



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104126714 B

(45) 授权公告日 2016. 04. 13

(21) 申请号 201410371662. X

CN 201733828 U, 2011. 02. 09,

(22) 申请日 2014. 07. 31

CN 103262917 A, 2013. 08. 28,

CN 101006818 A, 2007. 08. 01,

(73) 专利权人 广西南亚热带农业科学研究所

地址 532415 广西壮族自治区崇左市龙州县
彬桥乡

审查员 李莺

(72) 发明人 邱文武 王文林 罗莲凤 李恒锐

郭凌飞 郑树芳 覃振师 马文清

覃杰凤 唐君海 徐健 韦持章

(74) 专利代理机构 广西南宁汇博专利代理有限

公司 45114

代理人 朱萍球

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101878823 A, 2010. 11. 10,

CN 1711871 A, 2005. 12. 28,

CN 202286130 U, 2012. 07. 04,

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种桃金娘花蕾茶的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桃金娘花蕾茶的制备方法, 涉及茶叶加工技术领域, 该法通过洗净-脱水-杀青-提香-干燥等工艺制备出品质上乘的桃金娘花蕾茶, 所述脱水为烘烤脱水, 所述杀青为蒸汽漂烫或红外线杀青, 所述提香为红外线提香, 所述干燥为真空冷冻干燥。本发明可以提高桃金娘花蕾茶产品的质量, 不仅能更好的保持桃金娘花蕾的鲜艳色泽, 还能保留桃金娘花蕾中多种人体所需的氨基酸、维生素等有效成分, 产品口感好, 保健价值高。

1. 一种桃金娘花蕾茶的制备方法,其特征在于:其制备方法包括如下步骤:

- (1) 清洗:将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净;
- (2) 脱水:将洗净的桃金娘花蕾进行分步烘烤,脱水至花蕾含水量为 20%-25%;
- (3) 杀青:将脱水后的桃金娘花蕾进行蒸汽漂烫杀青或红外线杀青;
- (4) 提香:将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香;
- (5) 干燥:将提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥至含水量为 4%-6%,即得桃金娘花蕾茶;

步骤(2)中,所述分步烘烤为控制温度 30-50℃烘烤 3-5 小时,再调节温度至 80-100℃烘烤 1-2 小时;步骤(3)中,所述蒸汽漂烫杀青控制蒸汽温度为 80-100℃,时间为 4-6 分钟;步骤(3)中,所述红外线杀青控制温度为 90-110℃,时间为 2-3 分钟;步骤(4)中,所述红外线提香控制温度为 130-140℃,提香时间为 30-60 秒;步骤(5)中,所述真空冷冻干燥控制温度为 -15~-30℃,真空度为 -0.08Mpa~0.1Mpa,时间为 6~8 小时。

一种桃金娘花蕾茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工技术领域,具体是涉及桃金娘的花蕾茶制备方法。

背景技术

[0002] 桃金娘 (*Rhodomyrtus tomentosa*),别名:哆尼、岗葱、山葱、多莲、当梨根、稔子树、豆稔、仲尼、乌肚子、当泥,桃金娘科、桃金娘属灌木,高1-2米,嫩枝有灰白色柔毛。叶对生,革质,叶片椭圆形或倒卵形,长3-8厘米,宽1-4厘米,先端圆或钝,常微凹入,有时稍尖,基部阔楔形,上面初时有毛,以后变无毛,发亮,下面有灰色茸毛,夏日花开,灿若红霞,绚丽多彩;边开花边结果。成熟果为紫黑色浆果,可食,也可酿酒,是鸟类的天然食源。用于园林绿化、生态环境建设、是山坡复绿、水土保持的常绿灌木。果可食用,全株供药用,有活血通络,收敛止泻,补虚止血的功效。

[0003] 由于果期的限制,目前市场上仅见于少量将桃金娘果实做鲜食,制作果脯、果酱、果汁等。而桃金娘是纯天然野生水果,含有大量的矿质元素和有机成分,是一种高锰富集植物。在珠江三角洲缺锰地区,桃金娘食品作为有机锰的补充来源。对预防肝癌、肝炎等疾病具有重要意义。其营养保健功能好,是开发饮料和营养保健品的上好原料。

[0004] 桃金娘果实、叶、根、花均具有药用价值。中医认为桃金娘可以“养血、明目”,“止痢、赤白带、生肌止血”。据全国中草药汇编记载:桃金娘的果具有补血、滋养、安胎的功效,可治贫血、体虚、食欲不振、神经衰弱、耳鸣、遗精等;叶可提取标准桃金娘油,治疗急性鼻窦炎、儿童急慢性呼吸道疾病、治疗慢性肺梗阻、治消化不良、痢疾,可外用止血;根可祛风活络,收敛止泻,止血,主治急慢性肠胃炎、胃痛、消化不良、肝炎、痢疾、风湿性关节炎、腰肌劳损、功能性子宫出血、脱肛、烧烫伤;花味甘、涩,性平,可收敛止血,治痰咳咯血等。

[0005] 本发明中使用的桃金娘原料花蕾是从桃金娘覆盖面积大的地区收集的,其花蕾颜色粉红,色泽光亮,富含维生素C、茶多酚、咖啡碱等药用成分。目前还没有将桃金娘花蕾做成保健茶品的报道。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供以多年生灌木植物桃金娘花蕾为原料制备的桃金娘花蕾茶的制备方法,该法通过洗净-脱水-杀青-干燥等工艺制备出品质上乘的桃金娘花蕾茶,为市场提供一种新的花茶品种桃金娘花蕾茶及其加工方法。

[0007] 本发明采用以下技术方案实现上述目的:

[0008] 一种桃金娘花蕾茶的制备方法,包括如下步骤:

[0009] (1)清洗:将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净;

[0010] (2)脱水:将洗净的桃金娘花蕾放进行分步烘烤,脱水至花蕾含水量为20%~25%;

[0011] (3)杀青:将脱水后的桃金娘花蕾进行蒸汽漂烫杀青或红外线杀青;

[0012] (4) 提香 :将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香 ;

[0013] (5) 干燥 :将提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥至含水量为 4% ~ 6%, 即得桃金娘花蕾茶。

[0014] 作为本发明的进一步限定, 步骤(2)中, 所述分步烘烤为控制温度 30 ~ 50℃ 烘烤 3 ~ 5 小时, 再调节温度至 80-100℃ 烘烤 1-2 小时。先采用低温烘烤脱水可较好地保持花蕾的形状和色泽, 再采用高温烘烤脱水提高脱水效率, 节省生产时间和能耗。

[0015] 作为本发明的进一步限定, 步骤(3)中, 所述蒸汽漂烫杀青控制蒸汽温度为 80-100℃, 时间为 4 ~ 6 分钟。

[0016] 作为本发明的进一步限定, 步骤(3)中, 所述红外线杀青控制温度为 90 ~ 110℃, 时间为 2 ~ 3 分钟。

[0017] 作为本发明的进一步限定, 步骤(4)中, 所述红外线提香控制温度为 130 ~ 140℃, 提香时间为 30 ~ 60 秒。

[0018] 作为本发明的进一步限定, 步骤(5)中, 所述真空冷冻干燥控制温度为 -15 ~ -30℃, 真空度为 -0.08MPa ~ -0.1MPa, 时间为 6 ~ 8 小时。

[0019] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0020] 本发明具有以下优点 :

[0021] (1) 采用上述方法制备桃金娘花蕾茶, 可以有效地减少花蕾中维生素 C、茶多酚、咖啡碱等有效成分的流失, 同时能保留桃金娘花蕾茶的天然颜色和药用成分, 产品质量稳定, 具有更好的保健及药用效果。

[0022] (2) 采用分步烘烤脱水的方法可以在保持花蕾形状和色泽的同时达到较好的脱水效果, 在花蕾含水量高时采用低温烘烤脱水, 避免花蕾失水过快造成脱形和变色, 花蕾含水量降低后采用高温烘烤脱水, 此时花蕾形状和色泽得到保持, 高温有效减少脱水时间, 提高生产效率。

[0023] (3) 杀青可以除去花蕾中原有的不醇和青味, 采用蒸汽漂烫或红外线处理的工艺, 可以大大缩短处理的时间, 保证花蕾在含水量适中的条件下达到较好的杀青效果, 最后制成的桃金娘花蕾茶成品质量高, 无干涩味。

[0024] (4) 提香可以促进花蕾中芳香物质的形成, 增加花蕾的香味, 采用红外线处理的工艺, 温度可控, 使花蕾受热快速均匀, 香味物质迅速积累, 冲泡出来的花蕾茶香甜醇和, 口感良好。

[0025] (5) 红外线工艺对花蕾除了有提香的作用, 还具有杀菌的作用, 所得产品无需再进行杀菌处理。

[0026] (6) 采用真空冷冻干燥的方法, 干燥效率高, 时间短, 可以保持花蕾的原色泽和有效成分, 提高桃金娘花蕾茶的产品质量。

[0027] (7) 本发明产品桃金娘花蕾茶中富含生素 C、茶多酚、咖啡碱等药用成分, 长期饮用不仅可以收敛止血, 同时可以促进痰液溶解和排除, 帮助治疗肺结核咳血, 起到保健作用。

具体实施方式

[0028] 下面通过实施例对本发明作进一步说明, 以使本发明的优点和特征更易于被理解, 但是本发明的保护范围不局限于这些实施例。

[0029] 实施例 1

[0030] 本发明的桃金娘花蕾茶的制备方法包括以下步骤：

[0031] (1) 清洗：将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净；

[0032] (2) 脱水：将洗净的桃金娘花蕾放入烘箱中，先在 50℃ 下烘烤 3 小时，再调节烘箱温度至 80℃ 烘烤 1 小时，脱水至花蕾含水量为 20% ~ 25%；

[0033] (3) 杀青：将脱水后的桃金娘花蕾进行蒸汽漂烫杀青，蒸汽温度为 100℃，时间为 4 分钟；

[0034] (4) 提香：将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香，温度为 130℃，时间为 60 秒；

[0035] (5) 干燥：将提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥，温度为 -15℃，真空度为 -0.08MPa，时间为 8 小时，至花蕾含水量为 4% ~ 6%，即得桃金娘花蕾茶。

[0036] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0037] 该制备方法所得桃金娘花蕾茶冲泡出来时香甜醇和，口感良好，没有青味。

[0038] 实施例 2

[0039] 本发明的桃金娘花蕾茶的制备方法包括以下步骤：

[0040] (1) 清洗：将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净；

[0041] (2) 脱水：将洗净的桃金娘花蕾放入烘箱中，先在 40℃ 下烘烤 4 小时，再调节烘箱温度至 90℃ 烘烤 1.5 小时，脱水至花蕾含水量为 20% ~ 25%；

[0042] (3) 杀青：将脱水后的桃金娘花蕾进行红外线杀青，温度为 100℃，时间为 2 分钟；

[0043] (4) 提香：将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香，温度为 135℃，时间为 45 秒；

[0044] (5) 干燥：将提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥，温度为 -20℃，真空度为 -0.08MPa，时间为 7 小时，至花蕾含水量为 4% ~ 6%，即得桃金娘花蕾茶。

[0045] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0046] 该制备方法所得桃金娘花蕾茶冲泡出来时香甜醇和，口感良好，没有青味。

[0047] 实施例 3

[0048] 本发明的桃金娘花蕾茶的制备方法包括以下步骤：

[0049] (1) 清洗：将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净；

[0050] (2) 脱水：将洗净的桃金娘花蕾放入烘箱中，先在 30℃ 下烘烤 5 小时，再调节烘箱温度至 100℃ 烘烤 2 小时，脱水至花蕾含水量为 20% ~ 25%；

[0051] (3) 杀青：将脱水后的桃金娘花蕾进行蒸汽漂烫杀青，蒸汽温度为 90℃，时间为 5 分钟；

[0052] (4) 提香：将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香，温度为 140℃，时间为 30 秒；

[0053] (5) 干燥：将杀青提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥，温度为 -15℃，真空度为 -0.09MPa，时间为 8 小时，至花蕾含水量为 4% ~ 6%，即得桃金娘花蕾茶。

[0054] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0055] 该制备方法所得桃金娘花蕾茶冲泡出来时香甜醇和，口感良好，没有青味。

[0056] 实施例 4

[0057] 本发明的桃金娘花蕾茶的制备方法包括以下步骤：

[0058] (1) 清洗：将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净；

[0059] (2) 脱水：将洗净的桃金娘花蕾放入烘箱中，先在 45℃ 下烘烤 3.5 小时，再调节烘

箱温度至 95℃烘烤 1.5 小时,脱水至花蕾含水量为 20% ~ 25% ;

[0060] (3) 杀青 :将脱水后的桃金娘花蕾进行红外线杀青,温度为 90℃,时间为 3 分钟 ;

[0061] (4) 提香 :将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香,温度为 135℃,时间为 60 秒 ;

[0062] (5) 干燥 :将杀青提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥,温度为 -30℃,真空度为 -0.1MPa,时间为 7 小时,至花蕾含水量为 4% ~ 6%,即得桃金娘花蕾茶。

[0063] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0064] 该制备方法所得桃金娘花蕾茶冲泡出来时香甜醇和,口感良好,没有青味。

[0065] 实施例 5

[0066] 本发明的桃金娘花蕾茶的制备方法包括以下步骤 :

[0067] (1) 清洗 :将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净 ;

[0068] (2) 脱水 :将洗净的桃金娘花蕾放入烘箱中,先在 35℃下烘烤 4.5 小时,再调节烘箱温度至 85℃烘烤 2 小时,脱水至花蕾含水量为 20% ~ 25% ;

[0069] (3) 杀青 :将脱水后的桃金娘花蕾进行蒸汽漂烫杀青,蒸汽温度为 80℃,时间为 6 分钟 ;

[0070] (4) 提香 :将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香,温度为 130℃,时间为 50 秒 ;

[0071] (5) 干燥 :将杀青提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥,温度为 -20℃,真空度为 -0.1MPa,时间为 8 小时,至花蕾含水量为 4% ~ 6%,即得桃金娘花蕾茶。

[0072] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0073] 该制备方法所得桃金娘花蕾茶冲泡出来时香甜醇和,口感良好,没有青味。

[0074] 实施例 6

[0075] 本发明的桃金娘花蕾茶的制备方法包括以下步骤 :

[0076] (1) 清洗 :将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净 ;

[0077] (2) 脱水 :将洗净的桃金娘花蕾放入烘箱中,先在 48℃下烘烤 3 小时,再调节烘箱温度至 83℃烘烤 1 小时,脱水至花蕾含水量为 20% ~ 25% ;

[0078] (3) 杀青 :将脱水后的桃金娘花蕾进行红外线杀青,温度为 110℃,时间为 2.5 分钟 ;

[0079] (4) 提香 :将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香,温度为 140℃,时间为 40 秒 ;

[0080] (5) 干燥 :将杀青提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥,温度为 -25℃,真空度为 -0.09MPa,时间为 6 小时,至花蕾含水量为 4% ~ 6%,即得桃金娘花蕾茶。

[0081] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0082] 该制备方法所得桃金娘花蕾茶冲泡出来时香甜醇和,口感良好,没有青味。

[0083] 实施例 7

[0084] 本发明的桃金娘花蕾茶的制备方法包括以下步骤 :

[0085] (1) 清洗 :将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净 ;

[0086] (2) 脱水 :将洗净的桃金娘花蕾放入烘箱中,先在 33℃下烘烤 5 小时,再调节烘箱温度至 98℃烘烤 1 小时,脱水至花蕾含水量为 20% ~ 25% ;

[0087] (3) 杀青 :将脱水后的桃金娘花蕾进行蒸汽漂烫杀青,蒸汽温度为 95℃,时间为 4 分钟 ;

[0088] (4) 提香 :将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香,温度为 130℃,时间为 60 秒 ;

[0089] (5)干燥:将杀青提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥,温度为 -15°C ,真空度为 -0.1MPa ,时间为7小时,至花蕾含水量为 $4\% \sim 6\%$,即得桃金娘花蕾茶。

[0090] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0091] 该制备方法所得桃金娘花蕾茶冲泡出来时香甜醇和,口感良好,没有青味。

[0092] 实施例8

[0093] 本发明的桃金娘花蕾茶的制备方法包括以下步骤:

[0094] (1)清洗:将挑选好的桃金娘花蕾用自来水洗净;

[0095] (2)脱水:将洗净的桃金娘花蕾放入烘箱中烘烤脱水, 80°C 烘烤5小时至花蕾含水量为 $20\% \sim 25\%$;

[0096] (3)杀青:将脱水后的桃金娘花蕾进行红外线杀青,温度为 105°C ,时间为30分钟;

[0097] (4)提香:将杀青后的桃金娘花蕾进行红外线提香,温度为 135°C ,时间为30秒;

[0098] (5)干燥:将杀青提香后的桃金娘花蕾进行真空冷冻干燥,温度为 -30°C ,真空度为 -0.1MPa ,时间为6小时,至花蕾含水量为 $4\% \sim 6\%$,即得桃金娘花蕾茶。

[0099] 所得桃金娘花蕾茶经检验合格即可进行成品包装。

[0100] 该制备方法所得桃金娘花蕾茶冲泡出来时香甜醇和,口感良好,没有青味。