



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107094946 A

(43)申请公布日 2017.08.29

(21)申请号 201710367208.0

(22)申请日 2017.05.23

(71)申请人 福建红集香茶业有限公司

地址 363300 福建省漳州市云霄县莆美镇
阳下工业集中区山美小区

(72)发明人 张文革

(74)专利代理机构 北京立成智业专利代理事务
所(普通合伙) 11310

代理人 吕秀丽

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种枇杷花茶的生产工艺

(57)摘要

本发明公开了一种枇杷花茶的生产工艺,本发明的枇杷花茶的生产工艺是经过对枇杷花进行原料采摘、切条、第一次烘干、发酵第二次烘干一系列工序之后,把配置好的枇杷花和经过粉碎、混合、发酵、蒸制好的枸杞、葛根、甘草、百部、桑白皮、桔梗、人参、金银花、薏仁、丁香、黄芩、胖大海、广白、玫瑰花、百合、五味子、大青叶、柴胡和三七发酵坯压制成型,再进行高温干燥,最后进行称量包装,本发明不仅把枇杷花本身具有化痰止咳、清热解毒、润喉、下火等功效发挥的更好之外,更是在治疗风热犯肺,内郁化火所致的咳嗽痰黄或吐痰不爽,咽喉肿痛,感冒咳嗽等症状上面发挥显著成效。

1. 一种枇杷花茶的生产工艺,其特征在於,它包括如下步骤:

(1) 原料采摘:花蕾未开的不可摘,花蕾全开的不可摘;

(2) 切条:将采摘好的枇杷花去除花托和绒毛后,置在水筛上然后放入水槽中清洗,把清洗干净的枇杷花放在无阳光照射的地方晾晒2-4个小时,把晾晒好的花朵切成长条状;

(3) 第一次烘干:把切好的花朵放入烘干机中进行干燥,第一次干燥2-4分钟,然后冷却,第二次干燥1-3分钟,然后冷却,第三次干燥1-3分钟,然后冷却,第四次干燥0.5-1.5分钟;

(4) 发酵:把烘干过后的花朵放进室内温度为20-25摄氏度,相对湿度为85%-95%,空气流通良好,氧气充足的发酵室中通入水雾气进行发酵,发酵时间为6-8个小时;

(5) 第二次烘干:把发酵好的花朵放进室内温度为35-45摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为2-4小时,把冷却完成的花朵放进烘干机中进行第二次烘干;

(6) 取枸杞8-12份、葛根8-12份、甘草10-14份、百部8-12份、桑白皮8-12份、桔梗8-12份、人参6-10份、金银花6-10份、薏仁6-10份、丁香8-12份、黄芩10-14份、胖大海10-14份、广白10-14份、玫瑰花10-14份、百合10-14份、五味子6-10份、大青叶6-10份、柴胡8-12份和三七8-12份分别放进粉碎机中进行粉碎;

(7) 把粉碎好的枸杞粉、葛根粉、甘草粉、百部粉、桑白皮粉、桔梗粉、人参粉、金银花粉、薏仁粉、丁香粉、黄芩粉、胖大海粉、广白粉、玫瑰花粉、百合粉、五味子粉、大青叶粉、柴胡粉和三七粉混合均匀后形成发酵坯,然后放进蒸锅蒸制60-80分钟,蒸制完成后放入室内温度为50-60摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为1-2个小时;

(8) 取200-240份枇杷花和步骤(7)中冷却好的发酵坯混合均匀,然后压制成型,最后再进行90-95摄氏度的高温干燥;

(9) 称量包装。

2. 根据权利要求1所述的枇杷花茶的生产工艺,其特征在於,步骤(1)中枇杷花的采摘期在3-5月份。

3. 根据权利要求1所述的枇杷花茶的生产工艺,其特征在於,步骤(3)中第一次烘干分四次。

4. 根据权利要求1所述的枇杷花茶的生产工艺,其特征在於,步骤(3)中三次冷却时间均为10-20分钟。

5. 根据权利要求1所述的枇杷花茶的生产工艺,其特征在於,步骤(5)中第二次烘干温度为75-85摄氏度。

6. 根据权利要求1所述的枇杷花茶的生产工艺,其特征在於,步骤(6)中枸杞、葛根、甘草、百部、桑白皮、桔梗、人参、金银花、薏仁、丁香、黄芩、胖大海、广白、玫瑰花、百合、五味子、大青叶、柴胡和三七的粉碎粒度均为120-150目。

一种枇杷花茶的生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种花茶技术领域,具体是一种枇杷花茶的生产工艺。

背景技术

[0002] 枇杷花茶含有人体所需的18种氨基酸以及维生素C、抗衰老素等营养元素,尤其是人体必需的核酸、维生素、Ca、Zn和Fe等8种矿质成分氨基酸含量均较高和三萜皂甙等多种药用成分,据《本草纲目》记载,枇杷花具有“止渴下气、利肺、止吐逆、去焦热、润五脏”以及“治头风、鼻涕清涕”等功效,枇杷花茶具有润喉、润肺、化痰止咳、清火解热、治头痛、伤风、鼻流清涕等功能,对肺部疾病、清热解毒及呼吸道有极好功效作用,气味清香、微甘,具有独特的保健作用,但枇杷花茶性平,不可单独长期服用。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种枇杷花茶的生产工艺,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种枇杷花茶的生产工艺,包括如下步骤:

[0006] (1) 原料采摘:花蕾未开的不可摘,花蕾全开的不可摘;

[0007] (2) 切条:将采摘好的枇杷花去除花托和绒毛后,置在水筛上然后放入水槽中清洗,把清洗干净的枇杷花放在无阳光照射的地方晾晒2-4个小时,把晾晒好的花朵切成长条状;

[0008] (3) 第一次烘干:把切好的花朵放入烘干机中进行干燥,第一次干燥2-4分钟,然后冷却,第二次干燥1-3分钟,然后冷却,第三次干燥1-3分钟,然后冷却,第四次干燥0.5-1.5分钟;

[0009] (4) 发酵:把烘干过后的花朵放进室内温度为20-25摄氏度,相对湿度为85%-95%,空气流通良好,氧气充足的发酵室中通入水雾气进行发酵,发酵时间为6-8个小时;

[0010] (5) 第二次烘干:把发酵好的花朵放进室内温度为35-45摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为2-4小时,把冷却完成的花朵放进烘干机中进行第二次烘干;

[0011] (6) 取枸杞8-12份、葛根8-12份、甘草10-14份、百部8-12份、桑白皮8-12份、桔梗8-12份、人参6-10份、金银花6-10份、薏仁6-10份、丁香8-12份、黄芩10-14份、胖大海10-14份、广白10-14份、玫瑰花10-14份、百合10-14份、五味子6-10份、大青叶6-10份、柴胡8-12份和三七8-12份分别放进粉碎机中进行粉碎;

[0012] (7) 把粉碎好的枸杞粉、葛根粉、甘草粉、百部粉、桑白皮粉、桔梗粉、人参粉、金银花粉、薏仁粉、丁香粉、黄芩粉、胖大海粉、广白粉、玫瑰花粉、百合粉、五味子粉、大青叶粉、柴胡粉和三七粉混合均匀后形成发酵坯,然后放进蒸锅蒸制60-80分钟,蒸制完成后放入室内温度为50-60摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为1-2个小时;

[0013] (8) 取200-240份枇杷花和步骤(7)中冷却好的发酵坯混合均匀,然后压制成型,最

后再进行90-95摄氏度的高温干燥；

[0014] (9) 称量包装。

[0015] 作为本发明进一步的方案：步骤(1)中枇杷花的采摘期在3-5月份。

[0016] 作为本发明再进一步的方案：步骤(3)中第一次烘干分四次。

[0017] 作为本发明再进一步的方案：步骤(3)中三次冷却时间均为10-20分钟。

[0018] 作为本发明再进一步的方案：步骤(5)中第二次烘干温度为75-85摄氏度。

[0019] 作为本发明再进一步的方案：步骤(6)中枸杞、葛根、甘草、百部、桑白皮、桔梗、人参、金银花、薏仁、丁香、黄芩、胖大海、广白、玫瑰花、百合、五味子、大青叶、柴胡和三七的粉碎粒度均为120-150目。

[0020] 与现有技术相比，本发明的有益效果是：本发明的枇杷花茶的生产工艺是经过对枇杷花进行原料采摘、切条、第一次烘干、发酵第二次烘干一系列工序之后，把配置好的枇杷花和经过粉碎、混合、发酵、蒸制好的枸杞、葛根、甘草、百部、桑白皮、桔梗、人参、金银花、薏仁、丁香、黄芩、胖大海、广白、玫瑰花、百合、五味子、大青叶、柴胡和三七发酵坯压制成型，再进行高温干燥，最后进行称量包装，本发明不仅把枇杷花本身具有化痰止咳、清热解毒、润喉、下火等功效发挥的更好之外，更是在治疗风热犯肺，内郁化火所致的咳嗽痰黄或吐痰不爽，咽喉肿痛，感冒咳嗽等症状上面发挥显著成效。

具体实施方式

[0021] 下面将结合本发明实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0022] 实施例1

[0023] 一种枇杷花茶的生产工艺，包括如下步骤：

[0024] (1) 原料采摘：枇杷花的采摘期在3月份，花蕾未开的不可摘，花蕾全开的不可摘；

[0025] (2) 切条：将采摘好的枇杷花去除花托和绒毛后，置在水筛上然后放入水槽中清洗，把清洗干净的枇杷花放在无阳光照射的地方晾晒2-4个小时，把晾晒好的花朵切成长条状；

[0026] (3) 第一次烘干：把切好的花朵放入烘干机中进行干燥，第一次干燥2分钟，然后冷却10分钟，第二次干燥1分钟，然后冷却10分钟，第三次干燥1分钟，然后冷却10分钟，第四次干燥0.5分钟；

[0027] (4) 发酵：把烘干过后的花朵放进室内温度为20摄氏度，相对湿度为85%，空气流通良好，氧气充足的发酵室中通入水雾气进行发酵，发酵时间为6个小时；

[0028] (5) 第二次烘干：把发酵好的花朵放进室内温度为35摄氏度的冷却室进行冷却，冷却时间为2小时，把冷却完成的花朵放进烘干机中进行第二次烘干，第二次烘干温度为75摄氏度；

[0029] (6) 取枸杞8份、葛根8份、甘草10份、百部8份、桑白皮8份、桔梗8份、人参6份、金银花6份、薏仁6份、丁香8份、黄芩10份、胖大海10份、广白10份、玫瑰花10份、百合10份、五味子6份、大青叶6份、柴胡8份和三七8份分别放进粉碎机中进行粉碎，粉碎粒度均为120目；

[0030] (7) 把粉碎好的枸杞粉、葛根粉、甘草粉、百部粉、桑白皮粉、桔梗粉、人参粉、金银花粉、薏仁粉、丁香粉、黄芩粉、胖大海粉、广白粉、玫瑰花粉、百合粉、五味子粉、大青叶粉、柴胡粉和三七粉混合均匀后形成发酵坯,然后放进蒸锅蒸制60分钟,蒸制完成后放入室内温度为50摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为1个小时;

[0031] (8) 取200份枇杷花和步骤(7)中冷却好的发酵坯混合均匀,然后压制成型,最后再进行90摄氏度的高温干燥;

[0032] (9) 称量包装。

[0033] 实施例2

[0034] 一种枇杷花茶的生产工艺,包括如下步骤:

[0035] (1) 原料采摘:枇杷花的采摘期在4月份,花蕾未开的不可摘,花蕾全开的不可摘;

[0036] (2) 切条:将采摘好的枇杷花去除花托和绒毛后,置在水筛上然后放入水槽中清洗,把清洗干净的枇杷花放在无阳光照射的地方晾晒3个小时,把晾晒好的花朵切成长条状;

[0037] (3) 第一次烘干:把切好的花朵放入烘干机中进行干燥,第一次干燥3分钟,然后冷却15分钟,第二次干燥2分钟,然后冷却15分钟,第三次干燥2分钟,然后冷却15分钟,第四次干燥1分钟;

[0038] (4) 发酵:把烘干过后的花朵放进室内温度为23摄氏度,相对湿度为90%,空气流通良好,氧气充足的发酵室中通入水雾气进行发酵,发酵时间为7个小时;

[0039] (5) 第二次烘干:把发酵好的花朵放进室内温度为40摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为3小时,把冷却完成的花朵放进烘干机中进行第二次烘干,第二次烘干温度为80摄氏度;

[0040] (6) 取枸杞10份、葛根10份、甘草12份、百部10份、桑白皮10份、桔梗10份、人参8份、金银花8份、薏仁8份、丁香8份、黄芩12份、胖大海12份、广白12份、玫瑰花12份、百合12份、五味子8份、大青叶8份、柴胡10份和三七10份分别放进粉碎机中进行粉碎,粉碎粒度均为135目;

[0041] (7) 把粉碎好的枸杞粉、葛根粉、甘草粉、百部粉、桑白皮粉、桔梗粉、人参粉、金银花粉、薏仁粉、丁香粉、黄芩粉、胖大海粉、广白粉、玫瑰花粉、百合粉、五味子粉、大青叶粉、柴胡粉和三七粉混合均匀后形成发酵坯,然后放进蒸锅蒸制70分钟,蒸制完成后放入室内温度为55摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为1.5个小时;

[0042] (8) 取220份枇杷花和步骤(7)中冷却好的发酵坯混合均匀,然后压制成型,最后再进行93摄氏度的高温干燥;

[0043] (9) 称量包装。

[0044] 实施例3

[0045] 一种枇杷花茶的生产工艺,包括如下步骤:

[0046] (1) 原料采摘:枇杷花的采摘期在5月份,花蕾未开的不可摘,花蕾全开的不可摘;

[0047] (2) 切条:将采摘好的枇杷花去除花托和绒毛后,置在水筛上然后放入水槽中清洗,把清洗干净的枇杷花放在无阳光照射的地方晾晒4个小时,把晾晒好的花朵切成长条状;

[0048] (3) 第一次烘干:把切好的花朵放入烘干机中进行干燥,第一次干燥4分钟,然后冷

却20分钟,第二次干燥3分钟,然后冷却20分钟,第三次干燥3分钟,然后冷却20分钟,第四次干燥1.5分钟;

[0049] (4) 发酵:把烘干过后的花朵放进室内温度为25摄氏度,相对湿度为95%,空气流通良好,氧气充足的发酵室中通入水雾气进行发酵,发酵时间为8个小时;

[0050] (5) 第二次烘干:把发酵好的花朵放进室内温度为45摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为4小时,把冷却完成的花朵放进烘干机中进行第二次烘干,第二次烘干温度为85摄氏度;

[0051] (6) 取枸杞12份、葛根12份、甘草14份、百部12份、桑白皮12份、桔梗12份、人参10份、金银花10份、薏仁10份、丁香12份、黄芩14份、胖大海14份、广白14份、玫瑰花14份、百合14份、五味子10份、大青叶10份、柴胡12份和三七12份分别放进粉碎机中进行粉碎,粉碎粒度均为150目;

[0052] (7) 把粉碎好的枸杞粉、葛根粉、甘草粉、百部粉、桑白皮粉、桔梗粉、人参粉、金银花粉、薏仁粉、丁香粉、黄芩粉、胖大海粉、广白粉、玫瑰花粉、百合粉、五味子粉、大青叶粉、柴胡粉和三七粉混合均匀后形成发酵坯,然后放进蒸锅蒸制80分钟,蒸制完成后放入室内温度为60摄氏度的冷却室进行冷却,冷却时间为2个小时;

[0053] (8) 取240份枇杷花和步骤(7)中冷却好的发酵坯混合均匀,然后压制成型,最后再进行95摄氏度的高温干燥;

[0054] (9) 称量包装。

[0055] 本发明的工作原理是:本发明的枇杷花茶的生产工艺是经过对枇杷花进行原料采摘、切条、第一次烘干、发酵第二次烘干一系列工序之后,把配置好的枇杷花和经过粉碎、混合、发酵、蒸制好的枸杞、葛根、甘草、百部、桑白皮、桔梗、人参、金银花、薏仁、丁香、黄芩、胖大海、广白、玫瑰花、百合、五味子、大青叶、柴胡和三七发酵坯压制成型,再进行高温干燥,最后进行称量包装,本发明不仅把枇杷花本身具有化痰止咳、清热解毒、润喉、下火等功效发挥的更好之外,更是在治疗风热犯肺,内郁化火所致的咳嗽痰黄或吐痰不爽,咽喉肿痛,感冒咳嗽等症状上面发挥显著成效。

[0056] 对于本领域技术人员而言,显然本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本发明的范围由所附权利要求要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。

[0057] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。