



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104920687 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 23

(21) 申请号 201510283252. 4

(22) 申请日 2015. 05. 29

(71) 申请人 陈文创

地址 530300 广西壮族自治区南宁市横县横  
州镇龙池路南一巷 057 号

(72) 发明人 陈文创 蒙绍连 陈霞 陈笋  
陈春杰

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务  
所(普通合伙) 11350

代理人 罗保康

(51) Int. Cl.

A23F 3/14(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种养生茉莉红茶及其加工方法

(57) 摘要

本发明属于茶叶加工领域,具体涉及一种养生茉莉红茶及其加工方法;是以茉莉红茶为主料,以人参、灵芝、甘草为辅料;其中原料配方中各组分的重量百分比为:红茶茶青 78~85%,人参 1~4%,灵芝 2~5%,甘草 2%~6%。本发明制备得到的养生茉莉红茶冲泡汤色清澈透明,具有茉莉花的香气,香气持久,品饮滋味香醇鲜爽,香气馥郁、润喉回甘,滋味醇厚、回味悠长,结合了所用中草药的药用功能,具有补脾益肺、生津止渴、安神益智、宁心安神、明目、补血活络,解毒,祛痰,止痛,提高人体免疫力,延缓衰老、保健美容等功效,能够养胃养肾,排毒降压,提高免疫力。

1. 一种养生茉莉红茶,其特征在于,所述的养生茉莉红茶是以茉莉红茶为主料,以人参、灵芝、甘草为辅料;其中原料配方中各组分的重量百分比为:红茶茶青 78 ~ 85%,人参 1 ~ 4%,灵芝 2 ~ 5%,甘草 2% ~ 6%。

2. 根据权利要求 1 所述的养生茉莉红茶,其特征在于,所述的人参为经过处理后的人参,具体处理过程如下:取干燥后的人参用软刷进行彻底清洁处理后,待用,将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至 20 ~ 40 目的颗粒状。

3. 根据权利要求 1 所述的养生茉莉红茶,其特征在于,所述的灵芝为经过处理后的灵芝,具体处理过程如下:将干燥的灵芝破碎成长条形或者圆形颗粒状;将破碎后的灵芝条或颗粒浸泡在 10%乙醇-水的混合溶剂 500mL 中,充分搅拌,浸泡 4 ~ 5 小时,使灵芝吸水膨胀,外部组织软化,加入 4000 IU / g 果胶酶、2500 IU / g 纤维素酶,1% Tween 80,在温度为 35℃, pH 为 7.5 的条件下酶解 3 小时,经酶解后的灵芝通过循环输料管道进入碾压机中,经磨盘循环碾压 24 ~ 48h, 碾压温度为 35 ~ 48℃,得到灵芝碾压液,干燥,备用。

4. 根据权利要求 1 所述的养生茉莉红茶,其特征在于,所述的甘草是经过处理后得到的,具体处理过程如下:将甘草洗净后在 60 ~ 70℃下烘干,然后用中药粉碎机将甘草进行粉碎至 40 ~ 80 目的颗粒状。

5. 如权利要求 1 所述的养生茉莉红茶,其特征在于,所述的养生茉莉红茶的加工方法包括以下步骤:

(1) 采摘:一叶一芽或一芽两叶初展的新鲜茶叶;

(2) 萎凋:将采摘下来的新鲜茶叶摊于竹筛上,然后放在开有风扇的室内进行晾晒,室内温度为 20 ~ 25℃,使茶叶的含水量降至 58 ~ 62%;

(3) 揉捻:将萎凋后的茶叶用揉捻机进行揉捻 7 ~ 12 分钟后按照原料配比加入人参、灵芝和甘草,然后再进行揉捻,揉捻时间为 2 ~ 4 小时;

(4) 发酵:将揉捻后的茶叶放在发酵框里,进入发酵室发酵,发酵室室温控制在 20 ~ 25℃左右,发酵的叶温保持在 28 ~ 32℃,采取喷雾或洒水的增湿措施,使发酵时相对湿度达到 95%,茶叶的摊叶厚度为 8 ~ 12 厘米,发酵时间为:10 ~ 15 小时;

(5) 窈花:采集茉莉花花蕾,去除叶子和花蒂进行备料,等到茉莉花展开、吐香后,将发酵后的茶叶进行第一次热风烘干,温度为 95 ~ 100℃,时间为 25 ~ 35 分钟,第一次窈茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5,窈花时间为 11 ~ 15 小时,过筛,然后进行第二次热风烘干,温度为 85 ~ 95℃,时间为 25 ~ 35 分钟,第二次窈茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5,窈花时间为 10 ~ 14 小时,过筛,然后进行第三次烘干,温度为 80 ~ 90℃,时间为 30 ~ 35 分钟,第三次窈茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5,窈花时间为 10 ~ 12 小时,过筛;

(6) 干燥:将步骤(5)过筛得到的茉莉红茶进行干燥,在干燥时在茶叶的下层铺一层洁净干燥的松叶一起干燥,并用一块薄纱将松叶和茶叶隔开,干燥温度为 45 ~ 65℃,烘干时间 4 ~ 5 小时,去除松叶,即可制得养生茉莉红茶。

## 一种养生茉莉红茶及其加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于茶叶加工领域,具体涉及一种养生茉莉红茶及其加工方法。

### 背景技术

[0002] 茶和咖啡、可可并称三大饮料,是大众日常生活中离不开的东西,特别是“茶”,茶是人们喜爱的一种日常饮品,在中国已具有数千年的悠久历史,由于它有清心提神,消渴、利尿、解毒的功能,所以自古以来就被国人青昧,列入“开门七件事”之一。为适应各种人群的需求,各类茶也应运而生,五花八门不胜枚举,其中红茶就是重要的一大类,因它经过发酵工艺,固所含鞣质分量低,苦涩味少,可与奶类、糖等混配饮用,有特殊的香味,深受大众欢迎,美中不足的是红茶历来只是作为一种纯粹饮料,本身没有更多显著的保健养生功能。

[0003] 现代人的日常生活节奏加快,在饮料方面只注重口感而忽略其营养和保健功效,随着人们生活水平的提高,对饮茶的要求已不局限于解渴,而那些具有保健和饮食功能的茶饮料越来越受到欢迎。目前,在超市、普通市场上销售的各种各样的保健茶品种繁多,如绿茶、红茶、功夫茶等等,它们只起到清热、解渴、提神的作用,且功能单一,效果不怎么理想,尤其对人体的保健作用不大。随着人民生活水平的日益提高,对原有茶类产品的质量及营养和口味已经远远不能满足现代人们的所要求;现有的养生茶中因为加入了中药,药味很浓,口感效果很差;长期以来,人们渴望期待能有一种利用纯天然植物通过科学工艺提成后添加到饮茶里面,使茶既有较好的保健价值又具有一定的饮用效果。在养生茶方面,检索到有关的文献如下:

1、中国专利,名称:一种养生茶 申请(专利)号:CN201310274965.5 申请(专利权)人:卢桂珍 摘要:本发明公开了一种养生茶,由如下重量份的原料组成:红茶50份、紫花地丁5份、大枣5份、陈皮3份、枳实3份、青木香2份、仙茅2份、千斤拔2份、人参2份、黄芪1份、甘草1份、白术1份、白砂糖5份。与现有技术相比具有以下功效:健脾益胃,滋补肝肾,养肝明目,补气养血,有效提高身体免疫力,摆脱亚健康状态;缓解疲劳,安神益眠,调节大脑机体,使其处于平衡状态,长期饮用改善失眠者睡眠质量;清咽润喉,滋润爽口;降火消肿、排毒养颜。非常适用于现代亚健康人群调理养生。

[0004] 2、中国专利,名称:一种金银花养生茶申请(专利)号:CN201210109534.9 申请(专利权)人:贵州海鸿生物发展有限公司,摘要:本发明公开了一种金银花养生茶,它是由金银花,金银花叶,玉竹,西洋参,甘草配制而成。本品以金银花清热解毒,凉散风热之功加西洋参益肺滋阴,清虚头,生津止渴,玉竹养阴润燥,清肝明目之效,甘草调和诸平,增强味道,诸方共用共创疏散风热,清肝明目,清肺润燥,养胃生津,清热解毒,养颜美容,强身健体,延年益寿,且味道甘美的茶饮佳品。

[0005] 3、中国专利,名称:保健养生茶申请(专利)号:CN201110146733.2 申请(专利权)人:山东上水农业发展股份有限公司,摘要:本发明涉及一种保健饮料,具体涉及一种保健养生茶,其特征在于由以下重量份数的原料配制而成:金银花20份、灵芝9份、鹿茸2份、人参9份、西洋参9份、冬虫夏草1份、阿胶20份、龙眼肉15份、杜仲9份、宁夏枸杞9份、

不老草 9 份、党参 9 份、黄茂 9 份、莲子 15 份和黄精 9 份。本发明的优点在于采用科学方法与传统中医药理论相结合,具有益肾健骨、助气延年的功效,常饮可颐养生命、增强体质、延缓衰老,其制备方法简单,成本低,适合规模化工业生产。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种养生茉莉红茶及其加工方法,使生产出来的养生茉莉红茶具有茉莉花的香味,无药味,能够具有良好的口感,又能起到保健的什用,提高人体的免疫力。

[0007] 为了实现本发明的目的,本发明采用如下技术方案:一种养生茉莉红茶及其加工方法,其特征在于,所述的养生茉莉红茶是以茉莉红茶为主料,以人参、灵芝、甘草为辅料;其中原料配方中各组分的重量百分比为:红茶茶青 78 ~ 85%,人参 1 ~ 4%,灵芝 2 ~ 5%,甘草 2% ~ 6%。

[0008] 所述的人参为经过处理后的人参,具体处理过程如下:取干燥后的人参用软刷进行彻底清洁处理后,待用,将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至 20 ~ 40 目的颗粒状。

[0009] 所述的灵芝为经过处理后的灵芝,具体处理过程如下:将干燥的灵芝破碎成长条形或者圆形颗粒状;将破碎后的灵芝条或颗粒浸泡在 10%乙醇-水的混合溶剂 500mL 中,充分搅拌,浸泡 4 ~ 5 小时,使灵芝吸水膨胀,外部组织软化,加入 4000 IU / g 果胶酶、2500 IU / g 纤维素酶,1% Tween 80,在温度为 35℃,pH 为 7.5 的条件下酶解 3 小时,经酶解后的灵芝通过循环输料管道进入碾压机中,经磨盘循环碾压 24 ~ 48h,碾压温度为 35 ~ 48℃,得到灵芝碾压液,干燥,备用。

[0010] 所述的甘草是经过处理后得到,具体处理过程如下:将甘草洗净后在 60 ~ 70℃下烘干,然后用中药粉碎机将甘草进行粉碎至 40 ~ 80 目的颗粒状。

[0011] 上述的养生茉莉红茶,其特征在于,所述的养生茉莉红茶的加工方法包括以下步骤:

(1) 采摘一叶一芽或一芽两叶初展的新鲜茶叶;

(2) 萎凋:将采摘下来的新鲜茶叶摊于竹筛上,然后放在开有风扇的室内进行晾晒,室内温度为 20 ~ 25℃,使茶叶的含水量降至 58 ~ 62%;

(3) 揉捻:将萎凋后的茶叶用揉捻机进行揉捻 7 ~ 12 分钟后按照原料配比加入人参、灵芝和甘草,然后再进行揉捻,揉捻时间为 2 ~ 4 小时;

(4) 发酵:将揉捻后的茶叶放在发酵框里,进入发酵室发酵,发酵室室温控制在 20 ~ 25℃左右,发酵的叶温保持在 28 ~ 32℃,采取喷雾或洒水的增湿措施,使发酵时相对湿度达到 95%,茶叶的摊叶厚度为 8 ~ 12 厘米,发酵时间为 10 ~ 15 小时;

(5) 窨花:采集茉莉花花蕾,去除叶子和花蒂进行备料,等到茉莉花展开、吐香后,将发酵后的茶叶进行第一次热风烘干,温度为 95 ~ 100℃,时间为 25 ~ 35 分钟,第一次窨茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5,窨花时间为 11 ~ 15 小时,过筛,然后进行第二次热风烘干,温度为 85 ~ 95℃,时间为 25 ~ 35 分钟,第二次窨茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5,窨花时间为 10 ~ 14 小时,过筛,然后进行第三次烘干,温度为 80 ~ 90℃,时间为 30 ~ 35 分钟,第三次窨茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5,窨花时间为 10 ~ 12 小时,过筛;

(6) 干燥:将步骤(5)过筛得到的茉莉红茶进行干燥,在干燥时在茶叶的下层铺一层洁净干燥的松叶一起干燥,并用一块薄纱将松叶和茶叶隔开,干燥温度为 ;45 ~ 65℃,烘干时间 4 ~ 5 小时,去除松叶,即可制得养生茉莉红茶。

[0012] 本发明中所述的人参是多年生草本植物,拉丁学名为 :*Panax ginseng* C. A. Mey,可预防和治疗动脉硬化和高血压,防止老化,预防和治疗癌和肿瘤,有解除急性酒精中毒和烂醉的功效,为学生和脑力劳动者解除精神疲劳,对黑痣,痤疮,脚气有治疗作用 ;人参能补脾益肺、生津止渴、安神益智 ;主治劳伤虚损、食少、倦怠、反胃吐食、大便滞泄、虚咳喘促、自汗暴脱、惊悸、健忘、眩晕头痛、尿频、消渴、妇女崩漏、 小儿慢惊及久虚不复,一切气血律液不足之证。

[0013] 灵芝,拉丁学名为 *Ganoderma lucidum* Karst,外形呈伞状,菌盖肾形、半圆形或近圆形,为多孔菌科真菌灵芝的子实体,主含氨基酸、多肽、蛋白质、真菌溶菌酶(fungal lysozyme),以及糖类(还原糖和多糖)、麦角甾醇、三萜类、香豆精甙、挥发油、硬脂酸、苯甲酸、生物碱、维生素 B2 及 C 等。具有补气安神、止咳平喘的功效,用于眩晕不眠、心悸气短、虚劳咳嗽。灵芝对神经衰弱、高脂血症、冠心病心绞痛、心律失常、克山病、高原不适症、肝炎、出血热、消化不良、气管炎等各有不同程度的疗效。灵芝是一种具有抗皱、消炎、清除色斑、保护皮肤。灵芝含有抑制黑色素的成分及多种对皮肤有益的微量元素等,这些成分能够通过减少人体自由基,加速细胞的再生,增加皮肤的厚度并增加胶原质,达到丰润皮肤、消除细纹与皱纹的效果。其中的多糖成分能够通过保持和调节皮肤水性,恢复皮肤弹性,使皮肤湿润、细腻。

[0014] 甘草,拉丁学名 :*Glycyrrhiza uralensis* Fisch,别名 :国老、甜草、乌拉尔甘草、甜根子。豆科、甘草属多年生草本,根与根状茎粗壮,是一种补益中草药。甘草性平,味甘,归十二经。有解毒、祛痰、止痛、解痉以至抗癌等药理作用。在中医上,甘草补脾益气,滋咳润肺,缓急解毒,调和百药。临床应用分“生用”与“蜜炙”之别。生用主治咽喉肿痛,痛疽疮疡,胃肠道溃疡以及解药毒、食物中毒等 ;蜜炙主治脾胃功能减退,大便溏薄,乏力发热以及咳嗽、心悸等。

[0015] 本发明产生的有益效果是 :

1、本发明采用红茶与人参、灵芝、甘草用混合发酵工艺制备而成,使得所用的人参、灵芝、甘草这些中草药的有效成分能和红茶充分结合在一起,并且采用茉莉花进行窨花,并在最后干燥的部分和松叶一起干燥,去除了中药的浓浓药味,使得制成的养生茉莉红茶有着茉莉花的清香和一股淡淡的松香味,没有了中草药的药味。

[0016] 2、本发明制备得到的养生茉莉红茶口感好,茶香四溢,结合了所用中草药的药用功能,具有补脾益肺、生津止渴、安神益智、宁心安神、明目、补血活络,解毒,祛痰,止痛,提高人体免疫力,延缓衰老、保健美容等功效,能够养胃养肾,排毒降压,提高免疫力 。

[0017] 3、本发明制作的茉莉红茶滋味鲜爽、清醇、馥郁,冲泡汤色清澈透明,香气持久,品饮滋味香醇鲜爽,香气馥郁、润喉回甘,滋味醇厚、回味悠长 ;既有较好的保健价值又具有一定的饮用效果,显著的提升了红茶的品质和附加值,具有显著的经济效率和社会效率。

## 具体实施方式

[0018] 实施例 1 :

原料配方中各组分的重量百分比为：红茶茶青 78%，人参 1%，灵芝 2%，甘草 2%。

[0019] 所述的人参为经过处理后的人参，具体处理过程如下：取干燥后的人参用软刷进行彻底清洁处理后，待用，将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至 20～40 目的颗粒状。

[0020] 所述的灵芝为经过处理后的灵芝，具体处理过程如下：将干燥的灵芝破碎成长条形或者圆形颗粒状；将破碎后的灵芝条或颗粒浸泡在 10% 乙醇-水的混合溶剂 500mL 中，充分搅拌，浸泡 4～5 小时，使灵芝吸水膨胀，外部组织软化，加入 4000 IU / g 果胶酶、2500 IU / g 纤维素酶，1% Tween 80，在温度为 35℃，pH 为 7.5 的条件下酶解 3 小时，经酶解后的灵芝通过循环输料管道进入碾压机中，经磨盘循环碾压 24～48h，碾压温度为 35～48℃，得到灵芝碾压液，干燥，备用。

[0021] 所述的甘草是经过处理后得到，具体处理过程如下：将甘草洗净后在 60～70℃ 下烘干，然后用中药粉碎机将甘草进行粉碎至 40～80 目的颗粒状。

[0022] 本发明所述的养生茉莉红茶的加工方法，包括以下步骤：

(1) 采摘一芽一芽或一芽两叶初展的新鲜茶叶；

(2) 萎凋：将采摘下来的新鲜茶叶摊于竹筛上，然后放在开有风扇的室内进行晾晒，室内温度为 20～25℃，使茶叶的含水量降至 58～62%；

(3) 揉捻：将萎凋后的茶叶用揉捻机进行揉捻 7 分钟后按照原料配比加入人参、灵芝和甘草，然后再进行揉捻，揉捻时间为 4 小时；

(4) 发酵：将揉捻后的茶叶放在发酵框里，进入发酵室发酵，发酵室室温控制在 20～25℃ 左右，发酵的叶温保持在 28～32℃，采取喷雾或洒水的增湿措施，使发酵时相对湿度达 95%，茶叶的摊叶厚度为 8～12 厘米，发酵时间为 10 小时；

(5) 窨花：采集茉莉花花蕾，去除叶子和花蒂进行备料，等到茉莉花展开、吐香后，将发酵后的茶叶进行第一次热风烘干，温度为 95～100℃，时间为 25～35 分钟，第一次窨茉莉花，发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4～5，窨花时间为 11～15 小时，过筛，然后进行第二次热风烘干，温度为 85～95℃，时间为 25～35 分钟，第二次窨茉莉花，发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4～5，窨花时间为 10～14 小时，过筛，然后进行第三次烘干，温度为 80～90℃，时间为 30～35 分钟，第三次窨茉莉花，发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4～5，窨花时间为 10～12 小时，过筛；

(6) 干燥：将步骤(5)过筛得到的茉莉红茶进行干燥，在干燥时在茶叶的下层铺一层洁净干燥的松叶一起干燥，并用一块薄纱将松叶和茶叶隔开，干燥温度为 45℃，烘干时间 5 小时，去除松叶，即可制得养生茉莉红茶。

[0023] 实施例 2：

原料配方中各组分的重量百分比为：红茶茶青 81%，人参 3%，灵芝 3%，甘草 6%。

[0024] 所述的人参为经过处理后的人参，具体处理过程如下：取干燥后的人参用软刷进行彻底清洁处理后，待用，将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至 20～40 目的颗粒状。

[0025] 所述的灵芝为经过处理后的灵芝，具体处理过程如下：将干燥的灵芝破碎成长条形或者圆形颗粒状；将破碎后的灵芝条或颗粒浸泡在 10% 乙醇-水的混合溶剂 500mL 中，充分搅拌，浸泡 4～5 小时，使灵芝吸水膨胀，外部组织软化，加入 4000 IU / g 果胶酶、2500 IU / g 纤维素酶，1% Tween 80，在温度为 35℃，pH 为 7.5 的条件下酶解 3 小时，经酶解后的灵芝通过循环输料管道进入碾压机中，经磨盘循环碾压 24～48h，碾压温度为 35～48℃，

得到灵芝碾压液,干燥,备用。

[0026] 所述的甘草是经过处理后得到,具体处理过程如下:将甘草洗净后在 60 ~ 70℃ 下烘干,然后用中药粉碎机将甘草进行粉碎至 40 ~ 80 目的颗粒状。

[0027] 所述的养生茉莉红茶的加工方法,包括以下步骤:

(1) 采摘一叶一芽或一芽两叶初展的新鲜茶叶;

(2) 萎凋:将采摘下来的新鲜茶叶摊于竹筛上,然后放在开有风扇的室内进行晾晒,室

内温度为 20 ~ 25℃,使茶叶的含水量降至 58 ~ 62%;

(3) 揉捻:将萎凋后的茶叶用揉捻机进行揉捻 10 分钟后按照原料配比加入人参、灵芝和甘草,然后再进行揉捻,揉捻时间为 3 小时;

(4) 发酵:将揉捻后的茶叶放在发酵框里,进入发酵室发酵,发酵室室温控制在 20 ~ 25℃ 左右,发酵的叶温保持在 28 ~ 32℃,采取喷雾或洒水的增湿措施,使发酵时相对湿度达到

95%,茶叶的摊叶厚度为 8 ~ 12 厘米,发酵时间为 13 小时;

(5) 窨花:采集茉莉花花蕾,去除叶子和花蒂进行备料,等到茉莉花展开、吐香后,将发酵后的茶叶进行第一次热风烘干,温度为 95 ~ 100℃,时间为 25 ~ 35 分钟,第一次窨茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5,窨花时间为 11 ~ 15 小时,过筛,然后进行第二次热风烘干,温度为 85 ~ 95℃,时间为 25 ~ 35 分钟,第二次窨茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5,窨花时间为 10 ~ 14 小时,过筛,然后进行第三次烘干,温度为 80 ~ 90℃,时间为 30 ~ 35 分钟,第三次窨茉莉花,发酵后的茶叶和茉莉花的重量之

比为 9:4 ~ 5,窨花时间为 10 ~ 12 小时,过筛;

(6) 干燥:将步骤(5)过筛得到的茉莉红茶进行干燥,在干燥时在茶叶的下层铺一

层洁净干燥的松叶一起干燥,并用一块薄纱将松叶和茶叶隔开,干燥温度为 55℃,烘干时间 4.5 小时,去除松叶,即可制得养生茉莉红茶。

[0028] 实施例 3:

原料配方中各组分的重量百分比为:红茶茶青 85%,人参 4%,灵芝 5%,甘草 6%。

[0029] 所述的人参为经过处理后的人参,具体处理过程如下:取干燥后的人参用软刷进行彻底清洁处理后,待用,将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至 20 ~ 40 目的颗粒状。

[0030] 所述的灵芝为经过处理后的灵芝,具体处理过程如下:将干燥的灵芝破碎成长条形或者圆形颗粒状;将破碎后的灵芝条或颗粒浸泡在 10% 乙醇 - 水的混合溶剂 500mL 中,充分搅拌,浸泡 4 ~ 5 小时,使灵芝吸水膨胀,外部组织软化,加入 4000 IU / g 果胶酶、2500 IU / g 纤维素酶,1% Tween 80,在温度为 35℃,pH 为 7.5 的条件下酶解 3 小时,经酶解后的灵芝通过循环输料管道进入碾压机中,经磨盘循环碾压 24 ~ 48h,碾压温度为 35 ~ 48℃,得到灵芝碾压液,干燥,备用。

[0031] 所述的甘草是经过处理后得到,具体处理过程如下:将甘草分别洗净后在 60 ~ 70℃ 下烘干,然后用中药粉碎机将甘草进行粉碎至 40 ~ 80 目的颗粒状。

[0032] 所述的养生茉莉红茶的加工方法,包括以下步骤:

(1) 采摘一叶一芽或一芽两叶初展的新鲜茶叶；

(2) 萎凋：将采摘下来的新鲜茶叶摊于竹筛上，然后放在开有风扇的室内进行晾晒，室内温度为 20 ~ 25℃，使茶叶的含水量降至 58 ~ 62%；

(3) 揉捻：将萎凋后的茶叶用揉捻机进行揉捻 12 分钟后按照原料配比加入人参、灵芝和甘草，然后再进行揉捻，揉捻时间为 2 小时；

(4) 发酵：将揉捻后的茶叶放在发酵框里，进入发酵室发酵，发酵室室温控制在 20 ~ 25℃左右，发酵的叶温保持在 28 ~ 32℃，采取喷雾或洒水的增湿措施，使发酵时相对湿度达到 95%，茶叶的摊叶厚度为 8 ~ 12 厘米，发酵时间为 15 小时；

(5) 窨花：采集茉莉花花蕾，去除叶子和花蒂进行备料，等到茉莉花展开、吐香后，将发酵后的茶叶进行第一次热风烘干，温度为 95 ~ 100℃，时间为 25 ~ 35 分钟，第一次窨茉莉花，发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5，窨花时间为 11 ~ 15 小时，过筛，然后进行第二次热风烘干，温度为 85 ~ 95℃，时间为 25 ~ 35 分钟，第二次窨茉莉花，发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5，窨花时间为 10 ~ 14 小时，过筛，然后进行第三次烘干，温度为 80 ~ 90℃，时间为 30 ~ 35 分钟，第三次窨茉莉花，发酵后的茶叶和茉莉花的重量之比为 9:4 ~ 5，窨花时间为 10 ~ 12 小时，过筛；

(6) 干燥：将步骤(5)过筛得到的茉莉红茶进行干燥，在干燥时在茶叶的下层铺一层洁净干燥的松叶一起干燥，并用一块薄纱将松叶和茶叶隔开，干燥温度为 65℃，烘干时间 4 小时，去除松叶，即可制得养生茉莉红茶。

[0033] 养生茉莉红茶效果试验：

有 100 名志愿者饮用该养生茶，其中有男性、女性各 50 名，年龄范围为 25—65 岁。普遍症状是气虚贫血，皮肤暗黄，失眠多梦，胃寒，表现为易出汗，情绪低落，周身倦怠乏力，精神萎顿，头昏耳鸣，食欲不振。

[0034] 上述 100 人饮用该养生茶，每天每人午间、晚间饭后 1 小时后饮用一次，每次饮用一袋，一袋的质量为 5 克，饮用三个月之后，90% 的人气色改善，睡眠质量明显提高，气虚贫血、精神萎顿等症状基本消失或减轻，而且饮用后均无毒副作用，胃口变好。