



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102028067 B

(45) 授权公告日 2012. 10. 03

(21) 申请号 201010563966. 8

(22) 申请日 2010. 11. 22

(73) 专利权人 蔡可海

地址 221700 江苏省徐州市丰县凤城镇季合
园小区民逸园 10#-3-302

(72) 发明人 蔡可海

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1539306 A, 2004. 10. 27, 全文.

CN 1539307 A, 2004. 10. 27, 全文.

审查员 张晴

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 发明名称

康尔馨茶的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种康尔馨茶的制备方法, 采摘康尔馨苗, 去老叶、黄叶, 选离根部 15 厘米~30 厘米以上部位, 清洗干净, 用分段机或人工分段, 用蔬菜烘干机烘干, 将烘干好的康尔馨放到输送机, 通过输送带, 送至紫外线杀菌通道灭菌。该方法制备的康尔馨茶科学合理, 简单易行, 味道可口, 营养丰富, 易于贮运, 洁净卫生, 防病保健, 具有柠檬味和玫瑰香味, 方便饮用具有很好的适宜于头痛、咳嗽、肠炎, 还能增进食欲和减轻忧郁不安之功效, 适用于居家旅行, 馈赠亲友。

1. 康尔馨茶的制备方法,其特征为:其原料成份全部为康尔馨,其制备方法如下:①康尔馨筛选:采摘生长期为4个月~7个月的康尔馨苗,去老叶、黄叶,选离根部15厘米~30厘米部位,清洗干净;②康尔馨分段:用分段机或人工分段,每段长度为0.5厘米~1.5厘米;③康尔馨烘干:用7.5千瓦~15千瓦的蔬菜烘干机烘干,烘干温度为60℃~120℃,烘干时间为10分钟~60分钟;④将烘干好的康尔馨放到输送机,通过输送带,其厚度为:2毫米~2厘米,送至紫外线杀菌通道灭菌5秒~2分钟;⑤计量包装,即成产品。

康尔馨茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健茶饮品,尤其是一种康尔馨茶的制备方法。

背景技术

[0002] 目前,随着人民生活水平的不断提高,人们对茶的品种的需求也越来越大,虽然现在市场上各式各样的保健茶比较多,如灵芝茶、东方神启等,也受到广大消费者的欢迎,然而适宜于头痛、咳嗽、肠炎,还能增进食欲和减轻忧郁不安且具有柠檬味和玫瑰香味的保健茶却较少。

发明内容

[0003] 就此目的,本发明提供了一种康尔馨茶的制备方法,本康尔馨茶的原料康尔馨为秋天采收,康尔馨是在江苏省沛县张寨镇农业示范园从柠檬香茅中变异的植株中精选的一株优良个体,采用现代手段无性繁殖壮大的一类群体植物的名字,全株散发极浓郁的柠檬味,细细品尝又有淡淡的玫瑰香味。新鲜康尔馨不宜食用,因此,我将其开发成康尔馨茶,一年四季方便饮用和便于贮运。该方法制备的康尔馨茶科学合理,简单易行,味道可口,营养丰富,易于贮运,洁净卫生,防病保健,具有柠檬味和玫瑰香味,方便饮用具有很好的适宜于头痛、咳嗽、肠炎,还能增进食欲和减轻忧郁不安之功效,适用于居家旅行,馈赠亲友。

[0004] 本发明是这样实现的:本康尔馨茶,其特征的原料成分全部为康尔馨。

[0005] 其制备方法如下:

[0006] ①康尔馨筛选:采摘生长期为4个月~7个月的康尔馨苗,去老叶、黄叶,选离根部15厘米~30厘米以上部位,清洗干净。

[0007] ②康尔馨分段:用分段机或人工分段,每段长度为0.5厘米~1.5厘米。

[0008] ③康尔馨烘干:用7.5千瓦~15千瓦的蔬菜烘干机烘干,烘干温度为60℃~120℃,烘干时间为10分钟~60分钟,。

[0009] ④将烘干好的康尔馨放到输送机,通过输送带,其厚度为:2毫米~2厘米,送至紫外线杀菌通道灭菌5秒~2分钟。

[0010] ⑤计量包装,即成产品。

[0011] 附图说明

[0012] 附图为本发明的工艺流程图。

[0013] 本发明的有益效果是:该方法制备的康尔馨茶科学合理,简单易行,味道可口,营养丰富,易于贮运,洁净卫生,防病保健,具有柠檬味和玫瑰香味,方便饮用具有很好的适宜于头痛、咳嗽、肠炎,还能增进食欲和减轻忧郁不安之功效,适用于居家旅行,馈赠亲友。

具体实施方式

[0014] 实施例1

[0015] 其具体制作方法如下:

[0016] ①康尔馨筛选 :采摘生长期为 5 个月的康尔馨苗,去老叶、黄叶,选离根部 20 厘米以上部位,清洗干净。

[0017] ②康尔馨分段 :用人工分段,每段长度为 1 厘米。

[0018] ③康尔馨烘干 :用 9 千瓦的蔬菜烘干机烘干,烘干温度为 90℃,烘干时间为 55 分钟,。

[0019] ④将烘干好的康尔馨放到输送机,通过输送带,其厚度为 :0.5 厘米,送至紫外线杀菌通道灭菌 15 秒。

[0020] ⑤计量包装,即成产品。

[0021] 本发明的工艺流程如附图所示。

