

一种金线莲发酵红茶的制备方法

申请号：[201210561491.8](#)

申请日：2012-12-21

申请(专利权)人 [六安同济生生物科技有限公司](#)
地址 237000 安徽省六安市经三路与皋城东路交汇口六安市创业服务中心
发明(设计)人 [邓辉](#) [余茂耘](#) [胡言龙](#)
主分类号 [A23F3/06\(2006.01\)I](#)
分类号 [A23F3/06\(2006.01\)I](#) [A23F3/08\(2006.01\)I](#)
公开(公告)号 103053718A
公开(公告)日 2013-04-24
专利代理机构 [安徽合肥华信知识产权代理有限公司](#) 34112
代理人 [余成俊](#)



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103053718 B

(45) 授权公告日 2014. 01. 29

(21) 申请号 201210561491. 8

在线》. 2010, 第 3 页第 1-2 段.

(22) 申请日 2012. 12. 21

审查员 张楨

(73) 专利权人 六安同济生生物科技有限公司

地址 237000 安徽省六安市经三路与皋城东路交汇口六安市创业服务中心

(72) 发明人 邓辉 余茂耘 胡言龙

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006. 01)

A23F 3/08 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102356784 A, 2012. 02. 22, 权利要求 1.

CN 102150913 A, 2011. 08. 17, 全文.

未知. “红茶热”后 谁会是主角. 《福州晚报

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种金线莲发酵红茶的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种金线莲发酵红茶的制备方法, 包括原料采集、萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制等步骤。本发明中萎凋采用了先自然萎凋再暖风萎凋最后冷冻萎凋, 增加了细胞膜透性, 促进多酚类物质的酶促氧化, 提高了金线莲红茶品质, 可增加红茶水浸出物、茶色素、氨基酸等品质成分含量; 本发明采用通氧发酵技术生产红茶, 可以明显缩短发酵时间, 提高生产效率。本发明方法生产出的金线莲红茶色泽鲜艳、形态饱满、外形美观、香气高透、营养丰富, 泡出的金线莲茶清香味甜、味道可口, 保持原有色、香、味、形和营养成分。

1. 一种金线莲发酵红茶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 原料采集

采收林下野外栽培 9 个月以上两年以内的金线莲为原料,对金线莲鲜品进行分拣,去根,保留茎叶,用做制茶原料;

(2) 萎凋

将处理后的金线莲鲜叶先自然萎凋,摊叶量 $0.5-0.75\text{kg}/\text{m}^2$,温度为 $20-26^\circ\text{C}$,相对湿度 $55-80\%$,时长 $18-24\text{h}$;再采用鼓风机持续送暖风进行暖风萎凋,热空气温度 $28-35^\circ\text{C}$,摊叶量 $1-1.5\text{kg}/\text{m}^2$,时长 $4-6$ 小时,期间每 2 小时翻动 1-2 次,最后将茶叶送入冷冻室进行冷冻萎凋,在 $-25- -15^\circ\text{C}$ 环境条件下冷冻干燥 $1-2\text{h}$,摊叶厚度 $8-10\text{cm}$;萎凋后茶叶含水量控制在 $50-60\%$,手捏叶片有柔软感,无摩擦响声,紧握叶子成团,松手时叶子松散缓慢,叶色转暗,表面光泽消失,透出萎凋叶特有的愉快的清香;

(3) 揉捻

将萎凋后的茶叶投入 50cm 以上揉捻桶进行揉捻,转速为 $50-80\text{r}/\text{min}$,揉捻方法按空揉 $10-15\text{min}$,加轻压揉 $10-15\text{min}$,松压揉 $5-10\text{min}$,加中压揉 $10-15\text{min}$,松压揉 $5-10\text{min}$,加重压揉 $5-10\text{min}$,松压揉 $10-15\text{min}$,使叶片成条,茎则进一步变软,破坏茶叶细胞,细胞破坏率 90% 以上,茶汁充分外溢,粘附于叶表面,用手紧握,茶汁溢而不成滴流;

(4) 发酵

将揉捻后的茶叶进行通氧发酵,发酵茶堆上盖湿布,室温 $25-28^\circ\text{C}$,湿度 95% 以上,摊叶厚度在 $8-12\text{cm}$ 为宜,发酵过程中翻叶 $2-3$ 次,发酵适度的茶叶青草气消失,出现一种新鲜的、清新的花果香,叶色暗红;

(5) 干燥

发酵好的茶叶立即送入烘干机烘干,以制止茶叶继续发酵,烘干分两阶段,第一次用毛火,温度 $110-120^\circ\text{C}$,使茶叶含水量在 $20-25\%$,第二次用足火,温度 $85-95^\circ\text{C}$,金线莲发酵红茶的成品含水量为 $5-6\%$;

(6) 精制

将干燥后的金线莲毛茶通过圆筛、抖筛、飘筛,分清大小、长短、粗细、轻重,去头脚茶,剔除杂质,分级归堆,包装,得成品。

一种金线莲发酵红茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶的加工,特别是采用金线莲制备养生发酵红茶的加工方法,属于食品加工技术领域。

技术背景

[0002] 金线莲别名金线兰、金丝草,为兰科开唇植物花叶兰属,为多年生珍稀中草药。性平,味甘,具有清热凉血、祛风利湿、平衡阴阳,扶正固本、阴阳互补、生津养颜、调和气血、五脏、改善体质,预防疾病的功效。在民间传说中具有治疗百病之功效,素有“金草”、“神药”、“药王”之美称,是历朝皇室宫廷的养生御品。金线莲成份中的氨基酸和微量元素含量均高于国产西洋参和野山参,具有营养、抗衰老、调节人体机体免疫的作用。因此,台湾民众及畲族群众将其当作补虚的滋补强壮品。

[0003] 红茶英文为 Black tea。红茶在发酵加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应,鲜叶中的化学成分变化较大,茶多酚减少 90% 以上,产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。所以红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征。我国红茶品种以祁门红茶最为著名,为我国第二大茶类,出口量占我国茶叶总产量的 50% 左右,客户遍布 60 多个国家和地区。

[0004] 目前市场上的金线莲一般采用鲜品煮泡、烘烤干燥或冷冻干燥后用开水冲泡喝。茶水具有汤清、味浅和不耐冲泡的特点,本发明将传统发酵红茶制茶工艺应用到名贵保健兰科植物金线莲上,制成具有红汤、味醇、耐冲泡的金线莲发酵红茶,这是传统制茶工艺与养生保健植物精深加工的有机结合。

发明内容

[0005] 本发明针对现有金线莲精深加工的技术不足,提供一种金线莲发酵红茶的制备方法。

[0006] 本发明采用的技术方案如下:

[0007] 一种金线莲发酵红茶的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1) 原料采集

[0009] 采收林下野外栽培 9 个月以上两年以内的金线莲为原料,对金线莲鲜品进行分拣,去根,保留茎叶,用做制茶原料;

[0010] (2) 萎凋

[0011] 将处理后的金线莲鲜叶先自然萎凋,摊叶量 $0.5-0.75\text{kg}/\text{m}^2$,温度为 $20-26^\circ\text{C}$,相对湿度 $55-80\%$,时长 $18-24\text{h}$;再采用鼓风机持续送暖风进行暖风萎凋,热空气温度 $28-35^\circ\text{C}$,摊叶量 $1-1.5\text{kg}/\text{m}^2$,时长 $4-6$ 小时,期间每 2 小时翻动 1-2 次,最后将茶叶送入冷冻室进行冷冻萎凋,在 $-25- -15^\circ\text{C}$ 环境条件下冷冻干燥 $1-2\text{h}$,摊叶厚度 $8-10\text{cm}$;萎凋后茶叶含水量控制在 $50-60\%$,手捏叶片有柔软感,无摩擦响声,紧握叶子成团,松手时叶子松散缓慢,叶色转暗,表面光泽消失,透出萎凋叶特有的愉快的清香;

[0012] (3) 揉捻

[0013] 将萎凋后的茶叶投入 50cm 以上揉捻桶进行揉捻, 转速为 50-80r/min, 揉捻方法按空揉 10-15min, 加轻压揉 10-15min, 松压揉 5-10min, 加中压揉 10-15min, 松压揉 5-10min, 加重压揉 5-10min, 松压揉 10-15min, 使叶片成条, 茎则进一步变软, 破坏茶叶细胞, 细胞破坏率 90% 以上, 茶汁充分外溢, 粘附于叶表面, 用手紧握, 茶汁溢而不成滴流;

[0014] (4) 发酵

[0015] 将揉捻后的茶叶进行通氧发酵, 发酵茶堆上盖湿布, 室温 25-28℃, 湿度 95% 以上, 摊叶厚度在 8-12cm 为宜, 发酵过程中翻叶 2-3 次, 发酵适度的茶叶青草气消失, 出现一种新鲜的、清新的花果香, 叶色暗红;

[0016] (5) 干燥

[0017] 发酵好的茶叶立即送入烘干机烘干, 以制止茶叶继续发酵, 烘干分两阶段, 第一次用毛火, 温度 110-120℃, 使茶叶含水量在 20-25%, 第二次用足火, 温度 85-95℃, 金线莲发酵红茶的成品含水量为 5-6%;

[0018] (6) 精制

[0019] 将干燥后的金线莲毛茶通过圆筛、抖筛、飘筛, 分清大小、长短、粗细、轻重, 去头脚茶, 剔除杂质, 分级归堆, 包装, 得成品。

[0020] 本发明的有益效果:

[0021] 本发明中萎凋采用了先自然萎凋再暖风萎凋最后冷冻萎凋, 增加了细胞膜透性, 促进多酚类物质的酶促氧化, 提高了金线莲红茶品质, 可增加红茶水浸出物、茶色素、氨基酸等品质成分含量; 本发明采用通氧发酵技术生产红茶, 可以明显缩短发酵时间, 提高生产效率。本发明方法生产出的金线莲红茶色泽鲜艳、形态饱满、外形美观、香气高透、营养丰富, 泡出的金线莲茶清香味甜、味道可口, 保持原有色、香、味、形和营养成分。

具体实施方式

[0022] 一种金线莲发酵红茶的制备方法, 包括以下步骤:

[0023] (1) 原料采集

[0024] 采收林下野外栽培 9 个月以上两年以内的金线莲为原料, 对金线莲鲜品进行分拣, 去根, 保留茎叶, 用做制茶原料;

[0025] (2) 萎凋

[0026] 将处理后的金线莲鲜叶先自然萎凋, 摊叶量 0.6kg/m², 温度为 24℃, 相对湿度 75%, 时长 20h; 再采用鼓风机持续送暖风进行暖风萎凋, 热空气温度 32℃, 摊叶量 1.2kg/m², 时长 5 小时, 期间每 2 小时翻动 1 次, 最后将茶叶送入冷冻室进行冷冻萎凋, 在 -20℃ 环境条件下冷冻干燥 2h, 摊叶厚度 8cm; 萎凋后茶叶含水量控制在 50%, 手捏叶片有柔软感, 无摩擦响声, 紧握叶子成团, 松手时叶子松散缓慢, 叶色转暗, 表面光泽消失, 透出萎凋叶特有的愉快的清香;

[0027] (3) 揉捻

[0028] 将萎凋后的茶叶投入 50cm 以上揉捻桶进行揉捻, 转速为 60r/min, 揉捻方法按空揉 15min, 加轻压揉 10min, 松压揉 8min, 加中压揉 10min, 松压揉 8min, 加重压揉 8min, 松压揉 15min, 使叶片成条, 茎则进一步变软, 破坏茶叶细胞, 细胞破坏率 90% 以上, 茶汁充分外

溢,粘附于叶表面,用手紧握,茶汁溢而不成滴流;

[0029] (4) 发酵

[0030] 将揉捻后的茶叶进行通氧发酵,发酵茶堆上盖湿布,供氧速率为 5.2L/min。室温 26℃,湿度 95% 以上,摊叶厚度在 10cm 为宜,发酵过程中翻叶 2 次,发酵适度的茶叶青草气消失,出现一种新鲜的、清新的花果香,叶色暗红;

[0031] (5) 干燥

[0032] 发酵好的茶叶立即送入烘干机烘干,以制止茶叶继续发酵,烘干分两阶段,第一次用毛火,温度 115℃,使茶叶含水量在 25%,第二次用足火,温度 90℃,金线莲发酵红茶的成品含水量为 5%;

[0033] (6) 精制

[0034] 将干燥后的金线莲毛茶通过圆筛、抖筛、飘筛,分清大小、长短、粗细、轻重,去头脚茶,剔除杂质,分级归堆,包装,得成品。

[0035] 本实施例生产出来的金线莲红茶的感官品质如下:

[0036] 外形:色泽鲜艳、条索细紧、形态饱满匀整;

[0037] 香气:甜香持久高透;

[0038] 汤色:红亮;

[0039] 滋味:醇厚爽口;

[0040] 叶底:红亮匀齐。