



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108432911 A

(43)申请公布日 2018.08.24

(21)申请号 201810555853.X

(51)Int.Cl.

(22)申请日 2018.05.31

A23F 3/14(2006.01)

A23F 3/40(2006.01)

(71)申请人 广西壮族自治区桂林茶叶科学研究所

A23F 3/06(2006.01)

地址 541004 广西壮族自治区桂林市七星区金鸡路17号

申请人 鹿寨县大乐岭茶业有限公司

(72)发明人 廖贤军 郭春雨 刘初生 邓慧群
秦燕芳 于钟平 庞月兰 梁月超
余树朋 刘秋凤 葛智文 龙明强
覃榆茏 周如鹄 文庆国

(74)专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 杨立 周玉婷

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种有机桂花红茶的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种有机桂花红茶的加工方法,属于茶叶加工技术领域。所述有机桂花红茶的加工方法,包括如下步骤:步骤1:制作红茶茶胚;步骤2:采收鲜桂花;步骤3:花、茶分装;步骤4:低温冷冻真空干燥。本发明采用高山有机茶和高山有机桂花作为原料,所制成的高山有机桂花红茶在真空状态下吸收桂花的香气,且无桂花的苦涩味,品质更好,香气鲜灵持久、口感天然花蜜香浓郁。

1. 一种有机桂花红茶的加工方法,其特征在于,包括如下步骤:

步骤1:制作红茶茶胚

取高山有机茶,制成红茶,再烘干至含水率达到6wt%以下,制成红茶茶胚;

步骤2:采收鲜桂花

在高山有机桂花盛开季节,在天气晴朗的中午或下午,在花朵成虎爪形、含苞初放时,采收新鲜的桂花;

步骤3:花、茶分装

将步骤1得到的红茶茶胚和步骤2采收的新鲜桂花分别装筛,其中,红茶茶胚装筛的厚度为1-2cm,鲜桂花装筛的厚度为2-3cm,得到装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花;

步骤4:低温冷冻真空干燥

将步骤3得到的装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花,按照一层红茶茶胚一层鲜桂花装入真空冷冻干燥机内,抽真空至真空度为 $100 \pm 30\text{Pa}$,静置2h,再烘至含水率达到7wt%以下,然后包装,即得到所述有机桂花红茶。

2. 根据权利要求1所述的一种有机桂花红茶的加工方法,其特征在于,步骤1中,所述烘干的温度为 $90-100^{\circ}\text{C}$,所述烘干采用提香机。

3. 根据权利要求1所述的一种有机桂花红茶的加工方法,其特征在于,步骤2中,所述桂花为金桂、银桂、丹桂、四季桂或者月月桂中的一种。

4. 根据权利要求1所述的一种有机桂花红茶的加工方法,其特征在于,步骤4中,所述烘干的温度为 $50-60^{\circ}\text{C}$ 。

一种有机桂花红茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种有机桂花红茶的加工方法,属于茶叶加工技术领域。

背景技术

[0002] 红茶,是发酵度达80-90%的全发酵茶。其制作过程不经杀青,而是直接萎凋、揉捻,然后进行完整发酵,使茶叶中所含的茶多酚氧化成为茶黄素、茶红素等,因而形成红茶所特有的红色茶汤、红色叶底特征。红茶,以适宜制作本品的茶树新芽叶为原料,经萎凋、揉捻(切)、发酵、干燥等典型工艺过程精制而成。因其干茶色泽和冲泡的茶汤以红色为主调,故名。红茶是世界上生产量、贸易量、消费量最大的茶类。较之绿茶,红茶是全发酵茶,性温和,可生热暖腹,增强人体的抗寒能力,还可助消化、去油腻。

[0003] 桂花(*Osmanthus fragrans*)是木犀科木犀属的常绿树种,是原产于我国的十大传统名花之一,在全国多数地区都可栽培。桂花性温味辛,具有健胃、化痰、生津、散痰、平肝的作用。桂花的香气怡人,是一种难得的香花树种,现在人们已经成功的使用桂花和红茶为原料制作出了口感醇厚其具有桂花香味的红茶。

[0004] 桂花红茶,是由桂花和茶叶窈制而成,成品桂花香气馥郁、汤色橙红明亮;桂花茶具有消痰化气、养生润肺、美白肌肤、温补阳气等功效。桂花红茶具有很高的饮用价值,因而深受消费者的青睐。它既保持了浓郁爽口的红茶味,又有鲜灵芬芳的花香,冲饮时花香袭人,甘芳满口,令人心旷神怡;并且桂花红茶既具有茶的功效,例如提神消疲、生津清热、利尿、杀菌解毒、抗氧化、养胃护胃等功效,又具有桂花的药理作用,例如美白肌肤、排解体内毒素、止咳化痰、养生润肺等。

[0005] 现有的桂花红茶的加工方法,一般为茶胚制备→鲜桂花采摘→茶、花窈制→通花散热→复烘干燥→提花→包装,但其所制成的产品很难把桂花全部筛出,成品带桂花的苦涩味,香气闷欠鲜灵。

[0006] 综上,亟需开发一种新的桂花红茶的加工方法,来弥补上述缺陷。

发明内容

[0007] 本发明的目的是克服现有技术的不足,提供一种有机桂花红茶的加工方法。本发明采用高山有机茶和高山有机桂花作为原料,所制成的高山有机桂花红茶在真空状态下吸收桂花的香气,且无桂花的苦涩味,品质更好,香气鲜灵持久、口感天然花蜜香浓郁。

[0008] 本发明解决上述技术问题的技术方案如下:一种有机桂花红茶的加工方法,包括如下步骤:

[0009] 步骤1:制作红茶茶胚

[0010] 取高山有机茶,制成红茶,再烘干至含水率达到了6wt%以下,制成红茶茶胚;

[0011] 步骤2:采收鲜桂花

[0012] 在高山有机桂花盛开季节,在天气晴朗的中午或下午,在花朵成虎爪形、含苞初放时,采收新鲜的桂花;

[0013] 步骤3:花、茶分装

[0014] 将步骤1得到的红茶茶胚和步骤2采收的新鲜桂花分别装筛,其中,红茶茶胚装筛的厚度为1-2cm,鲜桂花装筛的厚度为2-3cm,得到装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花;

[0015] 步骤4:低温冷冻真空干燥

[0016] 将步骤3得到的装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花,按照一层红茶茶胚一层鲜桂花装入真空冷冻干燥机内,抽真空至真空度为 $100 \pm 30\text{Pa}$,静置2h,再烘至含水率达到7wt%以下,然后包装,即得到所述有机桂花红茶。

[0017] 本发明的步骤1中,高山有机茶是有机茶的一种,是指在海拔1000米以上的山顶上,按照有机农业的方法进行生产加工的茶叶。在其生产过程中,完全不施用任何人工合成的化肥、农药、植物生长调节剂、化学食品添加剂等物质生产,并符合国际有机农业运动联合会(LFOAM)标准。由于高纬度、高海拔、高湿度、高温差,茶树生长缓慢,湿度和雾珠增多,致使茶叶叶绿素和氨基酸的含量高,这对提高茶叶色泽和滋味是不可缺少的物质。因其独特的生长环境,高山有机茶具有新梢肥壮、色泽翠绿、茸毛多、节间长、鲜嫩度好的特点,由此加工而成的茶叶,往往具有特殊的花香,而且香气高,滋味浓,耐冲泡,且条索肥硕、紧结,白毫显露。而平地茶的新梢短小,叶底硬薄,叶张平展,叶色黄绿少光,由它加工而成的茶叶,香气稍低,滋味较淡,条索细瘦,身骨较轻。在本发明中,将高山有机茶按照常规方法制成红茶。

[0018] 本发明的步骤2中,高山有机桂花,是指在海拔1000米以上的山顶上,按照有机农业的方法进行生产加工的桂花。采收鲜桂花时,要轻采、松放、快运,以免花朵受伤变红。采收的鲜桂花要及时剔除花梗、树叶等杂物。

[0019] 本发明的步骤4中,抽真空至真空度 $100 \pm 30\text{Pa}$,静置2h,是为了使红茶茶胚充分吸收桂花的香气。

[0020] 在上述技术方案的基础上,本发明还可以做如下改进。

[0021] 进一步,步骤1中,所述烘干的温度为 $90-100^{\circ}\text{C}$,所述烘干采用提香机。

[0022] 进一步,步骤2中,所述桂花为金桂、银桂、丹桂、四季桂或者月月桂中的一种。

[0023] 采用上述进一步的有益效果是:桂花有金桂、银桂、丹桂、四季桂、月月桂等品种,其中以金桂香味最浓郁持久、品质上乘。

[0024] 进一步,步骤4中,所述烘干的温度为 $50-60^{\circ}\text{C}$ 。

[0025] 本发明的有益效果:

[0026] (1) 本发明采用高山有机茶和高山有机桂花作为原料,所制成的高山有机桂花红茶在真空状态下吸收桂花的香气,且无桂花的苦涩味,品质更好,香气鲜灵持久、口感天然花蜜香浓郁。

[0027] (2) 本发明所制成的有机桂花红茶,无需特意筛选桂花,工序简单,成品口感更佳,甜花蜜香浓郁,无苦涩味,香气鲜灵持久,接近新鲜桂花的香气,耐冲泡,更易被消费者所接受。

[0028] (3) 本发明所制成的有机桂花红茶,在提高有机桂花红茶品质的同时,可制成保持鲜桂花色泽、香气和养分的高品质桂花干,从而增加经济效益。

[0029] (4) 本发明的制备方法简单,工艺科学合理,流程易于控制,市场前景广阔,适合规模化生产。

具体实施方式

[0030] 以下结合具体实施例对本发明的原理和特征进行描述,所举实例只用于解释本发明,并非用于限定本发明的范围。

[0031] 实施例1

[0032] 本实施例的有机桂花红茶的加工方法,包括如下步骤:

[0033] 步骤1:制作红茶茶胚

[0034] 取高山有机茶,按常规方法制成红茶,再置于提香机中,于90℃烘干至含水率达到6wt%,制成红茶茶胚。其中,所述高山有机茶是在海拔1000米以上的山顶上,按照有机农业的方法进行生产加工的茶叶。

[0035] 步骤2:采收鲜桂花

[0036] 在高山有机桂花盛开季节,在天气晴朗的中午或下午,在花朵成虎爪形、含苞初放时,采收新鲜的桂花。其中,所述高山有机桂花,是指在海拔1000米以上的山顶上,按照有机农业的方法进行生产加工的金桂。

[0037] 步骤3:花、茶分装

[0038] 将步骤1得到的红茶茶胚和步骤2采收的新鲜桂花分别装筛,其中,红茶茶胚装筛的厚度为1cm,鲜桂花装筛的厚度为2cm,得到装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花。

[0039] 步骤4:低温冷冻真空干燥

[0040] 将步骤3得到的装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花,按照一层红茶茶胚一层鲜桂花装入真空冷冻干燥机内,抽真空至真空度为130Pa,静置2h,再烘至含水率达到7wt%,然后包装,即得到所述有机桂花红茶。

[0041] 实施例2

[0042] 本实施例的有机桂花红茶的加工方法,包括如下步骤:

[0043] 步骤1:制作红茶茶胚

[0044] 取高山有机茶,按常规方法制成红茶,再置于提香机中,于95℃烘干至含水率达到5wt%,制成红茶茶胚。其中,所述高山有机茶是在海拔1000米以上的山顶上,按照有机农业的方法进行生产加工的茶叶。

[0045] 步骤2:采收鲜桂花

[0046] 在高山有机桂花盛开季节,在天气晴朗的中午或下午,在花朵成虎爪形、含苞初放时,采收新鲜的桂花。其中,所述高山有机桂花,是指在海拔1000米以上的山顶上,按照有机农业的方法进行生产加工的银桂。

[0047] 步骤3:花、茶分装

[0048] 将步骤1得到的红茶茶胚和步骤2采收的新鲜桂花分别装筛,其中,红茶茶胚装筛的厚度为1.5cm,鲜桂花装筛的厚度为2.5cm,得到装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花。

[0049] 步骤4:低温冷冻真空干燥

[0050] 将步骤3得到的装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花,按照一层红茶茶胚一层鲜桂花装入真空冷冻干燥机内,抽真空至真空度为100Pa,静置2h,再烘至含水率达到5wt%,然后包装,即得到所述有机桂花红茶。

[0051] 实施例3

[0052] 本实施例的有机桂花红茶的加工方法,包括如下步骤:

[0053] 步骤1:制作红茶茶胚

[0054] 取高山有机茶,按常规方法制成红茶,再置于提香机中,于100℃烘干至含水率达到4wt%,制成红茶茶胚。其中,所述高山有机茶是在海拔1000米以上的山顶上,按照有机农业的方法进行生产加工的茶叶。

[0055] 步骤2:采收鲜桂花

[0056] 在高山有机桂花盛开季节,在天气晴朗的中午或下午,在花朵成虎爪形、含苞初放时,采收新鲜的桂花。其中,所述高山有机桂花,是指在海拔1000米以上的山顶上,按照有机农业的方法进行生产加工的丹桂。

[0057] 步骤3:花、茶分装

[0058] 将步骤1得到的红茶茶胚和步骤2采收的新鲜桂花分别装筛,其中,红茶茶胚装筛的厚度为2cm,鲜桂花装筛的厚度为3cm,得到装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花。

[0059] 步骤4:低温冷冻真空干燥

[0060] 将步骤3得到的装好筛的红茶茶胚和新鲜桂花,按照一层红茶茶胚一层鲜桂花装入真空冷冻干燥机内,抽真空至真空度为70Pa,静置2h,再烘至含水率达到6wt%,然后包装,即得到所述有机桂花红茶。

[0061] 实施例1-3得到的有机桂花红茶的检测结果,如表1所示。

[0062] 表1实施例1-3得到的有机桂花红茶的检测结果

[0063]

检验项目	检测结果			检测方法
	实施例 1	实施例 2	实施例 3	
外形	肥壮、紧结、乌润、重实			
汤色	红明亮			
香气	高锐、鲜灵、持久			
滋味	鲜醇、花香浓郁			
叶底	肥嫩、匀整、红亮			
水浸出物	48.2%	50.4%	47.6%	GB/T8305-2013
茶多酚	25.8%	27.5%	26.1%	GB/T8313-2008
氨基酸	4.5%	4.8%	4.4%	GB/T8314-2013
咖啡碱	3.2%	3.6%	3.3%	GB/T8312-2013

[0064] 由此可见,本发明采用高山有机茶和高山有机桂花作为原料,所制成的高山有机桂花红茶在真空状态下吸收桂花的香气,且无桂花的苦涩味,品质更好,香气鲜灵持久、口

感天然花蜜香浓郁,在提高有机桂花红茶品质的同时,可制成保持鲜桂花色泽、香气和养分的高品质桂花干,从而增加经济效益。

[0065] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。