



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103749828 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201410011063. 7

(22) 申请日 2014. 01. 10

(71) 申请人 上海海洋大学

地址 201306 上海市浦东新区沪城环路 999 号

(72) 发明人 曹艳彦 包斌 袁通 王逸彬
肖新峰 李继源 罗马

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种蜂蜜花瓣冲泡茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蜂蜜花瓣冲泡茶,该冲泡茶的重量百分比组成为:蜂蜜 20-50%、白砂糖 1-25%、香精 0.1-2.5%、胶体 1-4%、变性淀粉 1-5%、花瓣 1-6%、余量为水。制备方法如下:(1)称取胶体、变性淀粉和白砂糖,然后放入容器 A 中混合均匀,称取蜂蜜放入容器 B 中,称取香精放入容器 C 中;(2)将糖、胶、变性淀粉的混合体系缓慢倒入盛有热水的烧杯 D 中进行溶胶;(3)在盛有蜂蜜的容器 B 中加入少许热水搅拌均匀后倒入容器 D 中;(4)然后称取适量花瓣,加入到容器 D 中,并充分搅拌均匀;(5)将容器 C 中的香精转入容器 D 中,搅拌均匀后装入模具中,制成块状冲泡茶。本发明的蜂蜜花瓣冲泡茶具有清香可口、提气醒神和有助于肠道消化的功效,且便于携带,健康、时尚。

1. 一种蜂蜜花瓣冲泡茶,其特征在于:该冲泡茶是由蜂蜜、白砂糖、香精、胶体、变性淀粉、花瓣和水组成。

2. 如权利要求1所述的蜂蜜花瓣冲泡茶,其特征在于:该冲泡茶的重量百分比组成为:蜂蜜20-50%、白砂糖1-25%、香精0.1-2.5%、胶体1-4%、变性淀粉1%-5%、花瓣1-6%,余量为水。

3. 如权利要求1所述的蜂蜜花瓣冲泡茶,其特征在于:该冲泡茶的重量百分比组成为:蜂蜜25%、白砂糖25%、香精2.5%、胶体1.25%、变性淀粉1.25%、花瓣2%、水45.25%。

4. 如权利要求1所述的蜂蜜花瓣冲泡茶,其特征在于:胶体为卡拉胶和魔芋胶的混合物,两者的重量比为2.5:7.5。

5. 如权利要求1所述的蜂蜜花瓣冲泡茶,其特征在于:变性淀粉为羟丙基二淀粉磷酸酯。

6. 如权利要求1所述的蜂蜜花瓣冲泡茶,其特征在于:花瓣为玫瑰花瓣、桂花瓣、茉莉花瓣、菊花瓣或洛神花瓣等几种花瓣中的一种或几种。

7. 如权利要求5所述的蜂蜜花瓣冲泡茶,其特征在于:香精为蜂蜜香精以及与花瓣种类相对应的香精。

8. 一种制备如权利要求1-6任一项所述的蜂蜜花瓣冲泡茶的方法,其特征在于:该方法的具体步骤如下:

(1) 称取胶体、变性淀粉和白砂糖,然后放入容器A中混合均匀,称取蜂蜜放入容器B中,称取香精放入容器C中;

(2) 将容器A中的混合体系倒入盛有热水的容器D中进行溶胶;

(3) 在容器B中蜂蜜中加入少量热水充分搅拌后倒入容器D中;

(4) 然后称取花瓣,加入到容器D中,并充分搅拌均匀;

(5) 将容器C中的香精转入容器D中,搅拌均匀后装入模具中,制成块状冲泡茶。

一种蜂蜜花瓣冲泡茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶饮品技术领域,尤其涉及一种蜂蜜花瓣冲泡茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 茶原为中国南方的嘉木,茶叶作为一种著名的保健饮品,它是古代中国南方人民对中国饮食文化的贡献,也是中国人民对世界饮食文化的贡献。三皇五帝时代的神农有以茶解毒的故事流传,黄帝则姓姬名茶,茶即古茶字。茶属于山茶科,为常绿灌木或小乔木植物,植株高达 1-6 米。茶树喜欢湿润的气候,在我国长江流域以南地区有广泛栽培。茶树叶子制成茶叶,泡水后使用,有强心、利尿的功效。茶树种植 3 年就可以采叶子。一般清明前后采摘长出 4-5 个叶的嫩芽,用这种嫩芽制作的茶叶质量非常好,属于茶中的珍品。茶与可可、咖啡并称当今世界的三大无酒精饮料,为世界三大饮料之首。

[0003] 保健茶首先在西方流行。中国保健茶是以绿茶、红茶或乌龙茶、花草茶为主要原料,配以确有疗效的单味或复方中药制成;也有用中药煎汁喷在茶叶上干燥而成;或者药液茶液浓缩干燥而成。外形颗粒状,易于沸水速溶。中国保健茶与外国药茶不同,后者是以草药为原料,不含茶叶,只借用“茶”这个名称。中国保健茶有降低血脂、胆固醇的功效,对肥胖病、糖尿病、高血压、冠心病等患者,是一种辅助的保健饮料,多用袋包装,也有罐装或盒装。

[0004] 花茶,又名香片,利用茶善于吸收异味的特点,将有香味的鲜花和新茶一起闷,茶将香味吸收后再把干花筛除,制成的花茶香味浓郁,茶汤色深,深得偏好重口味的中国北方人喜爱。最普通的花茶是用茉莉花制的茉莉花茶,普通花茶都是用绿茶制作,也有用红茶制作的。花茶主要以绿茶、红茶或者乌龙茶作为茶坯、配以能够吐香的鲜花作为原料,采用窈制工艺制作而成的茶叶。根据其所用的香花品种不同,分为茉莉花茶、玉兰花茶、桂花花茶、珠兰花茶等,其中以茉莉花茶产量最大。

[0005] 花茶即将植物的花或叶或其果实泡制而成的茶,是中国特有的一类再加工茶。花茶又可细分为花草茶和花果茶。饮用叶或花的称之为花草茶,如荷叶、甜菊叶。饮用其果实的称之为花果茶,如:无花果、柠檬、山楂、罗汉果、有花果。其气味芬香并具有养生疗效,是当今主流的健康饮品,女人最经典的饮品是花,所以古人有“上品饮茶,极品饮花”之说。而现代亦有“男人品茶,女人饮花”之词。

[0006] 花茶是集茶味与花香于一体,茶引花香,花增茶味,相得益彰。既保持了浓郁爽口的茶味,又有鲜灵芬芳的花香。冲泡品吸,花香袭人,甘芳满口,令人心旷神怡。花茶不仅仍有茶的功效,而且花香也具有良好的药理作用,裨益人体健康,有些 osli m(草本曲纤)花草茶,具有排出宿便,调节肠胃循环,排毒等。具有美容护肤、美体瘦身、排毒除臭的功用,帮助瘦小腹最佳。也是饮食油腻者,应酬多的族群首选,防止油性大便对肠道的粘连。

发明内容

[0007] 本发明提供了一种蜂蜜花瓣冲泡茶及其制备方法。

[0008] 本发明采取的技术方案是：

[0009] 本发明的蜂蜜花瓣冲泡茶是由蜂蜜、白砂糖、香精、胶体、变性淀粉、花瓣和水组成。

[0010] 该冲泡茶的重量百分比组成为：蜂蜜 20-50%、白砂糖 1-25%、香精 0.1-2.5%、胶体 1-4%、花瓣 1-6%、余量为水。

[0011] 优选：蜂蜜 25%、白砂糖 25%、香精 2.5%、胶体 1.25%、变性淀粉 1.25%、花瓣 2%、水 45.25%。

[0012] 胶体为卡拉胶和魔芋胶的混合物，两者的重量比为 2.5 : 7.5。

[0013] 变性淀粉为羟丙基二淀粉磷酸酯。

[0014] 花瓣为玫瑰花瓣、桂花瓣、茉莉花瓣、菊花瓣或洛神花瓣等几种花瓣中的一种或几种。

[0015] 香精为蜂蜜香精及与花瓣种类相对应的香精。

[0016] 本发明的蜂蜜花瓣冲泡茶的制备方法的具体步骤如下：

[0017] (1) 称取胶体、变性淀粉和白砂糖，然后放入容器 A 中混合均匀，称取蜂蜜放入容器 B 中，称取香精放入容器 C 中；

[0018] (2) 将容器 A 中的混合体系倒入盛有热的去离子水的容器 D 中进行溶胶；

[0019] (3) 在容器 B 的蜂蜜中加入少量热水充分搅拌均匀后倒入容器 D 中；

[0020] (4) 然后称取花瓣，加入到容器 D 中，并充分搅拌均匀；

[0021] (5) 将容器 C 中的香精转入容器 D 中，搅拌均匀后装入模具中，制成块状冲泡茶。

[0022] 本发明的积极效果如下：

[0023] 本发明的蜂蜜花瓣冲泡茶具有清香可口、提气醒神和有助于肠道消化的功效，并且便于随身携带，健康、时尚。

具体实施方式

[0024] 下面的实施例是对本发明的进一步详细描述。

[0025] 实施例 1

[0026] 称取原料及配料（称取 0.3g 卡拉胶、0.9g 魔芋胶、1g 变性淀粉、24g 白砂糖混匀于一个 50mL 烧杯中、称取 24g 蜂蜜于 50mL 烧杯中、称取 0.096g 玫瑰香精及 0.144g 蜂蜜香精于 10mL 烧杯中）。

[0027] →用 50mL 烧杯称量胶体、变性淀粉及白砂糖，加入盛有 40mL 热去离子水的 150mL 烧杯中进行边加热边溶胶。（控制好温度，不宜过高）

[0028] →在蜂蜜中加适量热的去离子水充分搅拌后倒入溶解胶体的 150mL 烧杯中。

[0029] →放入少许玫瑰花瓣进行充分搅拌。

[0030] →用约 6mL 去离子水将香精洗入 150mL 总烧杯中。

[0031] →再次充分搅拌后分装入模具分成 8 份成品（以 8 块产品为生产样本），每块净重 12g。

[0032] →每份样品加入 250mL 左右水冲饮。

[0033] 注意点：溶胶、加入到蜂蜜中的与洗香精用的去离子水控制在约 50mL。

[0034] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例，对于本领域的普通技术人员而言，可以

理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。