

# 槐花茶及其产品开发研究

何九军, 杨豆豆, 张少飞, 马文文

(陇南师范高等专科学校, 甘肃 成县 742500)

**摘要:** 从介绍槐花保健功能出发, 论述了槐花研发产品槐花茶、槐花抹茶、槐花味绿茶及槐花味桑叶茶等, 介绍了槐花茶产品特点与经济性, 并阐述了槐花茶产品生产工艺流程。

**关键词:** 槐花茶; 产品; 开发研究; 生产工艺流程

**中图分类号:** S852

**文献标志码:** A

**文章编号:** 1001-1463(2017)10-0093-02

[doi:10.3969/j.issn.1001-1463.2017.10.028](https://doi.org/10.3969/j.issn.1001-1463.2017.10.028)

槐花来源广泛, 生长范围非常广泛, 所开发的产品符合现代社会和科技的要求, 国内外相关的研究和报道还没见到, 具有较强的创新性和新颖性。我们根据生产实践与市场调查, 对槐花茶及其产品开发现状及槐花茶产品生产工艺流程进行阐述, 旨在为槐花茶产品的开发与应用提供参考。

## 1 槐花保健功能

槐花(洋槐)味道清香甘甜, 富含维生素和多种矿物质, 同时还具有清热解毒、凉血润肺、降血压、预防中风的功效<sup>[1]</sup>。将其采摘后可以做汤、拌菜、焖饭, 亦可做槐花糕、包饺子, 日常生活中最常见的就是蒸槐花(又名槐花麦饭), 中国不少地区都有这一习惯, 此外, 在制作粥、汤时也可加入槐花<sup>[2]</sup>。中医认为, 其味苦、性微寒, 归肝、大肠经; 入血敛降, 体轻微散; 具有凉血止血, 清肝泻火的功效; 主治肠风便血、痔血、血痢、尿血、血淋、崩漏、吐血、衄血、肝火头痛、目赤肿痛、喉痹、失音及痈疽疮疡等。而从西医的角度看, 槐花含芦丁(即芸香苷, Rytub)、槲皮素(Quercetin)、鞣质、槐花二醇(Sophoradiol)、维生素A等物质<sup>[3]</sup>。芦丁能改善毛细血管的功能,

保持毛细血管正常的抵抗力, 防止因毛细血管脆性过大, 渗透性过高引起的出血、高血压、糖尿病, 服之可预防出血<sup>[4]</sup>。槐花有扩张冠状动脉、降血压、降血脂等作用功效, 特别可以保持毛细血管正常的抵抗能力, 减少血管通透性, 可以使出血的毛细血管恢复正常的弹性, 常服槐花之剂可以防治高血压、高血脂、脑血管病等<sup>[5]</sup>。

## 2 槐花研发产品

### 2.1 槐花茶

随着市面上各类花茶的涌现, 诸如茉莉花茶、玫瑰花茶、菊花茶等花茶因其医食两用的特点和保健功能成分受到了大众的喜爱, 因此, 将其开发为花茶有很大的市场开发价值和潜力, 具有可观的经济价值。将槐花开发为槐花茶, 可利用传统手工炒制方式制得手工炒制槐花茶, 也可利用高科技手段加工出保持槐花本色和原有清香气味的槐花茶。

### 2.2 槐花味绿茶

茉莉花的清香味受到了大众的喜爱, 因此, 人们对其清香的风味及口感不止局限于茉莉花制作的花茶, 由茉莉花窈制的绿茶使得茶香与茉莉花香交互融合, 有“窈得茉莉无上味, 列作人间第

收稿日期: 2017-07-25

作者简介: 何九军(1977—), 男, 甘肃陇南人, 副教授, 主要从事动植物资源学的教学与研究。联系电话: (0)13830921882。E-mail: 420208078@qq.com。

菜。尽量使用高效、低毒、低残留、光分解的农药, 减少农药残留。

## 参考文献:

- [1] 刘莉, 杨伟. 甘肃省蔬菜产业现状与发展对策[J]. 甘肃农业科技, 2009(9): 34-37.
- [2] 齐艳花. 大兴区越冬茬双根嫁接黄瓜增产效果显著[J]. 蔬菜, 2009(2): 40.

[3] 王一红. 越冬茬黄瓜插接法嫁接及苗期管理[J]. 蔬菜, 2004(11): 20.

[4] 张国呈. 黄瓜嫁接栽培技术问答[M]. 北京: 中国农业出版社, 1995.

[5] 孙志强, 白玉玲. 嫁接黄瓜的生理基础研究[J]. 河南农业科学, 1996(1): 26-28.

(本文责编: 陈珩)

一香”的美誉。仿照茉莉花绿茶的加工窰制工艺,本研究研发出了具有槐花清香味的槐花绿茶。槐花味绿茶汤色清亮,具有绿茶应有的特点和槐花的清香味与甜味,将槐花的香味和绿茶的茶香味恰当地融合在了一起;为纯手工制品,干燥程度高,含水量低,易于贮存和携带;口感适合大众的口味,适于推广。槐花味绿茶所用原料不含有害添加剂,安全可靠。

### 2.3 槐花味桑叶茶

根据槐花味绿茶的工艺,巧妙地将槐花和桑叶茶的香气结合在一起。桑叶和槐花同属凉性,具有降火、清热解毒、降糖的功效,将桑叶和槐花的清香味融合在一起,研发出了具有槐花味桑叶茶。槐花味桑叶茶汤色黄亮,具有桑叶茶应有的特点和槐花的清香味和甜味,将槐花的香味和桑叶茶的茶香味恰当地融合在了一起,茶香四溢;为纯手工制品,干燥程度高,含水量低,易于贮存和携带;口感适合大众的口味,适于推广。槐花味桑叶茶所用原料不含有害添加剂,安全可靠。

### 2.4 槐花抹茶

槐花在食品加工中的应用目前只局限于传统的家庭自制食品,如槐花面团、槐花蒸面的食用。目前还没有将其广泛地应用在食品加工业中,对其相关的研究也甚少,为了方便在食品中添加或直接食用、饮用,本研究将槐花制成了抹茶粉。槐花抹茶为粉末状产品,过140目筛;干燥程度高,含水量低,易于贮存和携带;可应用在多个食品的加工中,使用方式和剂量可以灵活变动;口感适合大众的口味,适于推广。槐花抹茶所用原料不含有害添加剂,安全可靠。

## 3 槐花茶产品特点

### 3.1 手工炒制槐花茶

手工炒制槐花茶汤色为清亮的金黄色,用沸水冲泡后有明显的清香和炒香味,外观美观,汤汁味浓,沁人心脾;为纯手工制品,干燥程度高,含水量低,易于贮存和携带;具有凉血、清热解毒的效果;口感适合大众的口味,适于推广;所用原料不含有害添加剂,安全可靠。

### 3.2 机炒槐花茶

机炒槐花茶汤色为清亮的黄绿色,用沸水冲泡后有明显的槐花散发出的原有的清香味;保留了槐花冰清玉洁的外表,外观美观,花型完整,花瓣保持原色,汤汁味浓,沁人心脾;干燥程度

高,含水量低,易于贮存和携带;具有凉血、清热解毒的效果;口感适合大众的口味,适于推广。所用原料不含有害添加剂,安全可靠。

## 4 槐花茶产品生产工艺流程

### 4.1 槐花茶

4.1.1 手工槐花茶的炒制工艺 新鲜槐花(半开,未完全绽放的花),摊放(1h),铁锅高温(180~200℃)炒制5min,小火炒制半干(60℃),中火提香(80℃,10min),小火烘干。

4.1.2 机炒槐花茶 该工艺温度控制同手工槐花茶的炒制工艺。

### 4.2 槐花味绿茶

将新鲜槐花(含苞待放的花朵)与绿茶以3:1的质量比例均匀混合放置过夜,用筛子筛出绿茶,除去槐花,低温烘干绿茶(60℃)。

### 4.3 槐花味桑叶茶

将新鲜槐花(含苞待放的花朵)与桑叶茶以3:1的质量比例均匀混合放置过夜,用筛子筛出绿茶,除去槐花,低温烘干绿茶(60℃)。

### 4.4 槐花抹茶粉

机炒槐花茶,粉碎,过140目筛,装袋。

## 5 产品饮用和食用说明

### 5.1 槐花茶、槐花味绿茶及槐花味桑叶茶

槐花茶、槐花味绿茶与槐花味桑叶茶用80~90℃的热水以一定的比例冲泡即可以直接饮用,量可根据个人爱好自由选择。

### 5.2 槐花抹茶

槐花抹茶可直接冲泡饮用也可添加在食品中使用。

## 6 保质期

所生产的槐花茶产品保质期为18个月。

### 参考文献:

- [1] 李凤英,李润丰,崔蕊静,等.槐花保健饮料的研制[J].中国食品学报,2007,7(2):70-74.
- [2] 钱文文,辛宝,史传道.槐花的营养保健功能及食品开发前景[J].农产品加工,2016(9):59-61.
- [3] 贾佼佼,苗明三.槐花的化学、药理及临床应用[J].中医学报,2014,29(192):716-717.
- [4] 雷泞菲,桑世华,彭书明,等.槐花中芦丁的提取工艺研究[J].时珍国医国药,2008,19(4):860-861.
- [5] 胡赞皓,李丽,张翼.槐花茶饮联合复方角菜酸酯栓治疗痔病出血症状的疗效观察[J].现代中西医结合杂志,2012,21(1):40-41.

(本文责编:张杨林)