



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113647482 A

(43) 申请公布日 2021.11.16

(21) 申请号 202110954819.1

(22) 申请日 2021.08.19

(71) 申请人 紫物境界(赤壁)茶业有限公司

地址 437300 湖北省武汉市赤壁市赤马港
办事处体育路13号

(72) 发明人 程辉 武汉生 罗章章 王胜良
冯小明 郭伟奇

(74) 专利代理机构 武汉谦源知识产权代理事务
所(普通合伙) 42251

代理人 尹伟

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种冷干燥桂花甜青茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种冷干燥桂花甜青茶及其制备方法,其由以下重量百分数的各原料组成:冷干燥桂花5-25%;棉子低聚糖10-30%;川甜青砖茶45-85%。制备方法包括如下步骤:将冷干燥桂花和川甜青砖茶块分别制成粉备用;先将棉子低聚糖和川甜青砖茶粉按照其重量百分数进行称量并混合,再按相应比例称量添加冷干燥桂花粉配制,混合、静置,即得。本发明将桂花温补健胃作用、棉子糖的促进双歧杆菌增殖作用与青砖茶的促消化、化滞利胃等功效协同配合,可达到极好的护胃功效,同时各成分本身均有极好的保健作用复配成冷干燥桂花甜青茶后,总体上能有效增强人的免疫代谢营养,并促进人体胃肠道、血液代谢,从而达到预防相关慢性疾病目的。

1. 一种冷干燥桂花甜青茶,其特征在於,由以下重量百分数的各原料组成:冷干燥桂花5-25%;棉子低聚糖10-30%;川甜青砖茶45-85%。

2. 根据权利要求1所述的一种冷干燥桂花甜青茶,其特征在於,冷干燥桂花通过以下方法制得:将采集的鲜桂花先放置于冰柜冷冻室内速冻至零下18℃以下,然后转移至真空冷冻干燥机内在零下45至零下35℃的温度区间内,真空冷冻干燥至含水量低于3%,即得冷干燥桂花。

3. 根据权利要求1所述一种冷干燥桂花甜青茶,其特征在於,川甜青砖茶通过以下方法制得:由掌叶覆盆子甜叶和山茶树茶叶分别先按杀青、初揉、初晒、复炒、复揉、渥堆和干燥步骤初加工成青毛茶,然后按照1:1-4的重量比例配制混合、充分均匀后,再经称量、汽蒸、紧压和干燥,即得。

4. 一种如权利要求1至3任一项所述冷干燥桂花甜青茶的制备方法,其特征在於,包括如下步骤:

步骤A:将冷干燥桂花原料经粉碎、过筛,制成冷干燥桂花粉,备用;

步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过筛,制成川甜青砖茶粉,备用;

步骤C:按照权利要求1限定的各原料的重量百分数比例,称取棉子低聚糖、步骤A的冷干燥桂花粉和步骤B的川甜青砖茶粉,先将称取的棉子低聚糖原料与步骤B的川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再将其与步骤A的冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装或进一步加工成型后包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

5. 根据权利要求4所述的一种冷干燥桂花甜青茶的制备方法,其特征在於,步骤C中的进一步加工成型的产品为颗粒剂型或片剂型。

一种冷干燥桂花甜青茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及免疫营养学和茶类领域,具有增强人体免疫营养、促进人体胃肠道营养代谢、平衡营养的新型健康功能茶制品;具有适合或辅助治疗内分泌紊乱、糖尿病、高血脂、胃炎等方面具有特殊膳食食疗作用的冷干燥桂花甜青茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 冷干燥桂花甜青茶产品项目研究论证背景:湖北咸宁地区的老青砖茶是中国万里茶道的主原产区,本地区的赤壁市赵李桥镇、羊楼洞等地是传统老青砖的核心产区地。从元朝代的羊楼洞司至今,传统老青砖茶都是主要供应北方游牧民、内蒙、蒙古、俄罗斯等地区的边销茶品。

[0003] 本技术在传统老青砖茶的特征基础上,创新一种实用而经济的健康新型天然香、甜味的功能茶类产品;具有清香、甘味生津、止咳、润肺、抗炎、清热功能,能护理心、肝、润肺,调理内分泌、促进人体主肠道、免疫营养代谢等功能作用;并适合辅助治疗内分泌紊乱、糖尿病、高血脂、胃炎等方面具有特殊膳食食疗作用的创新型天然香、甜茶类产品,已满足现代人们的饮茶文化、物质生活需要,为社会人们增加新的茶类产品使用,增加新的茶品选择。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种冷干燥桂花甜青茶及其制备方法,其能有益健康的创新型天然香、甜味的功能茶类产品;具有清香、甘味生津、止咳、润肺、抗炎、清热功能,能护理心、肝、肺,调理内分泌、促进人体主肠道、免疫营养代谢作用;并适合辅助治疗内分泌紊乱、糖尿病、高血脂、胃炎等方面具有特殊膳食食疗作用的创新天然香、甜茶类产品。

[0005] 本发明解决上述技术问题的技术方案如下:一种冷干燥桂花甜青茶,其由以下重量百分数的各原料组成:冷干燥桂花5-25%;棉子低聚糖10-30%;川甜青砖茶45-85%。

[0006] 在上述技术方案的基础上,本发明还可以有如下进一步的具体选择。

[0007] 具体的,冷干燥桂花通过以下方法制得:将采集的鲜桂花先放置于冰柜冷冻室内速冻至零下18℃以下,然后转移至真空冷冻干燥机内在零下45至零下35℃的温度区间内,真空冷冻干燥至含水量低于3%,即得冷干燥桂花。

[0008] 具体的,川甜青砖茶通过以下方法制得:由掌叶覆盆子甜叶和山茶树茶叶分别先按杀青、初揉、初晒、复炒、复揉、渥堆和干燥步骤初加工成青毛茶,然后按照1:1-4的重量比例配制混合、充分均匀后,再经称量、汽蒸、紧压和干燥,即得。

[0009] 本发明还提供了制备上述的冷干燥桂花甜青茶的方法,其包括如下步骤:

[0010] 步骤A:将冷干燥桂花原料经粉碎、过筛,制成冷干燥桂花粉,备用;

[0011] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过筛,制成川甜青砖茶粉,备用;

[0012] 步骤C:按照权利要求1限定的各原料的重量百分数比例,称取棉子低聚糖、步骤A

的冷干燥桂花粉和步骤B的川甜青砖茶粉,先将称取的棉子低聚糖原料与步骤B的川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再将其与步骤 A的冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装或进一步加工成型后包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0013] 具体的,步骤C中的进一步加工成型的产品为颗粒剂型或片剂型。

[0014] 本发明的技术组合设计及理论依据如下:

[0015] 本发明的桂花粉是从食用桂花经创新加工生产工艺中得到的冷干燥桂花原料。冷干燥桂花可最大限度的保留桂花内的有益有效的活性成分,避免常规干燥方法导致活性成分氧化变质或挥发损失。

[0016] 桂花(学名Osmanthus fragrans Lour.)为木犀科木犀属植物,中国桂花又叫金桂、木犀、岩桂、九里香等名,是中国古代至今民间常用的传统食用花;在我国西南部区域和湖北咸宁、湖南桃源、广西桂林、陕南、四川、云南、广东、江西等省区域地区均有大量野生桂花生长资源分布;明代李时珍《本草纲目》、《中药大辞典》、《纲目拾遗》等中药文献记载证实桂花是传统中医用药,称谓百药之首;传统中医实践证实:桂花性温,具有健胃、化痰、生津、理肝气等多种食药功能作用。

[0017] 现代药理研究桂花化学成分,由河南大学药学院周秋霞、岳淑梅等研究人员发表的论文《基于文献的化学成分及药理研究现状分析》对桂花化学挥发性成分研究表明,桂花的花含芳香物质,如 γ -癸酸内酯、 α -紫罗兰酮、 β -紫罗兰酮、反-芳樟醇氧化物、顺-芳樟醇氧化物、芳樟醇、壬醛以及 β -水芹烯、橙花醇、牻牛儿醇、二氢- β -紫罗兰酮。结论:桂花的化学成分复杂,含有多种对人体有益的物质,药理作用广且无明显毒副作用。

[0018] 由南京林业大学吴超然、房仙颖等研究人员发表的论文《桂花非挥发性成分及药理活性研究进展》中的综述结论:桂花的非挥发性成分含有黄酮类、萜类、木脂素类和苯丙素等主要成分,花蜡含碳氢化合物、月桂酸等;桂花提取物具有抗炎、抗菌、抗氧化、抑制黑色素合成和抗衰老等药理学活性。

[0019] 现代中、西医学证实,桂花有效成分具有调节内分泌、理肝气、润肺、健胃、止咳化痰、抗炎等功能作用。民间实践人群感受,桂花浓郁的花芳香气能使人感觉轻快、愉悦,使人保持意识清醒、精神舒畅的状态。

[0020] 本发明采用的棉子低聚糖,是国家卫生行政部门颁布的2010年第3号公告确定的新资源食品原料。

[0021] 棉子低聚糖即棉子糖(Raffinose),其分子式 $C_{18}H_{32}O_{16}$,性质是自然界中的一种三糖,是由半乳糖、果糖和葡萄糖结合而成,它也被称为蜜三糖(melitriose)、蜜里三糖,是一种具有较强增殖双歧杆菌作用的功能性低聚糖。味甜,白色水晶状。可用于多种食品、化妆品的加工,具有较高的资源应用价值。其中棉籽仁中的棉子糖天然含量有4-5%,甜度约为蔗糖的20%。

[0022] 棉子低聚糖功效及作用:1棉子糖是一种能保护人类肝脏的重要物质,它能修复受损的肝细胞,并能抑制人体内多种毒素的活性,可以阻止它们对人类肝脏产生伤害,能让人类肝脏解毒功能明显提高。2棉子糖还是一种能提高人体免疫力的重要存在,它被人体吸收后能加快人体内维生素b的合成,而维生素b又是加快人体内脂肪和碳水化合物代谢与分解的重要物质,它还能促进人体对微量元素,钙镁铁锌等多种有效物质的吸收。3棉子糖能促进双歧杆菌的增殖,提高机体免疫力。棉子糖能促进肠道内有益菌群的活化和增殖,调节肠

道益生菌平衡,促进对矿物元素的吸收。已经证明,棉子糖低聚糖生物活性很高,具有防癌、抗癌、抗衰老、降血脂及防治心脑血管病等功能,具有对动物机体的免疫调节作用。

[0023] 本发明采用的川甜青砖茶由掌叶覆盆子甜叶茶和山茶科茶叶为原料制成,其中掌叶覆盆子甜叶是蔷薇科悬钩子属植物,是湖北咸宁地区通山分布的原品种。由古籍书《抱朴子》文献记载所证实,覆盆子是常用的传统中药,属于我国卫生健康委公布的药食资源;掌叶覆盆子甜叶2021年2月23日国家卫健委终止审查为食品原料。传统中医证实:覆盆子性平、无毒、味甘、酸,入肝、肾、膀胱经;具有生津止渴、护肝明目、益肾固精、收敛止泻作用。适用治疗肾虚、尿频遗尿、糖尿病,女性内分泌失调、子宫寒冷、阴湿带下症状。

[0024] 掌叶覆盆子甜叶茶广西药物研究所相关科研证实:覆盆子甜茶含有甜茶素(rubusoside)、茶多酚、黄酮类化合物甜茶苷等多种生理活性成分,具有抑菌、抗炎、抗过敏功能;具有调节内分泌、降血糖、降血脂,调理人体免疫功能等功效作用。

[0025] 通常所说的茶,也即山茶科茶叶,唐代陆羽所著《茶经》记载“茶之为饮,发乎神农氏,闻于鲁周公...”,阐明饮茶起源于中国湖北神农架区域,既世界饮茶文化的发祥地。人类的历史实践表明:茶作为调节人们生理代谢和平衡营养食物的饮品,在世界人类的日常生活中起到重要的食饮作用。经科研证实:茶中含有茶多酚、茶色素、叶绿素、氨基酸、类胡萝卜素、可溶性纤维素、微量矿物质等各种有益有效营养成分。

[0026] 是以山茶科茶叶为原料,按晒青毛茶发酵工艺制作,成为主要含有茶多酚和茶色素为特征的一类茶产品。茶多酚是茶叶中多酚类物质的总称;经历史实践和现代科研证实:茶多酚、茶色素具有抗炎、抗菌、抗病毒、抗氧化功能;具有预防心脑血管硬化作用。

[0027] 本发明采用的川甜青砖茶用水煮饮时,茶汤橙青透亮,味甘滋柔润、清韵蜜香;川甜青砖茶内含有甜茶素、桂花黄酮、茶多酚、茶色素、茶多糖、类胡萝卜素、可溶性纤维素等多种溶水性有益有效免疫营养调理代谢功能成分;实践证实川甜青砖茶具有胃肠道综合调理代谢、血液营养代谢功能。

[0028] 综上所述:本发明的冷干燥桂花甜青茶是通过各种有效成份配合,具有生津、润肺、理肝、益肾、护理心脑血管、抗癌、抗炎等功能,特别是将桂花温补防治胃痛胃寒的作用(温补健胃作用)、棉子糖的促进双歧杆菌增殖作用与青砖茶的促消化、化滞利胃等功效协同配合,可达到极好的护胃功效,总体上能增强人的免疫代谢营养,促进人体胃肠道、血液代谢功能,从而达到预防相关慢性疾病目的。

[0029] 因此,本发明是在历史实践充分证明的食药两用茶、桂花、覆盆子、棉子低聚糖有效成分的基础上,通过现代生命科学和营养学理论,科学论证传统中医药有效抗炎、抗病毒有效成分机理,使甜茶素、桂花黄酮、茶多酚、棉子糖等有益有效可测定成分结合成为分子团,使其形成具有免疫营养、促进代谢排毒功能以及防疫、抗疫、预防病毒流感等必然功能作用的新产品。冷干燥桂花甜青茶产品对人体机体免疫营养供给、改善人体营养平衡能起到重要特殊膳食的饮食疗作用。

具体实施方式

[0030] 以下结合具体实施例对本发明的作进一步的详细描述,所举实例只用于解释本发明,并非用于限定本发明的范围。

[0031] 为免赘述,以下实施例中用到的方法若无特别说明则均为本领域的常规方法,用

到的原料若无特别说明则均为市售产品。另外,各实施例中各原料对应的每一重量份代表的原料质量相等。

[0032] 以下实施例中用到的冷干燥桂花均通过以下方法制得:将采集的鲜桂花先放置于冰柜冷冻室内速冻至零下18℃以下(速冻室控制在零下18℃,鲜桂花摊开后置于速冻室1-2h后,取出),然后转移至真空冷冻干燥机内在零下45至零下35℃的温度区间内,真空冷冻干燥至含水量低于3%(真空干燥处理时间在12h以上),即得冷干燥桂花。

[0033] 以下实施例中用到的川甜青砖茶通过以下方法制得:由掌叶覆盆子甜叶和山茶茶叶分别先按杀青、初揉、初晒、复炒、复揉、渥堆和干燥步骤初加工成青毛茶,然后按照1:1-4的重量比例配制混合、充分均匀后,再经称量、汽蒸、紧压和干燥,即得。掌叶覆盆子甜叶和山茶茶叶均选用湖北咸宁通山本地采摘的相应鲜叶,然后分经上述的青毛茶加工工艺。本发明的青砖茶制备中杀青时,可采用2尺至3尺左右的铁锅,一次投叶两至三千克左右,温度控制在165-195℃的相对较低温度,炒至叶质明显变得蔫变软(约炒制10-20min);然后取出并摊凉至45至55℃,进行初揉,以茶汁揉出且茶叶初具条形为准,可使用揉压机进行揉捻;初晒即进行日晒,蒸发揉捻完成茶叶的水分并固定外形,晒茶时要经常翻动,晒至含水量30%左右,完成;复炒时,温度进一步降低,控制在135-150℃,翻炒约1min使茶叶温度升至100℃以上后立即停止并进行复揉,复揉时间控制为初揉时间的一半;渥堆时茶堆面茶温度在50-55℃,里茶温度在60-65℃,3-5天后,打散茶堆重新翻堆,再经3-4天,即完成;随后干燥时,可采用晒干法进行,晒至含水量15%左右完成。掌叶覆盆子甜叶青毛茶和山茶茶叶青毛茶分别晒干制成后,打散至松散状,然后按照1:1-4的重量比例配制混合均匀,随后称量每2千克一个单位均匀装入蒸茶窰内,汽蒸时控制温度在103-105度左右,时间30s左右,紧压的最大压力在80吨左右,烘干后砖片含水量控制在13%以下,密封后静置20天左右,即得本发明使用的作为原料的川甜青砖茶。

[0034] 实施例1

[0035] 一种冷干燥桂花甜青茶,其通过如下方法制备得到:

[0036] 步骤A:将冷干燥桂花原料并经搅拌粉碎(冻干后易粉碎)、过100目筛,得冷干燥桂花粉,备用;

[0037] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过100目筛,即为川甜青砖茶粉,备用;

[0038] 步骤C:取步骤A的冷干燥桂花粉15份、取步骤B的川甜青砖茶粉65份,取棉子低聚糖20份,先将棉子低聚糖与川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再与冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0039] 实施例2

[0040] 一种冷干燥桂花甜青茶,其通过如下方法制备得到:

[0041] 步骤A:将冷干燥桂花原料并经搅拌粉碎(冻干后易粉碎)、过100目筛,得冷干燥桂花粉,备用;

[0042] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过100目筛,即为川甜青砖茶粉,备用;

[0043] 步骤C:取步骤A的冷干燥桂花粉5份、取步骤B的川甜青砖茶粉85份,取棉子低聚糖10份,先将棉子低聚糖与川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再与冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0044] 实施例3

[0045] 一种冷干燥桂花甜青茶,其通过如下方法制备得到:

[0046] 步骤A:将冷干燥桂花原料并经搅拌粉碎(冻干后易粉碎)、过100目筛,得冷干燥桂花粉,备用;

[0047] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过100目筛,即为川甜青砖茶粉,备用;

[0048] 步骤C:取步骤A的冷干燥桂花粉25份、取步骤B的川甜青砖茶粉45份,取棉子低聚糖30份,先将棉子低聚糖与川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再与冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0049] 实施例4

[0050] 一种冷干燥桂花甜青茶,其通过如下方法制备得到:

[0051] 步骤A:将冷干燥桂花原料并经搅拌粉碎(冻干后易粉碎)、过100目筛,得冷干燥桂花粉,备用;

[0052] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过100目筛,即为川甜青砖茶粉,备用;

[0053] 步骤C:取步骤A的冷干燥桂花粉5份、取步骤B的川甜青砖茶粉65份,取棉子低聚糖30份,先将棉子低聚糖与川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再与冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0054] 实施例5

[0055] 一种冷干燥桂花甜青茶,其通过如下方法制备得到:

[0056] 步骤A:将冷干燥桂花原料并经搅拌粉碎(冻干后易粉碎)、过100目筛,得冷干燥桂花粉,备用;

[0057] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过100目筛,即为川甜青砖茶粉,备用;

[0058] 步骤C:取步骤A的冷干燥桂花粉25份、取步骤B的川甜青砖茶粉65份,取棉子低聚糖10份,先将棉子低聚糖与川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再与冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0059] 实施例6

[0060] 一种冷干燥桂花甜青茶,其通过如下方法制备得到:

[0061] 步骤A:将冷干燥桂花原料并经搅拌粉碎(冻干后易粉碎)、过100目筛,得冷干燥桂花粉,备用;

[0062] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过100目筛,即为川甜青砖茶粉,备用;

[0063] 步骤C:取步骤A的冷干燥桂花粉10份、取步骤B的川甜青砖茶粉80份,取棉子低聚糖10份,先将棉子低聚糖与川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再与冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0064] 实施例7

[0065] 一种冷干燥桂花甜青茶,其通过如下方法制备得到:

[0066] 步骤A:将冷干燥桂花原料并经搅拌粉碎(冻干后易粉碎)、过100目筛,得冷干燥桂花粉,备用;

[0067] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过100目筛,即为川甜青砖茶粉,备用;

[0068] 步骤C:取步骤A的冷干燥桂花粉20份、取步骤B的川甜青砖茶粉70份,取棉子低聚糖10份,先将棉子低聚糖与川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再与冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0069] 实施例8

[0070] 一种冷干燥桂花甜青茶,其通过如下方法制备得到:

[0071] 步骤A:将冷干燥桂花原料并经搅拌粉碎(冻干后易粉碎)、过100目筛,得冷干燥桂花粉,备用;

[0072] 步骤B:将川甜青砖茶原料进行切块、粉碎和过100目筛,即为川甜青砖茶粉,备用;

[0073] 步骤C:取步骤A的冷干燥桂花粉20份、取步骤B的川甜青砖茶粉50份,取棉子低聚糖30份,先将棉子低聚糖与川甜青砖茶粉进行充分混合、静置后,再与冷干燥桂花粉充分混合均匀得粉状产品,直接对粉状产品包装,即得冷干燥桂花甜青茶。

[0074] 以上各实施例,除了直接对粉状产品进行包装成产品外,根据需要还可以在造粒机或压片机上制备其他剂型,比如颗粒剂或片剂等。

[0075] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应纳入本发明的保护范围之内。