



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 114698706 A

(43) 申请公布日 2022.07.05

(21) 申请号 202210398180.8

(22) 申请日 2022.04.13

(71) 申请人 郑世伟

地址 615100 四川省凉山彝族自治州会理  
县城关镇西街19号2幢2单元2号

(72) 发明人 郑世伟 龙顺会

(74) 专利代理机构 成都慕川专利代理事务所  
(普通合伙) 51278

专利代理师 李小金

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006.01)

A23F 3/12 (2006.01)

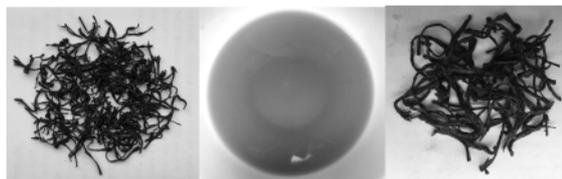
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54) 发明名称

一种石榴叶制备茶制品的方法

(57) 摘要

本发明公开了一种石榴叶制备茶制品的方法,制备石榴茶叶包括以下步骤:采摘石榴成熟叶为原料,将石榴成熟叶放置到微波设备内,通过微波辐射进行杀青,将杀青的石榴成熟叶与杀青后的普通茶叶放置到揉捻设备内,通过轻、重、轻的揉捻程序进行揉捻,将揉捻后的石榴茶叶放置到理条烘干设备内,通过对石榴茶叶进行理条成形、烘干,将理条成形后的石榴茶叶放置到烘焙设备内,进而对石榴茶叶进行烘焙处理,烘焙处理后取出石榴茶叶进行储存,解决了现有的石榴叶成熟后难以进行加工使用,导致石榴成熟叶的利用率较低,造成浪费大量石榴成熟叶的问题。



1. 一种石榴叶制备茶制品的方法,其特征在于,制备石榴茶叶包括以下步骤:

S1采青:采摘石榴成熟叶为原料;

S2杀青:将步骤S1中的石榴成熟叶放置到微波设备内,通过微波辐射进行杀青,杀青温度为120~140℃,杀青时间为1~5min,杀青至石榴成熟叶水分重量的百分含量为55~65%;

S3揉捻:将步骤S2中的石榴成熟叶与杀青后的普通茶叶放置到揉捻设备内,通过轻、重、轻的揉捻程序进行揉捻,杀青后石榴成熟叶茶叶的质量百分含量为50~100%,杀青后普通茶叶的质量百分含量为0~50%;

S4理条烘干:将步骤S3中的石榴茶叶放置到理条烘干设备内,通过对石榴茶叶进行理条成形、烘干,烘干温度为150~180℃,烘干至石榴茶叶水分含量为9~15%;

S5烘焙提香:将步骤S4中的石榴茶叶放置到烘焙设备内,烘焙温度为60~80℃,烘焙至石榴茶叶水分含量为4~6%。

2. 根据权利要求1所述的一种石榴叶制备茶制品的方法,其特征在于,S1步骤中的石榴成熟叶为石榴的成熟新叶。

3. 根据权利要求1所述的一种石榴叶制备茶制品的方法,其特征在于,制备石榴叶功夫红茶包括以下步骤:

A1:采摘石榴成熟叶为原料,将新鲜石榴成熟叶平摊放置到萎凋槽内部,萎凋时间为8~18h;

A2:将步骤A1中的萎凋石榴叶放入揉捻设备内部,揉捻时间为40~60min;

A3:将步骤A2中的揉捻叶送入发酵设备内部,发酵时间为6~10h;

A4:将步骤A3中的发酵叶送入烘干设备内部,烘干时间为10~15min;

A5:将功夫红茶送入A4步骤中的烘干设备内部,烘干时间为40~60min后制成石榴叶工夫红茶。

4. 根据权利要求3所述的一种石榴叶制备茶制品的方法,其特征在于,A1步骤中的石榴成熟叶为石榴的成熟新叶。

5. 根据权利要求3所述的一种石榴叶制备茶制品的方法,其特征在于,将A5步骤制备的石榴叶工夫红茶与工夫红茶按质量百分比比例制备成不同的石榴茶制品,石榴叶工夫红茶原料与工夫红茶的质量比例分别为:6:4、4:6、6:6。

6. 根据权利要求3所述的一种石榴叶制备茶制品的方法,其特征在于,A5步骤中挑选与A4步骤中外形相近似、内质相匹配的工夫红茶。

## 一种石榴叶制备茶制品的方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种方法,具体涉及一种石榴叶制备茶制品的方法。

### 背景技术

[0002] 截止2014年,会理石榴”荣获“中国驰名商标”,其种植面积达到30万亩,石榴果品产量将达到35万吨,其种植规模、产量均居国内八大石榴产区之首,然而会理石榴除石榴果实被食用外,成熟的石榴叶被大量废弃,造成了严重的资源浪费;据相关研究报道,石榴叶不仅含有丰富的营养成分和矿物质元素,同时还含有多种药效成分,具有重要的营养和药用价值,营养成分包括熊果酸、白桦脂酸、鞣花单宁,矿物质元素包括钾、钙、镁,药效成分包括多酚、黄酮、花青素。

[0003] 目前,现有石榴叶加工方法通过对石榴嫩芽与茶树鲜叶混合加工,使得一定程度丰富石榴茶滋味和香气,但未考虑石榴叶与茶树鲜叶理化属性差异大,造成石榴嫩芽与茶树鲜叶混合加工技术不易控制、不稳定,现有加工的石榴茶制品外形不美观,现有技术针对石榴嫩叶进行利用,未对石榴成熟叶进行利用,从而造成石榴成熟叶的资源浪费,造成资源利用率不高的问题,现有技术是石榴叶的绿茶加工方法,未涉及石榴叶的红茶加工方法,现有技术针对石榴茶绿茶消费者开发,而未考虑单一的绿茶能否满足消费者的实际需求,导致难以满足消费者的多元化需求。

### 发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是现有的石榴叶成熟后难以进行加工使用,导致石榴成熟叶的利用率较低,造成浪费大量的石榴成熟叶,目的在于提供一种石榴叶制备茶制品的方法,解决了现有的石榴叶成熟后难以进行加工使用,导致石榴成熟叶的利用率较低,造成浪费大量石榴成熟叶的问题。

[0005] 本发明通过下述技术方案实现:

[0006] 一种石榴叶制备茶制品的方法,制备石榴茶叶包括以下步骤:

[0007] S1采青:采摘石榴成熟叶为原料;

[0008] S2杀青:将步骤S1中的石榴成熟叶放置到微波设备内,通过微波辐射进行杀青,杀青温度为120~140℃,杀青时间为1~5min,杀青至石榴成熟叶水分重量的百分含量为55~65%;

[0009] S3揉捻:将步骤S2中的石榴成熟叶与杀青后的普通茶叶放置到揉捻设备内,通过轻、重、轻的揉捻程序进行揉捻,杀青后石榴成熟叶茶叶的质量百分含量为50~100%,杀青后普通茶叶的质量百分含量为0~50%;

[0010] S4理条烘干:将步骤S3中的石榴茶叶放置到理条烘干设备内,通过对石榴茶叶进行理条成形、烘干,烘干温度为150~180℃,烘干至石榴茶叶水分含量为9~15%;

[0011] S5烘焙提香:将步骤S4中的石榴茶叶放置到烘焙设备内,烘焙温度为60~80℃,烘焙至石榴茶叶水分含量为4~6%。

[0012] 本发明的工作原理为:通过选择成熟的石榴叶为原料制备石榴茶叶与现有的茶叶混合,避免了丢失石榴叶的有效成分,同时混合了茶叶中有效物质,从而使石榴茶制品内含物种类增加,达到丰富石榴茶产品种类和风味的功能,通过使用石榴成熟叶为原料提高石榴叶资源利用率,本申请制备的石榴茶外形乌尚润、条索紧结、较匀齐,香气甜香浓略带韵味,色红泽黄红明亮,滋味浓略鲜爽,叶底红黄尚匀明亮,使得本申请制备的石榴茶制品在外形、滋味、香气上与传统的石榴茶有较大的进步,通过本申请不仅解决现有的石榴茶外形不好、味道带苦涩的问题,也便于丰富石榴茶产品的种类和风味,还便于增加石榴茶内含物的种类和数量。

[0013] 进一步地,S1步骤中的石榴成熟叶为石榴的成熟新叶。

[0014] 进一步地,制备石榴叶功夫红茶包括以下步骤:

[0015] A1:采摘石榴成熟叶为原料,将新鲜石榴成熟叶平摊放置到萎凋槽内部,萎凋时间为8~18h;

[0016] A2:将步骤A1中的萎凋石榴叶放入揉捻设备内部,揉捻时间为40~60min;

[0017] A3:将步骤A2中的揉捻叶送入发酵设备内部,发酵时间为6~10h;

[0018] A4:将步骤A3中的发酵叶送入烘干设备内部,烘干时间为10~15min;

[0019] A5:将功夫红茶送入A4步骤中的烘干设备内部,烘干时间为40~60min后制成石榴叶工夫红茶。

[0020] 为了克服现有技术未考虑石榴叶与茶树鲜叶理化属性差异大,造成石榴嫩芽与茶树鲜叶混合加工技术不易控制、不稳定,而且加工出来石榴茶制品外形不美观的缺陷,本申请通过现有的功夫红茶与石榴叶功夫红茶混合,通过萎凋、揉捻、发酵、干燥后的石榴叶工夫红茶加工方法来解决混合、加工不易控制、不稳定的问题,通过选择外形、香气与前述石榴叶工夫红茶相近似的工夫红茶,同时两者按一定质量百分比混合后的石榴茶制品来解决石榴叶与茶鲜叶理化属性差异大加工出来石榴茶制品外形不美观,同时丰富石榴茶产品种类和风味。

[0021] 本申请采用石榴成熟叶为单一原料经萎凋、揉捻、发酵、干燥后制备成石榴叶工夫红茶的原料,进而选择与石榴叶工夫红茶外形相近似、内质相匹配的工夫红茶放入烘干设备内部制备成石榴叶功夫红茶,将石榴叶工夫红茶与工夫红茶按一定质量百分比拼配成不同的石榴茶制品,本申请的加工方法使得石榴茶制品在外形、滋味、香气上与现有的石榴茶有较大的不同,通过本申请的加工方法制备的石榴茶外形乌尚润、条索紧结、较匀齐,香气甜香浓略带韵味,色红泽黄红明亮,滋味浓略鲜爽,叶底红黄尚匀明亮。

[0022] 进一步地,A1步骤中的石榴成熟叶为石榴的成熟新叶。

[0023] 进一步地,将A5步骤制备的石榴叶工夫红茶与工夫红茶按质量百分比制备成不同的石榴茶制品,石榴叶工夫红茶原料与工夫红茶的质量比例分别为:6:4、4:6、6:6。

[0024] 进一步地,A5步骤中挑选与A4步骤中外形相近似、内质相匹配的工夫红茶。

[0025] 本发明与现有技术相比,具有如下的优点和有益效果:

[0026] 1、本发明一种石榴叶制备茶制品的方法,采用石榴成熟叶为原料制成石榴叶工夫红茶,并将石榴叶工夫红茶与工夫红茶按一定比例制备不同的石榴茶制备,使得提高了石榴叶的利用率。

[0027] 2、本发明一种石榴叶制备茶制品的方法,采用石榴成熟叶为单一原料经萎凋、揉

捻、发酵、干燥后制备成石榴叶工夫红茶的原料,进而选择外形、香气与石榴叶工夫红茶相近似的工夫红茶,最后两者按一定质量百分比混合制备成石榴叶工夫红茶;

[0028] 3、本发明一种石榴叶制备茶制品的方法,本申请制备的石榴茶制品外形乌尚润、条索紧结、较匀齐,香气甜香浓略带韵味,色红泽黄红明亮,滋味浓略鲜爽,叶底红黄尚匀明亮。

#### 附图说明

[0029] 此处所说明的附图用来提供对本发明实施例的进一步理解,构成本申请的一部分,并不构成对本发明实施例的限定。在附图中:

[0030] 图1为单一石榴叶工夫红茶原料与工夫红茶按6:4质量百分比制备石榴茶制品的外形、汤色、叶底;

[0031] 图2为单一石榴叶工夫红茶原料与工夫红茶按4:6质量百分比制备石榴茶制品的外形、汤色、叶底;

[0032] 图3为单一石榴叶工夫红茶原料与工夫红茶按6:6质量百分比制备石榴茶制品的外形、汤色、叶底。

#### 具体实施方式

[0033] 为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚明白,下面结合实施例和附图,对本发明作进一步的详细说明,本发明的示意性实施方式及其说明仅用于解释本发明,并不作为对本发明的限定。

##### [0034] 实施例1

[0035] 本发明一种石榴叶制备茶制品的方法,如图1所示,本实施例的具体实现方式为:石榴成熟叶平摊放置到萎凋槽内部,萎凋8~18h,萎凋叶送入揉捻设备内部,揉捻时间为40~60min,将揉捻叶送入发酵设备进行发酵,发酵时间为6~10h,将发酵叶送入烘干设备内部,进行烘干处理,烘干时间为10~15min,将工夫红茶送入烘干设备内部,进行干燥处理,干燥时间为40~60min后制成石榴叶工夫红茶,选择与石榴叶工夫红茶原料外形相似、内质相匹配的工夫红茶,将石榴叶工夫红茶与工夫红茶按6:4的质量百分比制备成石榴茶制品,使得制备的石榴茶制品外形乌尚润、条索紧结、较匀齐,香气甜香浓略带韵味,色红泽黄红明亮,滋味浓略鲜爽,叶底红黄尚匀明亮。

##### [0036] 实施例2

[0037] 基于实施例1的基础上,如图2所示,本实施例的具体实现方式为:石榴成熟叶平摊放置到萎凋槽内部,萎凋8~18h,萎凋叶送入揉捻设备内部,揉捻时间为40~60min,将揉捻叶送入发酵设备进行发酵,发酵时间为6~10h,将发酵叶送入烘干设备内部,进行烘干处理,烘干时间为10~15min,将工夫红茶送入烘干设备内部,进行干燥处理,干燥时间为40~60min后制成石榴叶工夫红茶,选择与石榴叶工夫红茶原料外形相似、内质相匹配的工夫红茶,将石榴叶工夫红茶与工夫红茶按4:6的质量百分比制备成石榴茶制品,使得制备的石榴茶制品外形乌尚润、条索紧结、较匀齐,香气甜香浓略带韵味,色红泽黄红明亮,滋味浓略鲜爽,叶底红黄尚匀明亮。

##### [0038] 实施例3

[0039] 基于上述实施例的基础,如图3所示,本实施例的具体实现方式为:石榴成熟叶平摊放置到萎凋槽内部,萎凋8~18h,萎凋叶送入揉捻设备内部,揉捻时间为40~60min,将揉捻叶送入发酵设备进行发酵,发酵时间为6~10h,将发酵叶送入烘干设备内部,进行烘干处理,烘干时间为10~15min,将功夫红茶送入烘干设备内部,进行干燥处理,干燥时间为40~60min后制成石榴叶工夫红茶,选择与石榴叶工夫红茶原料外形相似、内质相匹配的工夫红茶,将石榴叶工夫红茶与工夫红茶按6:6的质量百分比制备成石榴茶制品,使得制备的石榴茶制品外形乌尚润、条索紧结、较匀齐,香气甜香浓略带韵味,色红泽黄红明亮,滋味浓略鲜爽,叶底红黄尚匀明亮。

[0040] 以上所述的具体实施方式,对本发明的目的、技术方案和有益效果进行了进一步详细说明,所应理解的是,以上所述仅为本发明的具体实施方式而已,并不用于限定本发明的保护范围,凡在本发明的精神和原则之内,所做的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

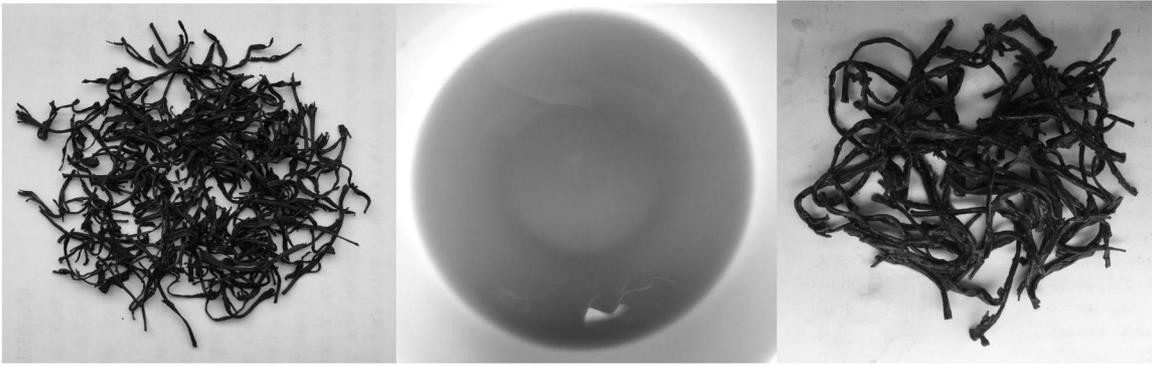


图1



图2

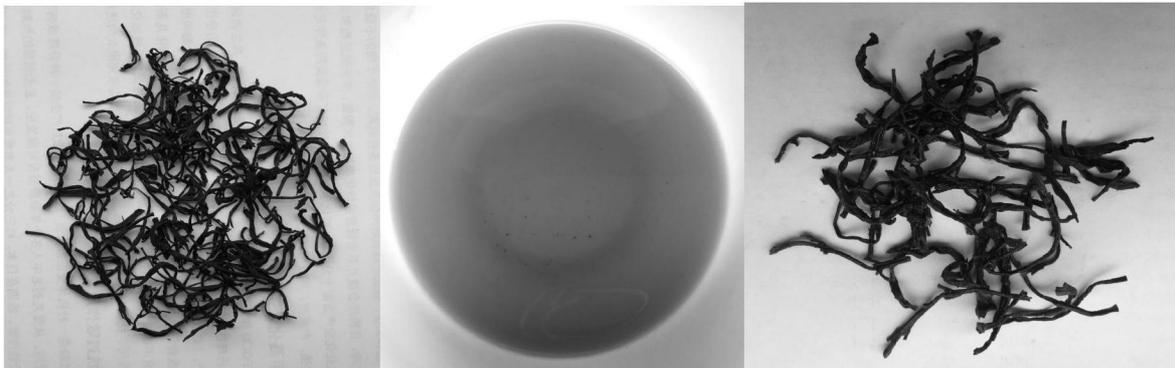


图3