



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102326648 B

(45) 授权公告日 2013. 02. 20

(21) 申请号 201110175699. 1

(22) 申请日 2011. 06. 27

(73) 专利权人 秀山盛达农业开发有限公司

地址 409900 重庆市秀山县清溪场镇南龙村

(72) 发明人 姚茂华

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

审查员 齐璐璐

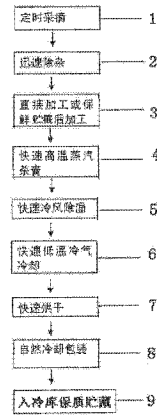
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

(54) 发明名称

一种山银花茶的生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种山银花茶的生产方法。即一种保持山银花本来颜色、形状和绿原酸含量稳定的山银花茶生产方法,具体是:定时采摘,迅速除杂,直接加工,高温蒸汽快速杀青,冷风快速除湿,低温冷气快速冷却,高温热风快速烘干,自然冷却包装,入库保质贮藏。这样可以迅速破坏山银花中多酚氧化酶的活性,有效阻止山银花所含的有益物质绿原酸的分解,阻止山银花颜色的褐变。同时可不用翻动和收放,保证山银花茶外形不受损坏,花形完整。通过这样加工的山银花茶色泽翠绿,形状如新,绿原酸损失很少。泡茶汤色淡绿明净,滋味鲜美,花形完整,栩栩如生。明显提高了山银花茶的饮用价值和欣赏品位。



1. 一种山银花茶的生产方法,其特征是生产方法步骤如下:

a、定时采摘:当山银花蕾上部膨胀将要裂口而尚未开放时为采摘期,于每天上午9时至露水未干之前采摘;

b、迅速除杂:选除杂质,只留下新鲜饱满的山银花蕾;

c、直接加工:刚采摘的山银花蕾迅速除杂后直接加工;

d、快速高温蒸汽杀青:将新鲜山银花蕾薄铺在筛网型传送带上,高温蒸汽从上下双向向平铺在筛网型传送带上的山银花蕾喷射,传送带的正面长度为240cm,杀青时蒸汽温度为90-100℃,蒸汽压力为0.025-0.035Mpa,流量为180-220kg/h,传送速度为2-3cm/s,投放速度为150-200g/s,杀青时间为88-92s;

e、快速冷风除湿:山银花蕾在高温蒸汽杀青后立即连续进入筛网型传送带式冷风箱中用冷风除湿,冷风从上下双向吹向平铺在传送带上的山银花蕾,冷风的温度为常温,风压为0.002-0.004Mpa,流量为1800-2200m³/h,传送速度为:2-3cm/s,除湿时间为28-32s;

f、快速低温冷气冷却:山银花蕾在冷风除湿后立即连续进入筛网型传送带式低温冷气箱快速冷却,低温冷气从上下双向吹向平铺在传送带上的山银花蕾,冷气温度为3-7℃,冷气压力为0.025-0.035Mpa,冷气流量为1800-2200m³/h,传送速度为2-3cm/s,传送时间为57-63s;

g、快速高温热风烘干:山银花蕾冷却后立即放入筛网型传送带式烘烤箱快速烘烤,传送带的正面长度为22m,热风温度为90-110℃,风压为0.025-0.035Mpa,热风流量为7000-11000m³/h,传送速度为0.85-0.95cm/s,花蕾投放量为120kg/h,烘干时间为40-45分钟;

h、自然冷却包装:山银花蕾烘干后即成为山银花茶,烘干后的山银花茶自动落入干花输送带,再落入篮筐放在阴凉处自然冷却,然后进行包装;

i、入库保质贮藏:山银花茶包装后放入专用保质冷库中进行保质贮藏,保质冷库的温度为0-5℃,湿度为40%-60%。

一种山银花茶的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶产品的生产方法,尤其是一种山银花茶的生产方法。

背景技术

[0002] 山银花是传统中药材之一,也是药食两用的原料,具有清热解毒,凉散风热的功效。在中医领域一直用于痈肿疔疮,喉痹,丹毒,热毒血痢,风热感冒,温热发病的治疗;现在更多的用于保健养生茶饮;需求量很大。山银花在每年6月份产花,花期阴雨天多,鲜花含水量大,采摘后容易迅速变质,只有破坏鲜花中多酚氧化酶的活性并脱水保存,才能保持山银花的品质不变。目前普遍采用的是:采后阴干、蒸晒、熏晒、炒晒、生晒、晒干、烘干、强制通风干燥等方法。这些方法存在很多问题:

[0003] 1. 绿原酸被大量破坏:山银花茶在加工过程中,随着温度的升高,鲜花内所含的多酚氧化酶受热会激发活性,大量分解山银花茶中所含的有益物质,特别是绿原酸。由于这些方法加工时间长,加工时含水量大,脱水速度慢,使得绿原酸被大量破坏。

[0004] 2. 变色:这样加工时,随着温度的升高,多酚氧化酶活性逐步增强,一系列的高分子化合物逐步分解,花蕾颜色会由绿色变成黄色。如不及时排除水分,中止酶活性,在多酚氧化酶的作用下,会立即形成棕色醌类物质,变成棕褐色。若继续保持一定水分,死亡细胞则产生腐败反应,形成黑褐色。严重影响山银花茶的品质。

[0005] 3. 变形:用这样的方法加工时,山银花茶要多次翻动,多次收放,无法保持山银花蕾原有的形状,影响美观,影响了山银花茶的品质。

[0006] 4. 产品不纯:这些方法加工时,有些用硫磺熏蒸,有些用杂草烘烤,使得山银花茶口味不纯,还含有硫磺,严重影响质量。

[0007] 目前公开的文件中很难发现有关山银花茶的加工方法资料,仅以比较接近的金银花加工技术作为对比。

[0008] 如专利号201010111411.X,公开了“一种金银花高温杀青快速烘干的方法”专利技术,采用285-290℃高温杀青和160-170℃热风烘干,虽然快速,但容易发生金银花温度过高且受热不均,出现变色且质量不稳定的情况。

[0009] 又如专利号95112288.6,公开了“金银花快速烘干保质方法”专利技术。采用烘房烘干金银花,烘干时间太长,容易造成绿原酸损失和金银花变色情况。

[0010] 再如专利号01108675.0,公开了“一种金银花茶制作方法”,其主要流程是分级摊晾、蒸汽杀青、散湿散热摊晾、毛火烘培、摊晾选别、足火烘培等,这个过程,由于金银花茶要多次收放和翻动,无法保持形状,严重影响了产品品质。

发明内容

[0011] 本发明所要解决的技术问题是提供一种保持山银花本来颜色、形状和绿原酸含量稳定的山银花茶生产方法,以克服现有技术的不足。

[0012] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是:定时采摘,迅速除杂,直接加

工,高温蒸汽快速杀青,冷风快速除湿,低温冷气快速冷却,高温热风快速烘干,自然冷却包装,入库保质贮藏。其具体步骤如下:

[0013] 1、定时采摘:当花蕾上部膨胀将要裂口而尚未开放时为采摘期,于每天上午9时至露水未干之前采摘。采摘要轻摘、轻放,避免挤压。装盛工具用竹篮保持通风透气。

[0014] 2、迅速除杂:选除杂质,只留下新鲜饱满的山银花蕾。

[0015] 3、直接加工:刚采摘的山银花蕾迅速除杂后直接加工。

[0016] 4、快速高温蒸汽杀青:用筛网型传送带式蒸汽杀青机高温杀青。将新鲜山银花蕾薄铺在筛网型传送带上,高温蒸汽从上下双向向平铺在筛网型传送带上的山银花蕾喷射,传送带的正面长度为240cm,杀青时蒸汽温度为:90-100℃,蒸汽压力为0.025-0.035Mpa,流量为180-220kg/h,传送速度为2-3cm/s,传送时间即杀青时间为88-92s;杀青时鲜花蕾投放量为550-650kg/h,投放速度为150-200g/s。

[0017] 5、快速冷风除湿:山银花蕾在高温蒸汽杀青后立即连续进入筛网型传送带式冷风箱中用冷风除湿,冷风从上下双向向平铺在传送带上的山银花蕾吹出,冷风的温度为常温,风压为0.002-0.004Mpa,流量为1800-2200m³/h,传送速度为2-3cm/s,除湿时间为28-32s。

[0018] 6、快速低温冷气冷却:山银花蕾在冷风除湿后立即连续进入筛网型传送带式低温冷气箱快速冷却,低温冷气从上下双向向平铺在传送带上的山银花蕾喷射,冷气温度为3-7℃,冷气压力为0.025-0.035Mpa,冷气流量为1800-2200m³/h,传送速度为2-3cm/s,传送时间为57-63s。

[0019] 7、快速高温热风烘干:山银花蕾冷却后立即放入筛网型传送带式烘烤箱快速烘烤,传送带的正面长度为22m,热风温度为90-110℃,风压为0.025-0.035Mpa,热风流量为7000-11000m³/h,传送速度为0.85-0.95cm/s,花蕾投放速度为120kg/h,烘干时间为40-45分钟。

[0020] 8、自然冷却包装:山银花蕾烘干后即成为山银花茶,烘干后的山银花茶自动落入干花输送带,再落入篮筐放在阴凉处自然冷却,然后进行包装。

[0021] 9、入库保质贮藏:山银花茶包装后放入专用保质冷库中进行保质贮藏,保质冷库的温度为0-5℃,湿度为40%-60%,然后等待出厂。

[0022] 本发明的有益效果是:山银花蕾在含苞待放且露水未干之前采摘,可保证鲜花中所含有益成分最多且花形饱满、色泽鲜艳,从源头上保证了原材料的品质。采摘之后立即除杂直接加工,可保证加工原材料是新鲜的,鲜花中的有益成分没有受损。快速高温蒸汽杀青可以迅速破坏山银花中多酚氧化酶的活性,有效阻止山银花所含的有益物质绿原酸的分解,阻止山银花颜色的褐变。快速冷风除湿可以迅速除掉附着在山银花表面的水分。快速低温冷气冷却可以固化杀青效果,迅速降低剩余多酚氧化酶的活性,进一步阻止绿原酸的分解。快速高温热风烘干可迅速除掉鲜花中所含的剩余水分,进一步破坏剩余多酚氧化酶的活性。采用筛网型传送带移动山银花茶可不用翻动和收放,保证山银花茶外形不受损坏,花形完整。成品山银花茶包装后放入保质冷库中贮藏可保持三年不变质。

[0023] 通过这样加工的山银花茶色泽翠绿,形状如新,绿原酸损失很少。泡茶汤色淡绿明净,滋味鲜美,花形完整,栩栩如生。明显提高了山银花茶的饮用价值和欣赏品位。

附图说明

[0024] 附图是本发明一种山银花茶生产方法流程方框图。

[0025] 图中 :1、定时采摘,2、迅速除杂,3、直接加工,4、快速高温蒸汽杀青,5、快速冷风除湿,6、快速低温冷气冷却,7、快速烘干,8、自然冷却包装,9、入库保质贮藏。

[0026] 如图所示本发明一种山银花茶生产方法的步骤包括9个工序:定时采摘1,迅速除杂2,直接加工3,快速高温蒸汽杀青4,快速冷风除湿5,快速低温冷气冷却6,快速烘干7,自然冷却包装8,入库保质贮藏9。

具体实施方式

[0027] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0028] 上午9时采摘山银花蕾100kg,用竹篮轻放盛装,保持竹篮通风。运回车间选除杂质,然后直接放入筛网型传送带式蒸汽杀青机的筛网型传送带上,高温蒸汽从上下双向向平铺在筛网型传送带上的山银花蕾喷射,传送带的长度为240cm,蒸汽温度为95℃,蒸汽压力为0.03Mpa,流量为200kg/h,传送速度为2.67cm/s,传送时间即杀青时间为90s,投放速度为167g/s。90秒钟后直接连续进入筛网型传送带式冷风箱中用冷风除湿,冷风从上下双向吹向平铺在传送带上的山银花蕾,冷风的温度为常温,风压为0.003Mpa,流量为2000m³/h。除湿时间为30s,传送速度为2.67cm/s。30秒钟后立即连续进入筛网型传送带式低温冷气箱快速冷却,低温冷气从上下双向向平铺在传送带上的山银花蕾喷射,冷气温度为5℃,冷气压力为0.03Mpa,冷气流量为2000m³/h,传送速度为2.67cm/s,传送时间为60s。60秒钟后立即放入筛网型传送带式烘烤箱快速烘烤,传送带的正面长度为22m,热风温度为100℃,风压为0.03Mpa,热风流量为9000m³/h,传送速度为0.9cm/s,传送时间即烘干时间为41分钟;花蕾投放速度为120kg/h。41分钟后即烘干成为山银花茶,烘干后的山银花茶自动落入干花输送带,再落入篮筐放在阴凉处自然冷却,然后进行包装。最后放入专用保质冷库中进行保质贮藏,保质冷库的温度为0-5℃,湿度为40%-60%,然后等待出厂。

