



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107772031 A

(43)申请公布日 2018.03.09

(21)申请号 201711318499.0

(22)申请日 2017.12.12

(71)申请人 合肥市绿之林农业开发有限公司

地址 230000 安徽省合肥市肥东县石塘镇
同合村合肥市绿之林农业开发有限公司

(72)发明人 罗华云 胡传芳

(74)专利代理机构 合肥市长远专利代理事务所
(普通合伙) 34119

代理人 杨霞 翟攀攀

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种黄秋葵花茶的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种黄秋葵花茶的制备方法,涉及花茶制备技术领域,包括以下步骤:采摘、热风预处理、微波杀青、烘干、杀菌、包装。本发明中选择含苞未放的黄秋葵花蕾作为原料,制备的黄秋葵花茶有效成分损失较少,色泽度好,气味清香,经常饮用能够美容养颜、滋补健胃、抗疲劳等,有很好的保健功效,且该制备方法简单,提高了黄秋葵种植的经济效益。

1. 一种黄秋葵花茶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1、采摘:选择花蕾饱满、含苞未放的黄秋葵花蕾,于天气晴朗的下午5-6时采摘;

S2、热风预处理:将花蕾清洗干净,摊放在竹筛上,通入30-40℃热风进行预干燥20-40min;

S3、微波杀青:采用微波杀青机对热风预处理后的花蕾进行杀青,微波杀青温度为60-70℃,杀青时间为120-180s;

S4、烘干:将杀青处理后的花蕾放入烘干机中,于40-45℃下进行初次烘干,时间为1-2h,取出放置,再加入烘干机中,于60-65℃下进行二次烘干,时间为1-2h,取出放置,再于60-65℃下进行三次烘干,时间为20-30min,取出放置;

S5、杀菌:将烘干后的花蕾进行杀菌处理;

S6、包装:将杀菌处理后的黄秋葵花蕾进行密封包装,置于阴凉、干燥、通风处保存。

2. 根据权利要求1所述的黄秋葵花茶的制备方法,其特征在于,所述S4中,将杀青处理后的花蕾放入烘干机中,于40-45℃下进行初次烘干,时间为1-2h,取出于常温下放置40-60min,再加入烘干机中,于60-65℃下进行二次烘干,时间为1-2h,取出于常温下放置30-40min,再于60-65℃下进行三次烘干,时间为20-30min,取出于常温下放置10-20min。

3. 根据权利要求1所述的黄秋葵花茶的制备方法,其特征在于,所述S4中,采用微波杀菌处理。

一种黄秋葵花茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及花茶制备技术领域,尤其涉及一种黄秋葵花茶的制备方法。

背景技术

[0002] 黄秋葵属于锦葵科秋葵属植物,别名秋葵、羊角豆,广泛分布于海南、广东、广西、浙江、湖南、四川、河南等省。黄秋葵含有蛋白质、脂肪、多糖、维生素及微量元素等营养成分,有强肾补虚的作用,可消除疲劳,迅速恢复体力,还有护胃养胃的功效,是一种营养价值丰富的蔬菜。

[0003] 黄秋葵花腋生,花为完全花,花直径4-8cm,花瓣黄色,花瓣根部有红色或紫色斑点,色艳丽,通常是5片,花期仅有数小时,当天午后即萎谢,花谢后3-4天左右便可采收嫩果。黄秋葵花富含黄酮、绿原酸、多糖,同时含有维生素A、B、C,以及钙、锌和硒等微量元素,现代科学大量研究证实具有极高的保健价值:1) 补肾、滋阴壮阳、保护肝脏;2) 助消化、保护肠胃,改善胃炎、胃溃疡;3) 抗疲劳,增强体力和耐力,是天然的肌体免疫增强剂;4) 美容养颜:保护皮肤、增强皮肤弹性,延缓细胞衰老,祛除皮肤褐斑;5) 抗衰老、抗氧化、抗肌肉骨骼老化;6) 抗肿瘤作用。因此,黄秋葵花被人们赞誉为新虫草、新人参。

[0004] 目前,黄秋葵花茶加工大多采用烘烤工艺,由于烘烤温度较高、烘烤时间较长,黄秋葵花的色泽变暗,营养成分和活性物质破坏严重,因而寻找一种完善的黄秋葵花茶的生产工艺是非常重要的。

发明内容

[0005] 基于背景技术存在的技术问题,本发明提出了一种黄秋葵花茶的制备方法,有效成分损失较少,色泽度好,气味清香,有很好的保健功效。

[0006] 本发明提出的一种黄秋葵花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0007] S1、采摘:选择花蕾饱满、含苞未放的黄秋葵花蕾,于天气晴朗的下午5-6时采摘;

[0008] S2、热风预处理:将花蕾清洗干净,摊放在竹筛上,通入30-40℃热风进行预干燥20-40min;

[0009] S3、微波杀青:采用微波杀青机对热风预处理后的花蕾进行杀青,微波杀青温度为60-70℃,杀青时间为120-180s;

[0010] S4、烘干:将杀青处理后的花蕾放入烘干机中,于40-45℃下进行初次烘干,时间为1-2h,取出放置,再加入烘干机中,于60-65℃下进行二次烘干,时间为1-2h,取出放置,再于60-65℃下进行三次烘干,时间为20-30min,取出放置;

[0011] S5、杀菌:将烘干后的花蕾进行杀菌处理;

[0012] S6、包装:将杀菌处理后的黄秋葵花蕾进行密封包装,置于阴凉、干燥、通风处保存。

[0013] 优选地,所述S4中,将杀青处理后的花蕾放入烘干机中,于40-45℃下进行初次烘干,时间为1-2h,取出于常温下放置40-60min,再加入烘干机中,于60-65℃下进行二次烘

干,时间为1-2h,取出于常温下放置30-40min,再于60-65℃下进行三次烘干,时间为20-30min,取出于常温下放置10-20min。

[0014] 优选地,所述S4中,采用微波杀菌处理。

[0015] 有益效果:本发明中选择含苞未放的黄秋葵花蕾,避免花中的一些挥发性香气成分挥发掉,功效成分得到很大程度上的保留,且于傍晚时分采摘,花蕾中水分含量相对于早晨要少,色泽不易衰退,且利于后续操作;对花蕾进行热风预干燥,在短时间内带走花蕾表面水分,再采用微波杀青,有效成分破坏较少,避免花蕾氧化变色,花蕾色泽度较好;烘干过程中每次烘干后在常温下放置一段时间,有利于花蕾中各层花瓣之间水分平衡,且经多次低温干燥、放置处理后,有效成分得以很好的保留,本发明制备的黄秋葵花茶有效成分损失较少,色泽度好,气味清香,经常饮用能够美容养颜、滋补健胃、抗疲劳等,有很好的保健功效,且该制备方法简单,提高了黄秋葵种植的经济效益。

具体实施方式

[0016] 下面,通过具体实施例对本发明的技术方案进行详细说明。

[0017] 实施例1

[0018] 本发明提出的一种黄秋葵花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0019] S1、采摘:选择花蕾饱满、含苞未放的黄秋葵花蕾,于天气晴朗的下午5-6时采摘;

[0020] S2、热风预处理:将花蕾清洗干净,摊放在竹筛上,通入30℃热风进行预干燥20min;

[0021] S3、微波杀青:采用微波杀青机对热风预处理后的花蕾进行杀青,微波杀青温度为60℃,杀青时间为120s;

[0022] S4、烘干:将杀青处理后的花蕾放入烘干机中,于40℃下进行初次烘干,时间为1h,取出放置,再加入烘干机中,于60℃下进行二次烘干,时间为1h,取出放置,再于60℃下进行三次烘干,时间为20min,取出放置;

[0023] S5、杀菌:将烘干后的花蕾进行杀菌处理;

[0024] S6、包装:将杀菌处理后的黄秋葵花蕾进行密封包装,置于阴凉、干燥、通风处保存。

[0025] 实施例2

[0026] 本发明提出的一种黄秋葵花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0027] S1、采摘:选择花蕾饱满、含苞未放的黄秋葵花蕾,于天气晴朗的下午5-6时采摘;

[0028] S2、热风预处理:将花蕾清洗干净,摊放在竹筛上,通入35℃热风进行预干燥30min;

[0029] S3、微波杀青:采用微波杀青机对热风预处理后的花蕾进行杀青,微波杀青温度为65℃,杀青时间为140s;

[0030] S4、烘干:将杀青处理后的花蕾放入烘干机中,于40℃下进行初次烘干,时间为1.5h,取出于常温下放置50min,再加入烘干机中,于60℃下进行二次烘干,时间为1.5h,取出于常温下放置35min,再于65℃下进行三次烘干,时间为25min,取出于常温下放置15min;

[0031] S5、杀菌:将烘干后的花蕾进行微波杀菌处理;

[0032] S6、包装:将杀菌处理后的黄秋葵花蕾进行密封包装,置于阴凉、干燥、通风处保

存。

[0033] 实施例3

[0034] 本发明提出的一种黄秋葵花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0035] S1、采摘:选择花蕾饱满、含苞未放的黄秋葵花蕾,于天气晴朗的下午5-6时采摘;

[0036] S2、热风预处理:将花蕾清洗干净,摊放在竹筛上,通入35℃热风进行预干燥35min;

[0037] S3、微波杀青:采用微波杀青机对热风预处理后的花蕾进行杀青,微波杀青温度为65℃,杀青时间为160s;

[0038] S4、烘干:将杀青处理后的花蕾放入烘干机中,于45℃下进行初次烘干,时间为1.5h,取出于常温下放置50min,再加入烘干机中,于65℃下进行二次烘干,时间为1h,取出于常温下放置35min,再于60℃下进行三次烘干,时间为20min,取出于常温下放置10min;

[0039] S5、杀菌:将烘干后的花蕾进行微波杀菌处理;

[0040] S6、包装:将杀菌处理后的黄秋葵花蕾进行密封包装,置于阴凉、干燥、通风处保存。

[0041] 实施例4

[0042] 本发明提出的一种黄秋葵花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0043] S1、采摘:选择花蕾饱满、含苞未放的黄秋葵花蕾,于天气晴朗的下午5-6时采摘;

[0044] S2、热风预处理:将花蕾清洗干净,摊放在竹筛上,通入40℃热风进行预干燥40min;

[0045] S3、微波杀青:采用微波杀青机对热风预处理后的花蕾进行杀青,微波杀青温度为70℃,杀青时间为180s;

[0046] S4、烘干:将杀青处理后的花蕾放入烘干机中,于45℃下进行初次烘干,时间为2h,取出于常温下放置60min,再加入烘干机中,于65℃下进行二次烘干,时间为2h,取出于常温下放置40min,再于65℃下进行三次烘干,时间为30min,取出于常温下放置20min;

[0047] S5、杀菌:将烘干后的花蕾进行微波杀菌处理;

[0048] S6、包装:将杀菌处理后的黄秋葵花蕾进行密封包装,置于阴凉、干燥、通风处保存。

[0049] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。