



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108244580 A

(43)申请公布日 2018.07.06

(21)申请号 201711466445.9

A23L 27/10(2016.01)

(22)申请日 2017.12.28

A23L 19/00(2016.01)

A23L 5/30(2016.01)

(71)申请人 安徽徽风生态农业开发有限公司

地址 242200 安徽省宣城市广德县新杭镇
桃园村徽风生态农业公司

(72)发明人 吴永超

(74)专利代理机构 合肥市长远专利代理事务所
(普通合伙) 34119

代理人 杨霞 翟攀攀

(51) Int. Cl.

A23L 25/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 29/30(2016.01)

A23L 5/41(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种红茶瓜子的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种红茶瓜子的加工方法,涉及瓜子加工技术领域,包括以下步骤:将红茶加水煮制,过滤,得红茶滤渣和第一预制料;将大米、橘皮和白术倒入热锅中,小火不断翻炒至焦色,然后加水、乌梅、肉桂、八角,煮制,过滤,向滤液中加入食盐、红糖,搅拌溶解,得第二预制料;将白瓜子微波预热,然后加入 β -环糊精和第一预制料,浸泡,煮制,过滤,冷却,得第三预制料;将第三预制料加入到第二预制料中,煮制,过滤,得第四预制料;将第四预制料烘干至含水量为30-35%,然后与红茶滤渣和木瓜汁混合,炒至含水量为5-7%,即得。本发明制备的红茶瓜子营养丰富,瓜子仁酥脆,香气层次丰富,茶香味浓郁,色泽好,且不添加有人工添加剂,健康安全。

1. 一种红茶瓜子的加工方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - S1. 将红茶加水煮制15-25min,过滤,得红茶滤渣和第一预制料;
 - S2. 将5-8份大米、1-3份橘皮和7-11份白术倒入热锅中,小火不断翻炒至焦色,然后加300-400份水,再加入1-3份乌梅、6-10份肉桂、5-8份八角,煮制1-2h,过滤,向滤液中加入30-40份食盐、4-7份红糖,搅拌溶解,得第二预制料;
 - S3. 选择10份籽粒饱满的白瓜子,微波预热,然后加入0.1-0.3份 β -环糊精和40-60份第一预制料,浸泡5-8h,然后煮制40-60min,过滤,冷却,得第三预制料;
 - S4. 将10份第三预制料加入到40-60份第二预制料中,煮制40-60min,过滤,得第四预制料;
 - S5. 将20份第四预制料烘干至含水量为30-35%,然后与4-7份红茶滤渣和0.1-0.3份木瓜汁混合,炒至含水量为5-7%,即得。
2. 根据权利要求1所述的红茶瓜子的加工方法,其特征在于,所述S1中,将红茶加入6-10倍的水,煮制15-25min。
3. 根据权利要求1所述的红茶瓜子的加工方法,其特征在于,所述S3中,微波预热60-120s,微波功率为300-500W。
4. 根据权利要求1所述的红茶瓜子的加工方法,其特征在于,所述S5中,烘干温度为65-75℃。

一种红茶瓜子的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及瓜子加工技术领域,尤其涉及一种红茶瓜子的加工方法。

背景技术

[0002] 瓜子是我国最具传统特色、历史最悠久的休闲食品。白瓜子富含蛋白质、脂肪、维生素等成分,还含有多种氨基酸,其中7种是人体代谢所必须的,还含有维生素C、B、E等,有助于延缓衰老;含有丰富的锌和磷,促进钙的吸,强身健体;还富含泛酸,以及不饱和脂肪酸和膳食纤维,胡萝卜素等,能够起到降压、降脂、软化血管、促进肠胃运动等多种功效。中医学认为,白瓜子性味甘平,具有清热化痰、补气健脾、抗癌防衰及预防心血管疾病的作用,同时还可以有效的消灭体内寄生虫的作用,是常见的食疗保健佳品。

[0003] 红茶为全发酵茶,加工过程中,茶鲜叶中的主要化学成分茶多酚在酶的作用下进行了一系列的酶促化学变化,茶多酚被氧化、聚合形成分子量巨大的茶黄素类和茶红素类。鲜叶经过加工形成红茶后,茶多酚中的主要成分各类儿茶素减少80%以上,形成的茶黄素类和茶红素类成为红茶中最为主要的化学成分。红茶有降脂降压、降血糖、抗氧化、抑制动脉硬化,增强毛细血管功能、抗癌变等功能,还有较强的杀菌、消炎作用。

[0004] 随着人们生活水平的提高,人们对食物品质的要求也越来越高,一些瓜子新品种不断被开发。目前市场面上的绿茶、红茶瓜子口感不佳,人工香料味浓厚,且违法添加工业滑石粉,使劣质瓜子色泽明亮,且还添加添加香兰素、糖精钠等多种食品添加剂,生产出来的红茶瓜子、绿茶瓜子浸泡20秒就会褪色,品质较差。

发明内容

[0005] 基于背景技术存在的技术问题,本发明提出了一种红茶瓜子的加工方法,该红茶瓜子香气层次丰富,茶香味浓郁,色泽好,且不添加有人工添加剂,健康安全。

[0006] 本发明提出的一种红茶瓜子的加工方法,包括以下步骤:

[0007] S1.将红茶加水煮制15-25min,过滤,得红茶滤渣和第一预制料;

[0008] S2.将5-8份大米、1-3份橘皮和7-11份白术倒入热锅中,小火不断翻炒至焦色,然后加300-400份水,再加入1-3份乌梅、6-10份肉桂、5-8份八角,煮制1-2h,过滤,向滤液中加入30-40份食盐、4-7份红糖,搅拌溶解,得第二预制料;

[0009] S3.选择10份籽粒饱满的白瓜子,微波预热,然后加入0.1-0.3份 β -环糊精和40-60份第一预制料,浸泡5-8h,然后煮制40-60min,过滤,冷却,得第三预制料;

[0010] S4.将10份第三预制料加入到40-60份第二预制料中,煮制40-60min,过滤,得第四预制料;

[0011] S5.将20份第四预制料烘干至含水量为30-35%,然后与4-7份红茶滤渣和0.1-0.3份木瓜汁混合,炒至含水量为5-7%,即得。

[0012] 优选地,所述S1中,将红茶加入6-10倍的水,煮制15-25min。

[0013] 优选地,所述S3中,微波预热60-120s,微波功率为300-500W。

[0014] 优选地,所述S5中,烘干温度为65-75℃。

[0015] 有益效果:本发明将白瓜子进行微波预热处理,提高白瓜子内部温度,激发活性成分,呼吸作用得以加强,进而能够缩短后续浸泡时间,改善浸泡效果;将白瓜子加入到含有β-环糊精的红茶浸提液中,经浸泡再煮制,白瓜子能够很好的吸收红茶中的有效成分,提高其茶香味,且有良好的保色护色效果;将大米、橘皮、白术小火炒制,有利于其香味的散发,将其与乌梅、肉桂、八角共同煮制,所得料液香气浓郁独特,经煮制被白瓜子所吸收,使加工的白瓜子的香气具有很好的层次感;将白瓜子烘干至一定含水量,再与红茶滤渣及木瓜汁混合炒制,提升其茶香味,且避免长时间炒制导致营养物质的损失;本发明制备的红茶瓜子营养丰富,瓜子仁酥脆,香气层次丰富,茶香味浓郁,色泽好,且不添加有人工添加剂,健康安全。

具体实施方式

[0016] 下面,通过具体实施例对本发明的技术方案进行详细说明。

[0017] 实施例1

[0018] 本发明提出的一种红茶瓜子的加工方法,包括以下步骤:

[0019] S1.将红茶加水煮制15min,过滤,得红茶滤渣和第一预制料;

[0020] S2.将5份大米、1份橘皮和7份白术倒入热锅中,小火不断翻炒至焦色,然后加300份水,再加入1份乌梅、6份肉桂、5份八角,煮制1h,过滤,向滤液中加入30份食盐、4份红糖,搅拌溶解,得第二预制料;

[0021] S3.选择10份籽粒饱满的白瓜子,微波预热,然后加入0.1份β-环糊精和40份第一预制料,浸泡5h,然后煮制40min,过滤,冷却,得第三预制料;

[0022] S4.将10份第三预制料加入到40份第二预制料中,煮制40min,过滤,得第四预制料;

[0023] S5.将20份第四预制料烘干至含水量为30%,然后与4份红茶滤渣和0.1份木瓜汁混合,炒至含水量为5%,即得。

[0024] 实施例2

[0025] 本发明提出的一种红茶瓜子的加工方法,包括以下步骤:

[0026] S1.将红茶加入7倍的水,煮制15min,过滤,得红茶滤渣和第一预制料;

[0027] S2.将6份大米、1.5份橘皮和7.5份白术倒入热锅中,小火不断翻炒至焦色,然后加340份水,再加入1.5份乌梅、7份肉桂、6份八角,煮制1h,过滤,向滤液中加入33份食盐、5份红糖,搅拌溶解,得第二预制料;

[0028] S3.选择10份籽粒饱满的白瓜子,微波预热80s,微波功率为350W,然后加入0.15份β-环糊精和45份第一预制料,浸泡6h,然后煮制45min,过滤,冷却,得第三预制料;

[0029] S4.将10份第三预制料加入到44份第二预制料中,煮制50min,过滤,得第四预制料;

[0030] S5.将20份第四预制料在70℃下烘干至含水量为32%,然后与5份红茶滤渣和0.2份木瓜汁混合,炒至含水量为6%,即得。

[0031] 实施例3

[0032] 本发明提出的一种红茶瓜子的加工方法,包括以下步骤:

- [0033] S1.将红茶加入8倍的水,煮制20min,过滤,得红茶滤渣和第一预制料;
- [0034] S2.将7份大米、2份橘皮和9份白术倒入热锅中,小火不断翻炒至焦色,然后加360份水,再加入1.5份乌梅、8份肉桂、5份八角,煮制1.5h,过滤,向滤液中加入36份食盐、6份红糖,搅拌溶解,得第二预制料;
- [0035] S3.选择10份籽粒饱满的白瓜子,微波预热100s,微波功率为400W,然后加入0.2份 β -环糊精和50份第一预制料,浸泡6.5h,然后煮制50min,过滤,冷却,得第三预制料;
- [0036] S4.将10份第三预制料加入到48份第二预制料中,煮制50min,过滤,得第四预制料;
- [0037] S5.将20份第四预制料在70℃下烘干至含水量为33%,然后与6份红茶滤渣和0.3份木瓜汁混合,炒至含水量为6%,即得。

[0038] 实施例4

[0039] 本发明提出的一种红茶瓜子的加工方法,包括以下步骤:

- [0040] S1.将红茶加入9倍的水,煮制20min,过滤,得红茶滤渣和第一预制料;
- [0041] S2.将7份大米、2份橘皮和10份白术倒入热锅中,小火不断翻炒至焦色,然后加380份水,再加入2份乌梅、9份肉桂、7份八角,煮制1.5h,过滤,向滤液中加入38份食盐、6.5份红糖,搅拌溶解,得第二预制料;
- [0042] S3.选择10份籽粒饱满的白瓜子,微波预热110s,微波功率为450W,然后加入0.25份 β -环糊精和55份第一预制料,浸泡7h,然后煮制55min,过滤,冷却,得第三预制料;
- [0043] S4.将10份第三预制料加入到55份第二预制料中,煮制55min,过滤,得第四预制料;
- [0044] S5.将20份第四预制料在75℃下烘干至含水量为35%,然后与6份红茶滤渣和0.2份木瓜汁混合,炒至含水量为7%,即得。

[0045] 实施例5

[0046] 本发明提出的一种红茶瓜子的加工方法,包括以下步骤:

- [0047] S1.将红茶加入10倍的水,煮制25min,过滤,得红茶滤渣和第一预制料;
- [0048] S2.将8份大米、3份橘皮和11份白术倒入热锅中,小火不断翻炒至焦色,然后加400份水,再加入3份乌梅、10份肉桂、8份八角,煮制2h,过滤,向滤液中加入40份食盐、7份红糖,搅拌溶解,得第二预制料;
- [0049] S3.选择10份籽粒饱满的白瓜子,微波预热120s,微波功率为500W,然后加入0.3份 β -环糊精和60份第一预制料,浸泡8h,然后煮制60min,过滤,冷却,得第三预制料;
- [0050] S4.将10份第三预制料加入到60份第二预制料中,煮制60min,过滤,得第四预制料;
- [0051] S5.将20份第四预制料在75℃下烘干至含水量为35%,然后与7份红茶滤渣和0.3份木瓜汁混合,炒至含水量为7%,即得。

[0052] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。