



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102018084 B

(45) 授权公告日 2013. 05. 15

(21) 申请号 201010593693. 1

审查员 都薇

(22) 申请日 2010. 12. 17

(73) 专利权人 孙文亭

地址 452370 河南省新密市青屏街办事处文
化西街 2 排 3 号楼 404 号

(72) 发明人 孙文亭

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1089453 A, 1994. 07. 20,

CN 101449725 A, 2009. 06. 10,

CN 1232624 A, 1999. 10. 27,

CN 101904397 A, 2010. 12. 08,

CN 101904394 A, 2010. 12. 08,

李桂凤等. 槐米保健香茶的研制. 《药膳研
究》. 1999, (第 2 期), 8.

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种槐米保健茶的制备方法及采用该方法制
备的槐米茶

(57) 摘要

本发明提供一种槐米保健茶的制备方法, 其
包括如下步骤: (一) 原料采收; (二) 原料晾晒;
(三) 原料优选; (四) 工具消毒; (五) 烘干;
(七) 粉碎。采用本发明方法制备的槐米茶, 香醇
爽心, 汤色金黄, 性凉寒, 口感厚实, 回味醇厚, 有
特殊槐米香气, 耐浸泡, 不含咖啡碱, 晚间饮用不
影响睡眠, 具有调血脂、降血压、降胆固醇、增强血
管弹性、软化血管、凉血止血、防毛细血管出血、溶
血栓、促进微循环、疗痔通便、降温防暑作用, 对痔
疮有特效, 是降温消暑减肥的最佳饮料。

1. 一种槐米保健茶的制备方法,其特征在于,其包括如下步骤:

(一) 原料采收

于每年的七月中下旬,挑选已经成长饱满、并且部分开放的国槐花蕾进行采收,采收时使用剪刀将成串的花蕾剪下,放入透气的竹篓中;

(二) 原料晾晒

将采收的成串槐米去掉叶子等杂质,均匀地摊在经消毒的白纱布上,厚度控制在2~3厘米,以阳光能透过缝隙晒到底部为宜,每1~2小时翻动一次,直至槐米中的含水率 $\leq 15\%$;

(三) 原料优选

将晾晒后的槐米去梗,用经过消毒的筛选机,筛除细碎杂物、金属、花瓣、树梗及未成熟的花蕾;

(四) 工具消毒

将需要盛装原料的容器、烘干机、药用粉碎机、包装机进行消毒;

(五) 烘干

先将烘干机开机预热,将优选后的原料放入经步骤(四)消毒后的不锈钢托盘内摊平,厚度1cm~2cm,将不锈钢托盘放入烘干机托架上,将温度设置在60℃~80℃,时间设置在30min~120min,使槐米干燥至含水率 $\leq 8\%$,取出后放置20min~60min并翻动,使槐米中的余热充分散去;

(六) 麦饭石烘焙

制备直径为1cm~2cm麦饭石颗粒,加热至80~90℃后,缓慢加入烘干的槐米,并反复搅动,持续30min~60min后过筛,取出麦饭石颗粒;

(七) 粉碎

将处理后的槐米原料放入经消毒的药用粉碎机,粉碎成30~100目的粉末。

2. 根据权利要求1所述的槐米保健茶的制备方法,其特征在于,其还包括如下步骤:

(八) 包装

将粉碎后的槐米用热封式包装机进行包装,选用透水包装材料。

3. 根据权利要求1所述的槐米保健茶的制备方法,其特征在于,所述步骤(五)的烘干温度优选为60℃~70℃,烘干时间优选为50min~60min。

4. 一种采用权利要求1至3之一所述制备方法制备的槐米保健茶。

一种槐米保健茶的制备方法及其采用该方法制备的槐米茶

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健茶的制作方法,具体涉及一种槐米茶的制作方法及其采用该方法制备的槐米茶。

背景技术

[0002] 槐米,别名白槐、槐花,为国槐的花蕾,是我国特有的中药材。《本草纲目》中这样描述槐米:味苦平无毒,治五痔,心痛眼赤,杀腹脏虫及热,治皮肤风,及肠风泻血,赤白痢,炒服。具有凉血止血、清肝泻火的功效。民间有用槐米酒、槐米饮等预防上述疾病。但是现有槐米茶的制作工序复杂,需要经过炒制,炒制过程会导致槐米的功效成分损失,并且炒制过程对温度、时间等要求很高,不是一般的技术人员都可以操作,炒茶师傅的经验会直接影响到成品的品质。

[0003] 麦饭石是一种对生物无毒、无害并具有一定生物活性的复合矿物或药用岩石。麦饭石的母岩常为中、酸性岩浆岩。其化学成分除常见的Ca、Mg、Si、Al、Fe、K、Na外,还有少量稀有元素、稀土元素、放射性元素。麦饭石具有吸附性、溶解性、PH调节性、生物活性和矿化性等性能。它能吸附水中游离的金属离子。麦饭石中含Al₂O₃约15%,是典型的两性氧化物,在水溶液中遇碱起反应降低PH值,遇酸起反应提高PH值,具有双向调节PH的功能。经水泡过的麦饭石,可溶出对人体和生物体有用的常量元素K、Na、Ca、Mg、P及Si、Fe、Zn、Cu、Mo、Se、Mn、Sr、Ni、V、Co、Li、Cr、I、Ge、Ti等微量元素。麦饭石在水溶液中还能溶出人体所必须的氨基酸。

[0004] 麦饭石广泛应用医疗保健、食品、饮料以及水质净化、污水处理、防腐、防臭、保鲜、去污、瓷器制作以及种植业和养殖业等领域。

发明内容

[0005] 为了解决现有技术中存在的槐米茶工序复杂、功效损失的缺陷,提供了一种槐米保健茶的制备方法,及其采用该方法制备的槐米茶。

[0006] 一种槐米保健茶的制备方法,其特征在于,其包括如下步骤:

[0007] (一)原料采收

[0008] 于每年的七月中下旬,挑选已经成长饱满、并且部分开放的国槐花蕾进行采收,采收时使用剪刀等工具将成串的花蕾剪下,放入透气的竹篓中;

[0009] (二)原料晾晒

[0010] 将采收的成串槐米去掉叶子等杂质,均匀地摊在经消毒的白纱布上,厚度控制在2~3厘米,以阳光能透过缝隙晒到底部为宜,每1~2小时翻动一次,直至槐米中的含水率 $\leq 15\%$;

[0011] (三)原料优选

[0012] 将晾晒后的槐米去梗,用经过消毒的筛选机,筛除细碎杂物、金属、花瓣、树梗及未成熟的花蕾;

[0013] （四）工具消毒

[0014] 将需要盛装原料的容器、烘干机、药用粉碎机、包装机等设备进行消毒；

[0015] （五）烘干

[0016] 先将烘干机开机预热，将优选后的原料放入经步骤（四）消毒后的不锈钢托盘内摊平，厚度 1cm～2cm，将不锈钢托盘放入烘干机托架上，将温度设置在 60℃～80℃，时间设置在 30min～120min，使槐米干燥至含水率 ≤ 8 ，取出后放置 20min～60min 并翻动，使槐米中的余热充分散去；

[0017] （七）粉碎

[0018] 将处理后的槐米原料放入经消毒的药用粉碎机，粉碎成 30～100 目的粉末。

[0019] 根据前述的槐米保健茶的制备方法，其还包括如下步骤：

[0020] （六）麦饭石烘焙

[0021] 制备直径为 1cm～2cm 麦饭石颗粒，加热至 80～90℃后，缓慢加入烘干的槐米，并反复搅动，持续 30min～60min 后过筛，取出麦饭石颗粒。

[0022] 根据前述的槐米保健茶的制备方法，其还包括如下步骤：

[0023] （八）包装

[0024] 将粉碎后的槐米用热封式包装机进行包装，选用透水包装材料。

[0025] 所述步骤（五）的烘干温度可优选为 60℃～70℃，烘干时间优选为 50min～60min。

[0026] 一种根据上述方法制备的槐米保健茶。

[0027] 成熟的槐米中富含黄酮、氨基酸、蛋白质、芸香甙（芦丁）、桦皮醇、槐二醇、皂甙等中药成份。如果花蕾没有长熟，这些医药成份还没有形成，采收的槐米品质就很差；如果花蕾打开了，内含的药物成分就释放了，也会影响到槐米的品质。因此，一定要密切注意槐米的生长变化情况成熟一串采收一串，切忌不分生熟一遍将一棵树采完的做法。

[0028] 原料在自然条件下晾晒和低温烘干的工序，保持了槐米的本色，使冲泡出的茶汤色金黄，避免了槐米发黑，影响茶汤的色泽。粉碎后的槐米，其内部的药用成份更易释放，使其药用成份发挥更大的功效。麦饭石含有多种对人体有益的矿物质和微量元素，在使用麦饭石烘烤过程中，这些矿物质和微量元素可渗入粉碎后的槐米中，增加了槐米茶的营养保健成份，可补充人体所需的矿物质和微量元素，使槐米茶对人体更加有益。

[0029] 采用本发明方法制备的槐米茶，香醇爽心，汤色金黄，性凉寒，口感厚实，回味醇厚，有特殊槐米香气，耐浸泡，不含咖啡碱，晚间饮用不影响睡眠，具有调血脂、降血压、降胆固醇、增强血管弹性、软化血管、凉血止血、防毛细血管出血、溶血栓、促进微循环、疗痔通便、降温防暑作用，对痔疮有特效，是降温消暑减肥的最佳饮料。

[0030] 下面结合实施例对本发明进行进一步说明。

具体实施方式

[0031] 实施例一：

[0032] 一种槐米保健茶的制备方法，其特征在于，其包括如下步骤：

[0033] （一）原料采收

[0034] 于每年的七月中下旬，挑选已经成长饱满、并且部分开放的国槐花蕾进行采收，采

收时使用剪刀等工具将成串的花蕾剪下,放入透气的竹篓中;

[0035] (二) 原料晾晒

[0036] 将采收的成串槐米去掉叶子等杂质,均匀地摊在经消毒的白纱布上,厚度控制在2~3厘米,以阳光能透过缝隙晒到底部为宜,每1~2小时翻动一次,直至槐米中的含水率 $\leq 15\%$;

[0037] (三) 原料优选

[0038] 将晾晒后的槐米去梗,用经过消毒的筛选机,筛除细碎杂物、金属、花瓣、树梗及未成熟的花蕾,余下选择色泽青黄、颗粒均匀、单粒饱满的槐米;

[0039] (四) 工具消毒

[0040] 将需要盛装原料的容器、烘干机、药用粉碎机、包装机等设备进行消毒;

[0041] (五) 烘干

[0042] 先将烘干机开机预热,将优选后的原料放入经步骤(四)消毒后的不锈钢托盘内摊平,厚度1cm~2cm,将不锈钢托盘放入烘干机托架上,将温度设置在60℃~80℃,时间设置在30min~120min,使槐米干燥至含水率 ≤ 8 ,取出后放置20min~60min并翻动,使槐米中的余热充分散去;

[0043] (六) 麦饭石烘焙

[0044] 制备直径为1cm~2cm麦饭石颗粒,加热至80~90℃后,缓慢加入烘干的槐米,并反复搅动,持续30min~60min后过筛,取出麦饭石颗粒。

[0045] (七) 粉碎

[0046] 将处理后的槐米原料放入经消毒的药用粉碎机,粉碎成30~100目的粉末。

[0047] (八) 包装

[0048] 将粉碎后的槐米用热封式包装机进行包装,选用透水包装材料。

[0049] 所述步骤(五)的烘干温度可优选为60℃~70℃,烘干时间优选为50min~60min。

[0050] 实施例二:

[0051] 根据实施例一所述的槐米茶的制备方法,所述步骤(五)的烘干温度可优选为60℃~70℃,烘干时间优选为50min~60min。