



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105724695 A

(43)申请公布日 2016.07.06

(21)申请号 201610137083.8

(22)申请日 2016.03.07

(71)申请人 内蒙古牧兰生物科技有限公司

地址 017000 内蒙古自治区鄂尔多斯市高新技术产业园区高新大厦9楼

(72)发明人 王秀兰

(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

一种黄秋葵花茶的制作方法

(57)摘要

一种黄秋葵花茶的制作方法涉及花茶技术领域,该方法是采摘黄秋葵花开花闭合后1-2小时内的花蕾,采摘好的花蕾按照形状、大小、颜色进行拣选,拣选后的花蕾送温度为0-3℃冷藏库冷藏9-11小时,冷藏后的花蕾送温度为80±10℃的烘干机干燥5-10分钟,干燥好的花蕾进行杀菌,杀菌后的花蕾进行包装,包装后的产品在常温、通风、清洁、防潮、干燥、无异味的环境下贮存;该黄秋葵花茶的生产工艺简单合理,采用冷藏干燥,黄秋葵花蕾活性有效成分破坏极小,其物理、化学、生物学特性能够最大限度的保存,既可以保持黄秋葵花蕾的色泽、形状,又可以保持黄秋葵花蕾的营养成分和活性物质;干燥后的黄秋葵花蕾,含水率低,复水性好,便于长期贮存。

1. 一种黄秋葵花茶的制作方法,包括如下步骤:

一、采摘:采摘肉质肥硕、花蕾发育饱满、无病虫害且无失水萎蔫现象的黄秋葵花蕾;

二、拣选:对采摘的黄秋葵花按照形状、大小、颜色进行挑选;

三、进库冷藏:将拣选好的黄秋葵花送冷藏库冷藏;

四、干燥:将冷藏过的黄秋葵花在烘干机内进行干燥;

五、杀菌:将干燥好的黄秋葵花进行杀菌处理;

六、包装:将上步得到的产物进行包装;

七、储存:包装成的产品在常温、通风、清洁、防潮、干燥、无异味的环境下贮存;

其特征在于:

所述的采摘:在黄秋葵花开花并闭合后的1-2小时内采摘;所述的冷藏温度为0-3℃,冷藏时间为9-11小时;所述的干燥温度为 $80 \pm 10^\circ\text{C}$,干燥时间为5-10分钟。

一种黄秋葵花茶的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及花茶技术领域,具体涉及一种黄秋葵花茶的生产工艺。

背景技术

[0002] 黄秋葵学名:Abelmoschus esculentus(Linn.)Moench,亦称咖啡黄葵、秋葵,俗名羊角豆、潺茄、补肾菜,锦葵科秋葵属植物。一般黄秋葵长度为5~10cm,细长颇似人的手指,在印度、欧洲等地又名“女人指”。

[0003] 黄秋葵性喜温暖,广泛栽培于热带和亚热带地区,是一年生草本植物。花腋生,花为完全花,花直径4-8cm,花瓣黄色,花瓣根部有红色或紫色斑点,色艳丽,通常是5片,花期仅有数小时,当天午后即萎谢,花谢后3-4天左右便可采收嫩果。

[0004] 黄秋葵花富含黄酮、绿原酸、多糖,同时含有维生素A、B、C,以及钙、锌和硒等微量元素,现代科学大量研究证实具有极高的保健价值:

[0005] 1、补肾、滋阴壮阳、保护肝脏;

[0006] 2、助消化、保护肠胃,改善胃炎、胃溃疡;

[0007] 3、抗疲劳,增强体力和耐力,是天然的肌体免疫增强剂;

[0008] 4、美容养颜:保护皮肤、增强皮肤弹性,延缓细胞衰老,祛除皮肤褐斑;

[0009] 5、抗衰老、抗氧化、抗肌肉骨骼老化;

[0010] 6、抗肿瘤作用;

[0011] 因此,黄秋葵花被人们赞誉为新虫草、新人参。

[0012] 目前,黄秋葵花茶加工大多采用烘烤工艺,由于烘烤温度较高,黄秋葵花的色泽变暗,营养成分和活性物质破坏严重,干燥后的黄秋葵花复水性和复原性差,因而寻找一种完善的黄秋葵花茶的生产工艺是非常重要的。

发明内容

[0013] 本发明的目的在于克服现有技术中的不足之处,提供一种黄秋葵花茶的生产工艺,主要解决了现有黄秋葵花茶加工工艺中营养成分和活性物质破坏严重的问题,该黄秋葵花茶的生产工艺简单合理,采用冷冻干燥,黄秋葵花蕾活性有效成分破坏极小,其物理、化学、生物学特性能够最大限度的保存,既可以保持黄秋葵花蕾的色泽、形状,又可以保持黄秋葵花蕾的营养成分和活性物质;干燥后的黄秋葵花蕾,含水率低,复水性好,便于长期贮存。

[0014] 为了实现本发明的目的,我们将采用如下技术方案予以实施:

[0015] 一种黄秋葵花茶的制作方法,包括如下步骤:

[0016] 一、采摘:采摘肉质肥硕、花蕾发育饱满、无病虫害且无失水萎蔫现象的黄秋葵花蕾;

[0017] 二、拣选:对采摘的黄秋葵花按照形状、大小、颜色进行挑选;

[0018] 三、进库冷藏:将拣选好的黄秋葵花送冷藏库冷藏;

- [0019] 四、干燥:将冷藏过的黄秋葵花在烘干机内进行干燥;
- [0020] 五、杀菌:将干燥好的黄秋葵茶进行杀菌处理;
- [0021] 六、包装:将上步得到的产物进行包装;
- [0022] 七、储存:包装成的产品在常温、通风、清洁、防潮、干燥、无异味的环境下贮存;
- [0023] 其特征在于:
- [0024] 所述的采摘:在黄秋葵花开花并闭合后的1-2小时内采摘;所述的冷藏温度为0-3℃,冷藏时间为9-11小时;所述的干燥温度为 80 ± 10 ℃,干燥时间为5-10分钟。
- [0025] 有益效果
- [0026] 由于采取上述技术方案,该黄秋葵茶的生产工艺简单合理,采用冷藏干燥,黄秋葵茶活性有效成分破坏极小,其物理、化学、生物学特性能够最大限度的保存,既可以保持黄秋葵茶蕾的色泽、形状,又可以保持黄秋葵茶蕾的营养成分和活性物质;干燥后的黄秋葵茶蕾,含水率低,复水性好,便于长期贮存。

具体实施方式

- [0027] 结合实施例对本发明作进一步说明:
- [0028] 实施例
- [0029] 一种黄秋葵茶的制作方法,按如下步骤进行:
- [0030] 一、采摘
- [0031] 对黄秋葵茶蕾进行采摘,采摘时间为黄秋葵花开花并闭合后的1-2小时内采摘,采摘肉质肥硕、花蕾发育饱满、无病虫害且无失水萎蔫现象的黄秋葵茶蕾;
- [0032] 二、拣选:
- [0033] 对采摘的黄秋葵茶蕾按照大小、形状和颜色进行挑拣,并去除肉眼可以看到的杂质;
- [0034] 三、进库冷藏:
- [0035] 将拣选好的黄秋葵茶蕾送入冷藏库内均匀摊放,并按 $5-7\text{kg}/\text{m}^2$ 铺料,冷藏库的温度设置为0-3℃,冷藏时间为9-11小时;
- [0036] 四、干燥:将冷藏过的黄秋葵茶蕾在烘干机内进行干燥,干燥温度为 80 ± 10 ℃,干燥时间为5-10分钟;
- [0037] 五、杀菌:将干燥好的黄秋葵茶进行杀菌处理;
- [0038] 六、包装:将上步得到的产物进行包装;
- [0039] 七、储存:包装成的产品在常温、通风、清洁、防潮、干燥、无异味的环境下贮存。