



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101940245 B

(45) 授权公告日 2012. 07. 11

(21) 申请号 201010216783. 9

CN 1067785 A, 1993. 01. 13, 全文.

(22) 申请日 2010. 07. 05

潘廷发等. 北五味子嫩叶保健茶的开发. 《农牧产品开发》. 1997, (第 06 期), 第 18 页.

(73) 专利权人 赵景辉

审查员 宋春雷

地址 132109 吉林省吉林市昌邑区左家镇鹿鸣大街 15 号中国农科院特产研究所

(72) 发明人 赵景辉 王英平 张瑞 赵明忠  
齐俊生 孙成贺

(74) 专利代理机构 吉林长春新纪元专利代理有  
限责任公司 22100

代理人 陈宏伟

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101455258 A, 2009. 06. 17, 全文.

CN 101755971 A, 2010. 06. 30, 全文.

CN 101731387 A, 2010. 06. 16, 全文.

CN 1349750 A, 2002. 05. 22, 全文.

KR 100403205 B1, 2003. 10. 30, 全文.

JP 62186746 A, 1987. 08. 15, 全文.

CN 1543827 A, 2004. 11. 10, 全文.

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种北五味子叶茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种北五味子叶茶,同时还公开了北五味子叶茶的制备方法,以传统制茶工艺为基础,考虑到五味子叶采收期不集中,长时间放置会使茶多酚等活性成分氧化的特点,通过速冻处理,延长加工期限,通过冷冻抑制酶活性,保证了茶多酚等活性成分;同时通过冷冻还使叶细胞膜破坏,有利于下一步散发五味子叶的青臭味。

1. 一种北五味子叶茶制备方法,包括以下步骤:
  - (1) 挑选:采集五味子嫩叶,剔去老梗、红叶和杂物;
  - (2) 速冻:将挑选好的五味子叶  $-18 \sim -20^{\circ}\text{C}$ ,速冻 0.5 小时;
  - (3) 摊放:将速冻后的五味子冻叶自然摊放 5.5 小时,摊放厚度为 2-2.5cm;
  - (4) 杀青:滚筒杀青,设置温度  $245 \sim 255^{\circ}\text{C}$ ,滚两次,每次滚 1.5min,锅温  $185-215^{\circ}\text{C}$ ,杀青后水分至  $46 \sim 48\%$ ;
  - (5) 揉捻:揉捻机揉 24min,其中轻揉 5min-重揉 15min-轻揉 4min;
  - (6) 解块:将五味子叶解块;
  - (7) 干燥:烘干机烘干,  $105^{\circ}\text{C}$  烘 10min 后回潮 10min,再  $85^{\circ}\text{C}$  10min 烘干;
  - (8) 摊凉:将干燥后的五味子叶自然摊放 10min;
  - (9) 包装。

## 一种北五味子叶茶及其制备方法

### 技术领域：

[0001] 本发明提供一种北五味子叶茶，同时还公开了北五味子叶茶的制备方法，属于茶叶制备技术领域。

### 背景技术：

[0002] 本发明涉及的北五味子叶为木兰科植物北五味子 [Schisandra chinensis(Turcz.)Baill.] 的嫩叶，又名五味子叶。北五味子嫩叶每百克含水分 79 克，蛋白质 3.9 克，脂肪 0.3 克，碳水化合物 13 克，钙 363 毫克，磷 22 毫克，铁 6.6 毫克，胡萝卜素 5.08 毫克，维生素 B<sub>1</sub>0.07 毫克，维生素 B<sub>2</sub>0.2 毫克，尼克酸 1.5 毫克，维生素 C<sub>23</sub> 毫克，另外还含有与五味子果实相同的木脂素类成分，营养丰富，还具有一定保健作用。五味子叶中主要活性成分是槲皮素、山奈酚等黄酮类成分。在国外五味子叶多被制成各种营养食品用于运动员的营养保健或是用于预防心血管疾病。北五味子叶作为一种营养保健价值很高的资源，目前在还没有开发出携带方便，易于服用的产品。如果五味子叶制成茶叶将作为一种易被广大人民群众接受的饮品将具有广阔的市场前景。

### 发明内容：

[0003] 本发明的目的在于提供一种北五味子叶茶，易于携带，食用方便，容易人体吸收。

[0004] 本发明还公开了北五味子叶茶的制备方法，保持了五味子叶色、香、味及营养保健成分不被破坏。

[0005] 本发明北五味子叶茶的制备方法，包括以下步骤：

[0006] (1) 挑选：采集五味子嫩叶，剔去老梗、红叶和杂物；

[0007] (2) 速冻：将挑选好的五味子叶 -18 ~ -20℃，速冻 0.5 小时；

[0008] (3) 摊放：将速冻后的五味子冻叶自然摊放 5.5 小时，摊放厚度约 2 ~ 2.5cm；

[0009] (4) 杀青：滚筒杀青，设置温度 245 ~ 255℃，滚两次（每次 1.5min），锅温 185 ~ 215℃，杀青后水分至 46 ~ 48%；

[0010] (5) 揉捻：揉捻机揉 24min，其中轻揉 5min- 重揉 15min- 轻揉 4min；

[0011] (6) 解块：将五味子叶解块；

[0012] (7) 干燥：烘干机烘干，105℃烘 10min 后回潮 10min，再 85℃ 10min 烘干；

[0013] (8) 摊凉：将干燥后的五味子叶自然摊放 10min；

[0014] (9) 包装。

[0015] 本发明的积极效果在于：

[0016] 以传统制茶工艺为基础，考虑到五味子叶采收期不集中，长时间放置会使茶多酚等活性成分氧化的特点，通过速冻处理，延长加工期限，通过冷冻抑制酶活性，保证了茶多酚等活性成分；同时通过冷冻还使叶细胞膜破坏，有利于下一步散发五味子叶的青臭味。

### 具体实施方式：

[0017] 实施例 1 :

[0018] (1) 挑选 : 剔去五味子嫩叶 ( 对夹 4、5 叶为主 ) 老梗、红叶和杂物等。

[0019] (2) 速冻 : 将挑选好的五味子叶放入冷库急冻间 (18 ~ 20℃), 速冻 0.5 小时, 然后移入冷藏库房保存。

[0020] (3) 摊放 : 将冷藏库取出的五味子冻叶在竹匾上自然摊放 5.5 小时, 摊放厚度约 2-2.5cm。

[0021] (4) 杀青 : 采用 30 型滚筒杀青机, 设置温度 250℃, 滚两遍 ( 每遍 1.5min), 锅温 185-215℃, 杀青后水分 46%

[0022] (5) 揉捻 : 采用 30 型揉捻机, 揉 24min, ( 轻 - 重 - 轻 : 5min-15min-4min)。

[0023] (6) 解块 : 手工。

[0024] (7) 干燥 : 采用 901 型碧螺春烘干机, 105℃ 烘 10min 后回潮 10min, 再 85℃ 10min 烘干。

[0025] (8) 摊凉 : 将干燥后的五味子叶放在竹匾上自然摊放 10min。

[0026] (9) 装袋 : 将摊凉后的五味子叶随机取出一部分质检, 其他装入铝箔袋中封口保存。

[0027] 实施例 2 :

[0028] (1) 挑选 : 剔去华中五味子嫩叶 ( 对夹 4、5 叶为主 ) 老梗、红叶和杂物等。

[0029] (2) 速冻 : 将挑选好的五味子叶放入冷库急冻间 (18 ~ 20℃), 速冻 0.5 小时, 然后移入冷藏库房保存。

[0030] (3) 摊放 : 将冷藏库取出的五味子冻叶在竹匾上自然摊放 5.5 小时, 摊放厚度约 2-2.5cm。

[0031] (4) 杀青 : 采用 30 型滚筒杀青机, 设置温度 255℃, 滚两遍 ( 每遍 1.5min), 锅温 185-215℃。杀青后水分 47%

[0032] (5) 揉捻 : 采用 30 型揉捻机, 揉 24min, ( 轻 - 重 - 轻 : 5min-15min-4min)。

[0033] (6) 解块 : 手工。

[0034] (7) 干燥 : 采用 901 型碧螺春烘干机, 105℃ 烘 10min 后回潮 10min, 再 85℃ 10min 烘干。

[0035] (8) 摊凉 : 将干燥后的五味子叶放在竹匾上自然摊放 10min。

[0036] (9) 装袋 : 将摊凉后的五味子叶随机取出一部分质检, 其他装入铝箔袋中封口保存。

[0037] 实施例 3 :

[0038] (1) 挑选 : 剔去长梗南五味子嫩叶 ( 对夹 4、5 叶为主 ) 老梗、红叶和杂物等。

[0039] (2) 速冻 : 将挑选好的五味子叶放入冷库急冻间 (18 ~ 20℃), 速冻 0.5 小时, 然后移入冷藏库房保存。

[0040] (3) 摊放 : 将冷藏库取出的五味子冻叶在竹匾上自然摊放 5.5 小时, 摊放厚度约 2-2.5cm。

[0041] (4) 杀青 : 采用 30 型滚筒杀青机, 设置温度 245℃, 滚两遍 ( 每遍 1.5min), 锅温 185-215℃。杀青后水分 48%

[0042] (5) 揉捻 : 采用 30 型揉捻机, 揉 24min, ( 轻 - 重 - 轻 : 5min-15min-4min)。

[0043] (6) 解块 :手工。

[0044] (7) 干燥 :采用 901 型碧螺春烘干机,105℃烘 10min 后回潮 10min,再 85℃ 10min 烘干。

[0045] (8) 摊凉 :将干燥后的五味子叶放在竹匾上自然摊放 10min。

[0046] (9) 装袋 :将摊凉后的五味子叶随机取出一部分质检,其他装入铝箔袋中封口保存。