



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103749815 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201310735733. 5

(22) 申请日 2013. 12. 28

(71) 申请人 陶峰

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县经济开发区食品工业园区 11 号

(72) 发明人 陶峰

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种野生葛根叶茶的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种野生葛根叶茶的加工方法,其特征在于,所述的野生葛根叶茶产品是以野生葛根叶为原料,通过摘采、分拣、清洗、杀青、干燥、整形包装等步骤加工而成。有益效果:本发明采用蒸汽对野生葛根叶进行湿法杀青,使叶片软化,去除野生葛根叶苦涩味,提高其商品性。具有清热、降火、排毒等诸功效,作为药食两用植物开发应用,具有良好的保健功效和开发前景。

1. 一种野生葛根叶茶的加工方法,其采用以下步骤:

A、原料准备:采摘野生葛根叶的嫩叶,除去采摘时混入的黄叶、杂质等,备用;

B、清洗:用清水清洗分捡后的野生葛根叶,将叶片沿中线切半;

C、杀青:采用蒸汽进行杀青,蒸汽杀青温度为 120-125℃,杀青时间为 6-8min,杀青后立即摊凉散热;

D、干燥:使用烘干机对杀青后的叶片干燥处理,处理温度 65-75℃,干燥至叶片含水量为 22-25%;

E、翻炒:将杀青、干燥后的原料在 105-110℃的炒茶机内上下翻炒完成卷曲条索,翻炒干燥至含水量小于 10%,快速冷却降至室温;

F、整形包装:将成条的茶条拉直、整形并真空包装。

一种野生葛根叶茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶的加工方法,尤其是涉及一种野生葛根叶茶的加工方法。

背景技术

[0002] 葛根,为豆科植物野葛,是中国南方一些省区的一种常食蔬菜,其味甘凉可口,常作煲汤之用。其主要成分是淀粉,此外含有约 12% 的黄酮类化合物,包括大豆(黄豆)甙、大豆甙元、葛根素等 10 余种;并含有胡萝卜甙、氨基酸、香豆素类等。

[0003] 《本草纲目》载:葛根,性凉、气平、味甘,具清热、降火、排毒诸功效。现代医学研究表明:葛根中的异黄酮类化合物葛根素对高血压、高血脂、高血糖和心脑血管疾病有一定疗效。葛根叶不论是新鲜的还是晒干的,闻着都有股甜香味,闻着特别舒服,即使是刚发的嫩芽闻着也有股甜香味。叶了像伞形,背面有细绒。可作为药食两用植物开发应用,具有良好的保健功效。

[0004] 目前,用野生葛根叶的加工成饮用方便的茶,未见相关报道。

发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题是利用野生葛根叶加工成饮用方便的茶,实现对野生葛根叶综合利用。

[0006] 一种野生葛根叶茶的加工方法,其采用以下步骤:

A、原料准备:采摘野生葛根叶的嫩叶,除去采摘时混入的黄叶、杂质等,备用;

B、清洗:用清水清洗分捡后的野生葛根叶,将叶片沿中线切半;

C、杀青:采用蒸汽进行杀青,蒸汽杀青温度为 120-125℃,杀青时间为 6-8min,杀青后立即摊凉散热;

D、干燥:使用烘干机对杀青后的叶片干燥处理,处理温度 65-75℃,干燥至叶片含水量为 22-25%;

E、翻炒:将杀青、干燥后的原料在 105-110℃ 的炒茶机内上下翻炒完成卷曲条索,翻炒干燥至含水量小于 10%,快速冷却降至室温;

F、整形包装:将成条的茶条拉直、整形并真空包装。

[0007] 有益效果:本发明采用蒸汽对野生葛根叶进行湿法杀青,使叶片软化,去除野生葛根叶苦涩味,提高其商品性。具有清热、降火、排毒等诸功效,作为药食两用植物开发应用,具有良好的保健功效和开发前景。

具体实施方式

[0008] 一种野生葛根叶茶的加工方法,其采用以下步骤:

A、原料准备:采摘野生葛根叶的嫩叶,除去采摘时混入的黄叶、杂质等,备用;

B、清洗:用清水清洗分捡后的野生葛根叶,将叶片沿中线切半;

C、杀青:采用蒸汽进行杀青,蒸汽杀青温度为 123℃,杀青时间为 8min,杀青后立即摊

凉散热；

D、干燥：使用烘干机对杀青后的叶片干燥处理，处理温度 68℃，干燥至叶片含水量为 20%；

E、翻炒：将杀青、干燥后的原料在 105℃的炒茶机内上下翻炒完成卷曲条索，翻炒干燥至含水量小于 7%，快速冷却降至室温；

F、整形包装：将成条的茶条拉直、整形并真空包装。

[0009] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。