃±2℃;所述初烘后绞股蓝茶的水分含量优选为8wt%~10wt%。在本发明中,所述复烘优选为90℃~100℃,更优选为95℃±2℃;所述复烘后绞股蓝茶的水分含量优选为4wt%~6wt%,得到绞股

蓝黑茶。

[0051] 为了进一步说明本发明,下面结合实施例对本发明提供的绞股蓝黑茶的制备方法进行详细地描述,但不能将它们理解为对本发明保护范围的限定。

[0052] 实施例1

[0053] 将水分含量在90wt%以上的绞股蓝鲜叶投入80型滚筒杀青机中,投入量为150kg/h,生火到滚筒温度为80℃,在高温、高湿条件下,利用温热作用使绞股蓝闷黄7min;

[0054] 闷黄后的杀青叶在55型揉捻机中由轻到重揉捻40min;

[0055] 将揉捻后的绞股蓝叶摊薄5cm左右,使其水分挥发到50wt%,再置于55型揉捻机中在中压条件下进行复揉30min;

[0056] 将复揉后的绞股蓝叶置于电烘焙机中,在120℃下进行高闷烘,每隔15min进行翻叶,直至绞股蓝叶烘干水分保持在40wt%,把闷烘好绞股蓝叶摊凉,保持干燥叶水分含量在25wt%,得到绞股蓝发酵叶;

[0057] 将绞股蓝发酵叶进行渥堆,渥堆厚度在12cm左右,渥堆处理过程中每隔一个月翻动一次,茶汤色度在绿黄之间;第二个月翻动看其茶汤颜色在红黄之间为宜;第三个月翻动使其绞股蓝茶变为褐红色为宜,方可干燥;

[0058] 将符合干燥条件的绞股蓝茶在110℃下干燥至水分含量在8wt%,再降温至90℃,干燥至水分含量为4wt%,得到绞股蓝黑茶。

[0059] 实施例2

[0060] 将水分含量在90wt%以上的绞股蓝鲜叶投入80型滚筒杀青机中,投入量为150kg/h,生火到滚筒温度为100℃,在高温、高湿条件下,利用温热作用使绞股蓝闷黄6min;

[0061] 闷黄后的杀青叶在55型揉捻机中由轻到重揉捻45min;

[0062] 将揉捻后的绞股蓝叶摊薄8cm左右,使其水分挥发到45wt%,再置于55型揉捻机中在中压条件下进行复揉25min;

[0063] 将复揉后的绞股蓝叶置于电烘焙机中,在125℃下进行高闷烘,每隔10min进行翻叶,直至绞股蓝叶烘干水分保持在35wt%,把闷烘好绞股蓝叶摊凉,保持干燥叶水分含量在25wt%,得到绞股蓝发酵叶;

[0064] 将绞股蓝发酵叶进行渥堆,渥堆厚度在10cm左右,渥堆处理过程中每隔一个月翻动一次,茶汤色度在绿黄之间;第二个月翻动看其茶汤颜色在红黄之间为宜;第三个月翻动使其绞股蓝茶变为褐红色为宜,方可干燥;将符合干燥条件的绞股蓝茶在120℃下干燥至水分含量在10wt%,再降温至100℃,干燥至水分含量为6wt%,得到绞股蓝黑茶。

[0065] 实施例3

[0066] 将水分含量在90wt%以上的绞股蓝鲜叶投入80型滚筒杀青机中,投入量为150kg/h,生火到滚筒温度为90℃,在高温、高湿条件下,利用温热作用使绞股蓝闷黄5min;

[0067] 闷黄后的杀青叶在55型揉捻机中由轻到重揉捻35min;

[0068] 将揉捻后的绞股蓝叶摊薄6cm左右,使其水分挥发到55wt%,再置于55型揉捻机中在中压条件下进行复揉35min;

[0069] 将复揉后的绞股蓝叶置于电烘焙机中,在115℃下进行高闷烘,每隔18min进行翻叶,直至绞股蓝叶烘干水分保持在45wt%,把闷烘好绞股蓝叶摊凉,保持干燥叶水分含量在20wt%,得到绞股蓝发酵叶;

[0070] 将绞股蓝发酵叶进行渥堆,渥堆厚度在15cm左右,渥堆处理过程中每隔一个月翻动一次,茶汤色度在绿黄之间;第二个月翻动看其茶汤颜色在红黄之间为宜;第三个月翻动使其绞股蓝茶变为褐红色为宜,方可干燥;

[0071] 将符合干燥条件的绞股蓝茶在115℃下干燥至水分含量在9wt%,再降温至95℃,干燥至水份含量为5wt%,得到绞股蓝黑茶。

[0072] 以上所述仅是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。