

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810030948.6

[51] Int. Cl.

A23F 3/06 (2006.01)

A23F 3/34 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2009年9月30日

[11] 公开号 CN 101543247A

[22] 申请日 2008.3.27

[21] 申请号 200810030948.6

[71] 申请人 胡应祥

地址 419100 湖南省芷江县大树坳乡小思乐村1组

[72] 发明人 胡应祥

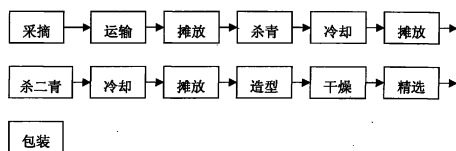
权利要求书3页 说明书10页 附图2页

[54] 发明名称

野生甜茶系列产品及其制作方法

[57] 摘要

本发明公开了野生甜茶系列产品及其制作方法，该系列包括野甜茶花穗，野甜茶嫩芽，野甜茶嫩叶，野甜茶袋泡茶。是以多穗柯花穗、嫩芽、嫩叶及成叶为原料制作茶，其制作包括采摘、摊放、杀青、冷却、揉捻、解块、造型、干燥、精选等工艺流程。本发明的产品各有其造型，均汤色明亮，叶底翠绿，香气清和，口感清爽。该甜茶含有多种微量元素成份和维生素以及黄酮、茶多酚、甜味素，有解毒利湿，泻痢疾、降脂、降压作用，长期饮用对高血压等具有治疗作用，是深受现代人青睐的健康饮品。



1. 一种野生甜茶, 其特征在于它的原料是多穗柯花穗, 成茶后, 色泽为乳青色, 它的制作方法包括以下步骤:

①采摘: 于花穗生长出 3cm 时采摘, 采摘下的原料保持通风、阴凉状态, 不变色发红, 不能堆放;

②摊放: 将采摘后的花穗置于阴凉通风干燥摊放 6-8 小时, 控制失水率 20%;

③杀青: 控制锅温 130℃, 出料口吹风冷却;

④摊放: 将杀青后的原料摊放不超过半小时;

⑤杀二青: 控制锅温 70-80℃, 出料口吹风冷却;

⑥造型: 锅温 40-60℃, 巡回投料造型;

⑦干燥: 40℃温度下干燥, 精选去杂质。

2. 一种野生甜茶, 其特征在于它的原料是多穗柯嫩芽叶, 成茶后, 色泽暗青色, 它的制作方法包括以下步骤:

①采摘: 于嫩芽叶 3cm 长时采摘, 采摘下的原料保持通风、阴凉状态, 不变色发红, 不能堆放;

②摊放: 将采摘后的嫩芽摊放于竹垫上 4-6 小时, 控制失水率 15%;

③杀青: 控制锅温 120℃, 出料口吹风冷却;

④摊放: 将杀青后的原料摊放于竹垫 20 分钟;

⑤揉捻: 将摊放好后的原料进行揉捻 20-25 分钟, 至芽叶卷曲成

条弯形;

⑥解块: 将揉捻出机的原料进行手工解块, 薄摊在竹垫上;

⑦杀二青: 二次杀青控制锅温 70-80℃, 控制失水率 60%, 出料口吹风冷却, 摊放 15 分钟;

⑧造型: 控制锅温 40-60℃, 巡回投料, 手工辅助捏、揉, 解块造型;

⑨干燥: 40℃温度下干燥, 精选去杂质。

3. 一种野生甜茶, 其特征是它的原料是多穗柯嫩叶, 成茶后色泽暗绿色, 它的制作方法包括以下步骤:

①采摘: 采摘嫩叶, 带梗, 采摘下的原料保持通风、阴凉状态, 不变色发红, 不能堆放;

②摊放: 将采摘的鲜叶摊放于阴凉通风干燥干净处摊放 8-12 小时, 风吹轻翻, 控制失水率 20%;

③杀青: 杀青控制锅温 120℃, 出料口吹风冷却;

④摊放: 将出料口的原料边风冷、边解块, 进行摊放冷却;

⑤揉捻: 将摊放好后的原料进行揉捻 20-25 分钟, 至叶面成条形状弯曲;

⑥解块: 将揉捻好的原料手工解块后进行摊放;

⑦杀二青: 杀二青控制温度 100℃, 控制失水率 60%;

⑧造型: 控制锅温 60℃时滚成颗粒形状;

⑨干燥: 在 80℃时烘干颗粒原料。

4. 一种野生甜茶, 其特征在于它的原料是多穗柯一年期叶片, 成

茶为袋泡茶,它的制作方法包括以下步骤:

- ①采摘:采摘当年生长的叶片;
- ②摊放干燥:将采摘的鲜叶摊放于通风、干燥、干净处;
- ③杀青:杀青控制锅温 100-110℃;
- ④烘干:将杀青后的原料在 90℃温度下干燥;
- ⑤粉碎:用烘干的干叶粉碎成 20-40 目颗粒状;
- ⑥包装:将制好的颗粒粉末状茶分等份装袋。

野生甜茶系列产品及其制作方法

所属技术领域

本发明涉及茶及其制作领域，具体是一种野生甜茶系列产品及其制作方法。

技术背景

野生甜茶是用植物多穗柯制作的茶。在《中国高等植物图鉴》中记载：该植物为壳斗科类型，名称：多穗柯、多穗石柯、甜茶，在民间也有别名观音甜茶、甜叶子，学名：Lithocarpus polystachyum Rehd, 英文为 Carvalho Tanoak brown, 为常绿乔木，高 7-15 米，小枝无毛，叶卵状披针形、至近椭圆形，长 12-20 厘米，先端渐尖或尾尖，基部楔形，全缘，下面有灰白色鳞秕，无毛。侧脉 10-12 对，叶柄长 1.5-2 厘米。雌花序常顶生，长 15—20 厘米，果序长 22—25 厘米，果密集。壳斗 3—5 枚联合，具长约 2.5 厘米的柄或几无柄，浅盘形，包围坚果，基部直径 7—8（—13）毫米，高 2—4 毫米，苞片三角形，和壳斗贴生，排列成环，坚果栗色、卵形，直径 1—1.5 厘米，长 1.2-1.6 厘米，基部圆形，仅中央和壳斗愈合，果脐深陷，直径 5—7 毫米。分布于长江以南各省区，印度、泰国也有，生于海拔 400 米以上的密林中，种子含淀粉，嫩叶可制甜茶。

《中药大辞典》中除以上记载外，还记载：该植物高甜度，低热量，无含糖成份。叶、根、果均可入药，有解毒利湿，泻痢疾、降脂、

降压作用。功能主治高血压。

在湖南、贵州等地侗族人民俗称观音甜茶，是当地侗族千百年来用作清火、降压、解暑、消炎、解毒、防治百病的一种常用保健药茶。在当地传统的做法是每年的清明、谷雨期间，侗民上山采集嫩叶拿回家中制成干茶自用。传统制茶工艺为：1. 太阳直接晒干；或2. 用铁锅一次性炒干。成品无形状，叶片片状，或稍卷。色泽：紫黑色或乌红色。汤色冲泡后暗褐色、红黑色。香气为陈香味。口感，纯甜。

该植物虽无糖成份，但粘性很强，遇高温则粘成一团，十几秒钟内，即发酵变红。

发明内容

为使该植物生产成市场上喜爱、畅销的绿茶色泽，申请人从一九九九年开始，通过八年的加工实践、摸索、总结，从鲜叶采摘，运输、到加工环节，终于攻下了使嫩芽、叶在生产加工过程中遇高温不结块，不发酵变红的技术难关，使其产品条形美观，汤色明亮，叶底翠绿，香气清和，口感清爽的野甜茶系列产品。

本发明解决问题所采取的技术方案是：野甜茶系列产品包括：野甜茶花穗，野甜茶嫩芽，野甜茶嫩叶，野甜茶袋泡茶。

一、野甜茶花穗原料是多穗柯花穗，成茶后，色泽为乳青色，它的制作方法是：

①采摘：于花穗生长出 3cm 时采摘，采摘下的原料保持通风、阴凉状态，不变色发红，不能堆放；

②摊放：将采摘后的花穗置于阴凉通风干燥摊放 6-8 小时，控制

失水率 20%;

- ③杀青: 控制锅温 130℃, 出料口吹风冷却;
- ④摊放: 将杀青后的原料摊放不超过半小时;
- ⑤杀二青: 控制锅温 70-80℃, 出料口吹风冷却;
- ⑥造型: 锅温 40-60℃, 巡回投料造型;
- ⑦干燥: 40℃温度下干燥, 精选去杂质。

二、野甜茶嫩芽原料是多穗柯嫩芽叶, 成茶后, 色泽暗青色, 它的制作方法是:

①采摘: 于嫩芽叶 3cm 长时采摘, 采摘下的原料保持通风、阴凉状态, 不变色发红, 不能堆放;

②摊放: 将采摘后的嫩芽摊放于竹垫上 4-6 小时, 控制失水率 15%;

③杀青: 控制锅温 120℃, 出料口吹风冷却;

④摊放: 将杀青后的原料摊放于竹垫 20 分钟;

⑤揉捻: 将摊放好后的原料进行揉捻 20-25 分钟, 至芽叶卷曲成条弯形;

⑥解块: 将揉捻出机的原料进行手工解块, 薄摊在竹垫上;

⑦杀二青: 二次杀青控制锅温 70-80℃, 控制失水率 60%, 出料口吹风冷却, 摊放 15 分钟;

⑧造型: 控制锅温 40-60℃, 巡回投料, 手工辅助捏、揉, 解块造型;

⑨干燥: 40℃温度下干燥, 精选去杂质。

三、野甜茶嫩叶原料是多穗柯嫩叶，成茶后色泽暗绿色，它的制作方法是：

- ①采摘：采摘嫩叶，带梗，采摘下的原料保持通风、阴凉状态，不变色发红，不能堆放；
- ②摊放：将采摘的鲜叶摊放于阴凉通风干燥干净处摊放 8-12 小时，风吹轻翻，控制失水率 20%；
- ③杀青：杀青控制锅温 120℃，出料口吹风冷却；
- ④摊放：将出料口的原料边风冷、边解块，进行摊放冷却；
- ⑤揉捻：将摊放好后的原料进行揉捻 20-25 分钟，至叶面成条形状弯曲；
- ⑥解块：将揉捻好的原料手工解块后进行摊放；
- ⑦杀二青：杀二青控制温度 100℃，控制失水率 60%；
- ⑧造型：控制锅温 60℃时滚成颗粒形状；
- ⑨干燥：在 80℃时烘干颗粒原料。

四、野甜茶袋泡茶的原料是多穗柯一年期叶片，它的制作方法是：

- ①采摘：采摘当年生长的叶片；
- ②摊放干燥：将采摘的鲜叶摊放于通风、干燥、干净处；
- ③杀青：杀青控制锅温 100-110℃；
- ④烘干：将杀青后的原料在 90℃温度下干燥；
- ⑤粉碎：用烘干的干叶粉碎成 20-40 目颗粒状；
- ⑥包装：将制好的颗粒粉末状茶分等份装袋。

按照本工艺生产野甜茶，包括野甜茶的花穗、芽、叶都能制成茶，

解决了使其嫩芽、叶在生产加工过程中遇高温不结块，不发酵变红的技术难题。在本发明中，从原料采摘、摊放到加工时的杀青温度、原料出料、解块等工序进行要求，保证了产品色泽保持暗绿，不发红，达到绿茶品质，生产的甜茶条形美观，汤色明亮，叶底翠绿，香气清和，口感清爽。野甜茶含黄酮 4.18%，天然抗氧化剂茶多酚 18.1%，甜味素 12.6%，黄酮可以防治心脑血管疾病和防癌抗肿瘤，甜味素无糖成分，却是蔗糖甜度的 300 倍，是糖尿病患者的放心甜类饮料，而且野甜茶还含有钙、铁、锌、硒等微量元素和维生素 B₁、B₂，是深受现代人青睐的健康饮品。

附图说明

下面结合附图进一步详细描述本发明。

附图为本发明的工艺流程图。

图 1 是野甜茶花穗产品生产工艺流程；

图 2 是野甜茶嫩芽产品生产工艺流程；

图 3 是野甜茶嫩叶产品生产工艺流程；

图 4 是野甜茶袋泡茶产品生产工艺流程。

具体实施方式

实施例 1：野甜茶花穗产品

原料是多穗柯花穗，成茶后，色泽为乳青色，形似花环，环直径 10 厘米以下，香甜味。

制作的工艺流程：采摘→运输→摊放→杀青→冷却→摊放→杀二青→冷却→摊放→造型→干燥→精选→包装。

它的制作方法是：

1. 采摘：要求天晴无雨露水，竹器盛装。采摘规格：在花穗生长出3厘米左右，轻摘轻放，不采病虫花穗，摆放一层花穗一层小树枝条，有弹性，不挤压损伤花穗，花穗鲜嫩，色泽不变，采摘下的原料保持通风、阴凉状态，不变色发红，不能堆放。

2. 摊放：将合格的花穗薄薄凉在竹垫上，场地室内阴凉、通风、干燥、干净、无味。电扇轻吹一小时，根据水分程度，适度摊放6—8小时，控制失水率20%，使花穗柔软，失去光泽。

3. 杀青：设备用名优制茶30型杀青机。控制锅温130℃，出料口用风扇冷却，效果要求原料柔软、色绿、正常的植物香甜味。

4. 摊放：将出料口合格的原料均匀地摊放在竹垫上，厚度不超过10厘米，时间不宜超过半小时。目的均匀水分，便于二次操作。

5. 杀二青：设备用名优制茶30型杀青机。控制锅温70-80℃，将摊放好的原料堆放进竹容器内，便于投料，边投边装，投料比上次稍多三分之一，出料口风扇冷却，不得有焦糊味，再摊放15分钟。

6. 造型：设备用名优制茶30型杀青机。控制锅温40-60℃，巡回投料，直至成圆环形。

7. 干燥：设备用电烤箱，不锈钢筛子，箱温40℃，其中轻翻2—3次。效果：手折即断，有清脆的响声，色泽乳青色，形似花环，环直径10厘米以下。香甜味，无焦糊味、高火味。

8. 精选包装：人工选去杂质，将不合格、不规则的去除，包装。

实施例2：野甜茶嫩芽产品

原料是多穗柯嫩芽，成茶后，形似碧螺、卷曲形，色泽暗青色，清香糖味，手捏成粉。

制作的工艺流程：

采摘→运输→摊放→杀青→冷却→摊放→揉捻→解块→杀二青→冷却→摊放→造型→干燥→精选→包装。

它的制作方法是：

1. 采摘：要求天晴无雨露水，不采病虫害芽，3厘米上下长的嫩芽叶，用竹器盛装，轻采轻放，不挤压损伤芽叶，采摘下的原料保持通风、阴凉状态，不变色发红，不能堆放，到厂要求新鲜，无发热现象。

2. 摊放：将合格的鲜原料均匀地摊放在竹垫上，厚度不超过10厘米，场地室内阴凉、通风、干燥、干净、无味。摊放4—6小时，控制失水率15%，原料柔软，鲜叶失去光泽。

3. 杀青：设备用名优制茶30型杀青机。控制锅温120℃，投料均匀，出料口用风扇冷却，兼用竹容器簸扬去杂质。效果：出口原料微有刺手的感觉，清甜香味，无青气腥味。

4. 摊放：把杀青的原料均匀摊放在竹垫上，厚度不超过10厘米，均匀其水分，时间20分钟为宜。

5. 揉捻：设备用25型名优茶揉捻机。将摊放好的原料置入料筒，操作：轻揉→重揉→轻揉→重揉→轻揉，时间约20分钟至25分钟。效果：芽叶卷曲成条弯形，破坏芽叶表膜，有轻微的茶汁在芽叶表面，但芽叶无损断，保持完整。

6. 解块：将揉好出机的原料进行手工解块，薄摊在竹垫上，程度为表面微干，手捏无粘性为宜。

7. 杀二青：设备用名优制茶 30 型杀青机。控制锅温 70-80℃，投入原料比杀一青稍多，均匀进行二次杀青，使失水率达到 60%。出料口风扇冷却，再摊放 15 分钟。

8. 造型：设备用名优制茶 30 型杀青机。控制锅温 40-60℃，连续巡回投料，无冷却，手工帮助捏、揉，解块、造型。

9. 干燥：设备用电烤箱、不锈钢筛子，控制箱温 40℃，其间轻翻 2—3 次。效果：形似碧螺、卷曲形，色泽暗青色，清香糖味，手捏成粉。

10. 精选包装：去渣、去粉末，包装。

实施例 3：野甜茶嫩叶产品

原料是多穗柯嫩梗、叶，成茶后色泽暗绿色，形状为颗粒，手捏成粉，清香甜味

制作的工艺流程：

采摘→运输→摊放→选渣→杀青→冷却→摊放→揉捻→解块→摊放→杀二青→造型→干燥→风选→分级→精选→包装。

它的制作方法是：

1. 采摘：要求雨水天不采摘，采摘嫩叶带梗，竹器盛装，一层鲜叶一层枝条，防压紧损伤鲜叶及挤伤发红，采摘下的原料保持通风、阴凉状态，不变色发红，不能堆放。

2. 摊放：将合格的鲜叶、梗摊放在阴凉、通风、干燥、干净、

无味的室内竹垫上或地板上，摊放 8—12 小时，控制失水率 20%，大型风扇散热挥去水份，其中轻翻 2 次，同时选去杂质。

3. 杀青：设备用名优制茶 80 型大杀青机。控制锅温 120℃，原料在锅内用耳听有轻微的爆炒响声为宜。原料出料口有茶的香味，既不能杀太老，也不能杀太嫩，太老揉捻易碎、太嫩有青气味，且易发红，大型风扇冷却。

4. 摊放：将出料口的原料一边风冷，一边解块（因有部分结块）一边摊放，快速冷却。

5. 揉捻：将解块冷却的原料放入大中型揉捻机筒内，操作：轻揉→重揉→加压→加压→轻揉，时间约 20 分钟至 25 分钟，效果：叶面成条形弯曲，叶面表膜破损，有茶汁粘在叶面，叶片翠绿色。

6. 解块：将揉捻好出机的原料进行手工解块，因为在揉捻过程中有团状出现，然后摊放，将解块好的茶摊放成暗青色。

7. 杀二青：设备用大型烘干机进行杀二青。控制机温 100℃，失水率 60%。

8. 造型：设备用名优制茶 80 型杀青机。控制锅温 60℃，将烘干机出口的原料直接投放杀青机低温滚成颗粒形状。

9. 干燥：设备用烘干机，控制机温 80℃，将颗粒原料一次性烘干。效果：形状颗粒，色泽暗绿，干燥程度为手捏成粉，香气为正常的清香甜味。

10. 风选包装：将加工好的原料用风选机分级成一级、二级、三级，粉末、片茶分离，再将一级、二级、三级进行精选，除杂质，包

装。

实施例 4：野甜茶袋泡茶

原料是多穗柯一年期叶片,成茶为袋泡茶。

制作的工艺流程:

采摘→运输→摊放→杀青→干燥→粉碎→包装。

它的制作方法是:

1. 采摘: 采摘当年长出的叶片。运输盛装鲜叶用干净的器物。
2. 摊放干燥: 将合格的鲜叶摊放于通风、干燥、干净的室内地面。风扇吹散热量和水份。
3. 杀青: 设备用大型杀青机, 控制锅温 100—110℃进行杀青。
4. 烘干: 将杀青好的原料在 90℃温度下干燥。
5. 粉碎: 用大型粉碎机, 筛子 20-40 目, 将干叶粉碎成 20-40 目的颗粒粉状。
6. 包装: 将制好的颗粒粉末状茶分等份装袋。

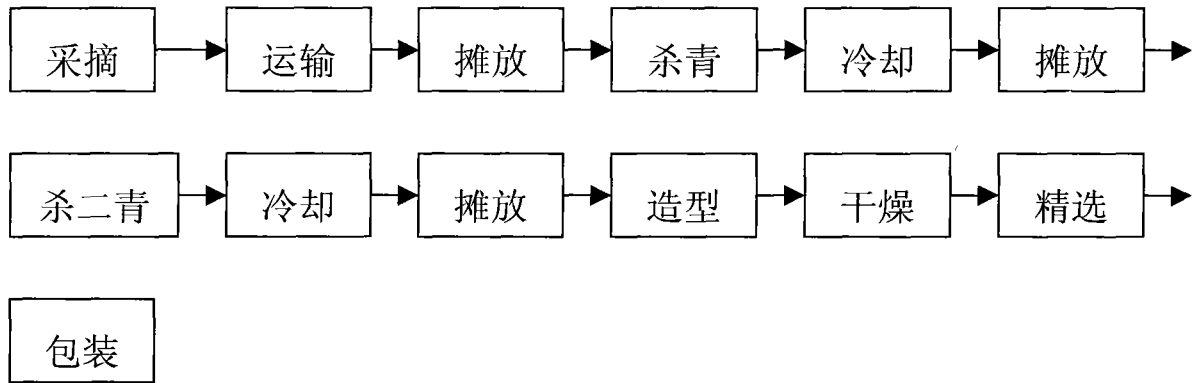


图1

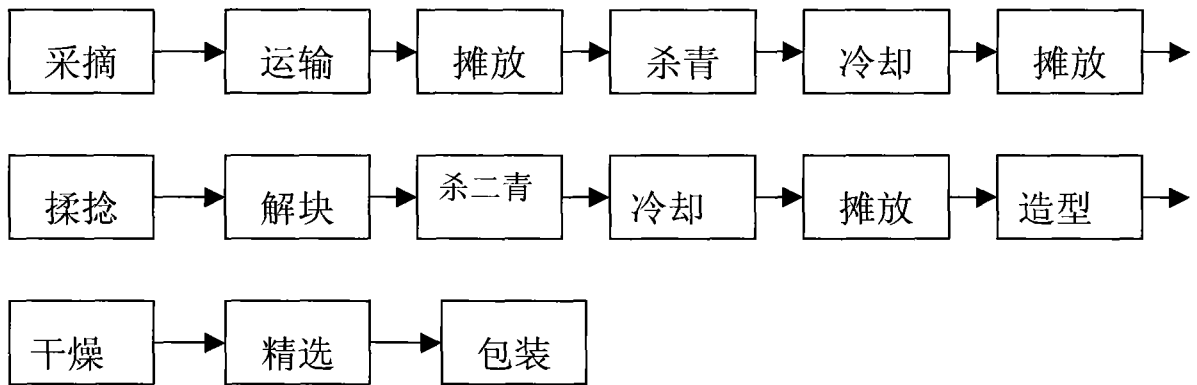


图2

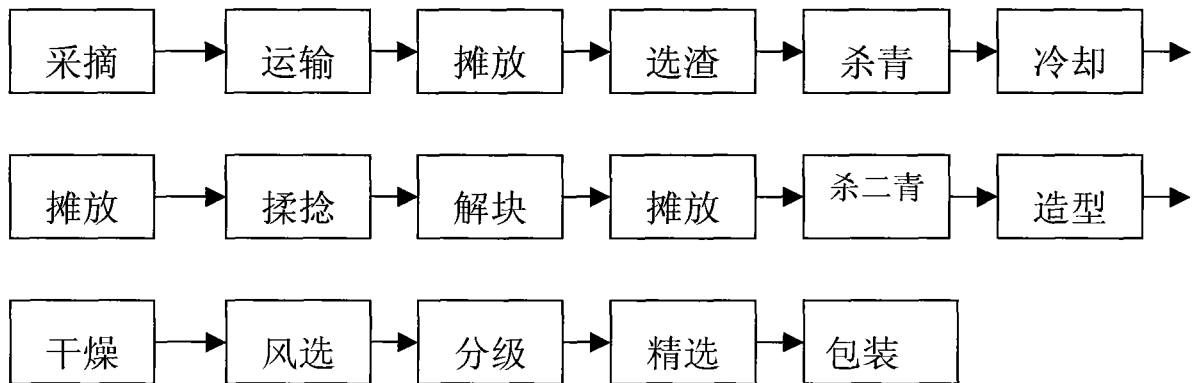


图3

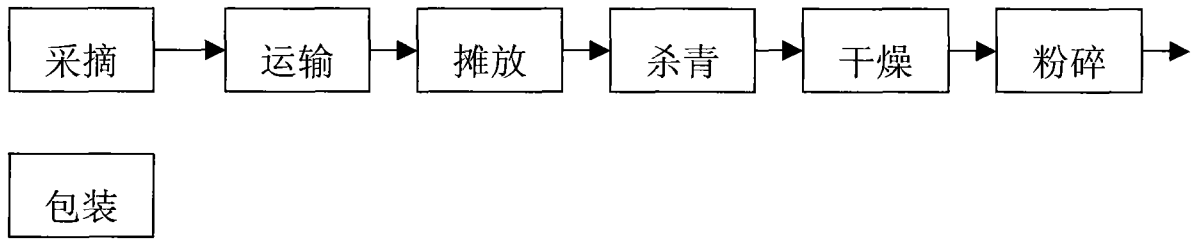


图4