



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103478313 B

(45) 授权公告日 2014. 11. 19

(21) 申请号 201310442719. 6 CN 103238686 A, 2013. 08. 14, 权利要求

(22) 申请日 2013. 09. 26 1-5.

(73) 专利权人 钟静海 审查员 赵文娟

地址 532199 广西壮族自治区崇左市扶绥县  
新宁镇秀月路 2 号

专利权人 龚卫新

(72) 发明人 钟静海 龚卫新

(74) 专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理  
事务所(普通合伙) 11369

代理人 张清 贺持缓

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102919406 A, 2013. 02. 13, 权利要求  
1-3.

CN 102524433 A, 2012. 07. 04, 权利要求  
1-3.

CN 102132752 A, 2011. 07. 27, 权利要求 1.

CN 102228099 A, 2011. 11. 02, 权利要求  
1-4.

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种壮乡红茶的制作工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种壮乡红茶的制作工艺,步骤包括:萎凋、揉捻、发酵、第一次烘焙、第一次摊凉、第一次冷冻、第二次烘焙、第二次摊凉、第二次冷冻和烘干,本发明合理的控制了茶叶酶促氧化,使茶叶蛋白质、茶氨酸等内含物有效分解,可溶性强,让多酚类物质分解,使得制作出的壮乡红茶散发出浓郁的茶香味,甘甜爽口,汤色橙亮。

1. 一种壮乡红茶的制作工艺,其特征在于,包括如下步骤:

1) 萎凋

在茶青叶采摘后,将茶青叶放在架子上摊开,摊开厚度为 10 ~ 15cm,通过加热对茶青叶蒸发水分,萎凋时间以茶青叶蒸发 10%水量为准;

2) 揉捻

将萎凋后的茶青叶倒入揉捻机中进行揉捻,揉捻的温度为:25 ~ 35℃,揉捻时间为:10 ~ 15 分钟;

3) 发酵

将揉捻后的茶胚装在篮子里,盖上浸过 50 ~ 60℃水的发酵布,以增加发酵叶的温度和湿度,促进酵素活动,缩短发酵时间,发酵时间为 5 ~ 6 小时;

4) 第一次烘焙

将发酵后的茶叶放在筛子上,将筛子放在吊架上,吊架下用松木烘烤,火温为 120 ~ 150℃,烘烤时间为 10 ~ 15 分钟;

5) 第一次摊凉

将第一次烘焙后的茶叶放入室内阴凉处进行摊凉,时间为 1 ~ 2 小时;

6) 第一次冷冻

将第一次摊凉后的茶叶放入零下 15 ~ 20℃的冷冻库冷冻,冷冻时间为 5 ~ 10 分钟;

7) 第二次烘焙

将第一次冷冻后的茶叶放在筛子上,将筛子放在吊架上,吊架下用松木烘烤,火温为 80 ~ 100℃,烘烤时间为 5 ~ 10 分钟;

8) 第二次摊凉

将第二次烘焙后的茶叶放入室内阴凉处进行摊凉,时间为 0.5 ~ 1 小时;

9) 第二次冷冻

将第二次摊凉后的茶叶放入零下 10 ~ 12℃的冷冻库冷冻,冷冻时间 5 ~ 10 分钟;

10) 烘干

将第二次冷冻的茶叶放入烘干箱,烘干温度为 100 ~ 110℃,烘干时间为 5 ~ 8 分钟。

2. 根据权利要求 1 所述的壮乡红茶的的制作工艺,其特征在于,萎凋的加热方式可以为室内升温或者室外日光的方式。

3. 根据权利要求 1 所述的壮乡红茶的的制作工艺,其特征在于,揉捻机采用了铁制 55 型电动揉捻机。

## 一种壮乡红茶的制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明属于饮用食品制作的技术领域,具体涉及一种壮乡红茶的制作工艺。

### 背景技术

[0002] 壮乡红茶采自海拔 600 多米山峰红壤中的野生古树乔木,终年沐甘霖,食山涧,坐拥佳境,倍受钾、锌、硒等有益微量原素的滋养,传统的壮乡红茶的加工技术是根据鲜叶失水的物理原理,采用的是萎凋、烘干的加工方法,通过这种方法加工出来的壮乡红茶味道清淡、香气不浓、茶水颜色清白且茶叶内含物水溶性差,不能达到很好的饮用效果。

### 发明内容

[0003] 本发明针对上述不足,公开了一种壮乡红茶的制作工艺:

[0004] 1) 萎凋

[0005] 在茶青叶采摘后,将茶青叶放在架子上摊开,摊开厚度为 10 ~ 15cm,通过加热对茶青叶蒸发水分,萎凋时间以茶青叶蒸发 10% 水量为准;

[0006] 2) 揉捻

[0007] 将萎凋后的茶青叶倒入揉捻机中进行揉捻,揉捻的温度为:25 ~ 35℃,揉捻时间为:10 ~ 15 分钟;

[0008] 3) 发酵

[0009] 将揉捻后的茶胚装在篮子里,盖上浸过 50 ~ 60℃ 的水的发酵布,以增加发酵叶的温度和湿度,促进酵素活动,缩短发酵时间,发酵时间为 5 ~ 6 小时;

[0010] 4) 第一次烘焙

[0011] 将发酵后的茶叶放在筛子上,将筛子放在吊架上,吊架下用松木烘烤,火温为 120 ~ 150℃,烘烤时间为 10 ~ 15 分钟;

[0012] 5) 第一次摊凉

[0013] 将第一次烘焙后的茶叶放入室内阴凉处进行摊凉,时间为 1 ~ 2 小时;

[0014] 6) 第一次冷冻

[0015] 将第一次摊凉后的茶叶放入零下 15 ~ 20℃ 的冷冻库冷冻,冷冻时间为 5 ~ 10 分钟;

[0016] 7) 第二次烘焙

[0017] 将第一次冷冻后的茶叶放在筛子上,将筛子放在吊架上,吊架下用松木烘烤,火温为 80 ~ 100℃,烘烤时间为 5 ~ 10 分钟;

[0018] 8) 第二次摊凉

[0019] 将第二次烘焙后的茶叶放入室内阴凉处进行摊凉,时间为 0.5 ~ 1 小时;

[0020] 9) 第二次冷冻

[0021] 将第二次摊凉后的茶叶放入零下 10 ~ 12℃ 的冷冻库冷冻,冷冻时间 5 ~ 10 分钟;

[0022] 10) 烘干

[0023] 将第二次冷冻的茶叶放入烘干箱,烘干温度为 100 ~ 110℃,烘干时间为 5 ~ 8 分钟。

[0024] 优选方案是:萎凋的加热方式可以为室内升温或者室外日光的方式。

[0025] 优选方案是:揉捻机采用了铁制 55 型电动揉捻机。

[0026] 本发明通过本加工方法,合理的控制了茶叶酶促氧化,使茶叶蛋白质、茶氨酸等内含物有效分解,可剪性强,让多酚类物质分解,使得制作出的壮乡红茶散发出浓郁的茶香味,甘甜爽口,汤色橙亮。

## 具体实施方式

[0027] 下面结合具体实施例对本发明作进一步详细的描述:

### [0028] 实施例一

[0029] 1) 在茶青叶采摘后,将茶青叶放在架子上摊开,摊开厚度为 10cm,通过室外日光加热的方式对茶青叶蒸发水分,萎凋时间以茶青叶蒸发 10% 水量为准;2) 将萎凋后的茶青叶倒入揉捻机中进行揉捻,揉捻的温度为:25℃,揉捻时间为:10 分钟,揉捻机采用了铁制 55 型电动揉捻机;3) 将揉捻后的茶胚装在篮子里,盖上浸过 50℃ 的水的发酵布,以增加发酵叶的温度和湿度,促进酵素活动,缩短发酵时间,发酵时间为 5 小时;4) 将发酵后的茶叶放在筛子上,将筛子放在吊架上,吊架下用松木烘烤,火温为 120℃,烘烤时间为 10 分钟;5) 将第一次烘焙后的茶叶放入室内阴凉处进行摊凉,时间为 1 小时;6) 将第一次摊凉后的茶叶放入零下 15℃ 的冷冻库冷冻,冷冻时间为 5 分钟;7) 将第一次冷冻后的茶叶放在筛子上,将筛子放在吊架上,吊架下用松木烘烤,火温为 80℃,烘烤时间为 5 分钟;8) 将第二次烘焙后的茶叶放入室内阴凉处进行摊凉,时间为 0.5 小时;9) 将第二次摊凉后的茶叶放入零下 10℃ 的冷冻库冷冻,冷冻时间 5 分钟;10) 将第二次冷冻的茶叶放入烘干箱,烘干温度为 100℃,烘干时间为 5 分钟。

[0030] 通过以上步骤后,壮乡红茶多酚含量比传统制茶工艺高出 1.2 倍、咖啡碱含量高 2 倍,该工艺制作的壮乡红茶散发出浓郁的茶香味,汤色橙亮,连泡 20 次口感仍然饱满甘甜。

### [0031] 实施例二

[0032] 1) 在茶青叶采摘后,将茶青叶放在架子上摊开,摊开厚度为 15cm,通过室内加温的加热方式对茶青叶蒸发水分,萎凋时间以茶青叶蒸发 10% 水量为准,萎凋的加热方式可以为室内升温或者室外日光的方式;2) 将萎凋后的茶青叶倒入揉捻机中进行揉捻,揉捻的温度为:5℃,揉捻时间为:15 分钟,揉捻机采用了铁制 55 型电动揉捻机;3) 将揉捻后的茶胚装在篮子里,盖上浸过 60℃ 的水的发酵布,以增加发酵叶的温度和湿度,促进酵素活动,缩短发酵时间,发酵时间为 6 小时;4) 将发酵后的茶叶放在筛子上,将筛子放在吊架上,吊架下用松木烘烤,火温为 150℃,烘烤时间为 15 分钟;5) 将第一次烘焙后的茶叶放入室内阴凉处进行摊凉,时间为 2 小时;6) 将第一次摊凉后的茶叶放入零下 20℃ 的冷冻库冷冻,冷冻时间为 10 分钟;7) 将第一次冷冻后的茶叶放在筛子上,将筛子放在吊架上,吊架下用松木烘烤,火温为 100℃,烘烤时间为 10 分钟;8) 将第二次烘焙后的茶叶放入室内阴凉处进行摊凉,时间为 1 小时;9) 将第二次摊凉后的茶叶放入零下 12℃ 的冷冻库冷冻,冷冻时间 10 分钟;10) 将第二次冷冻的茶叶放入烘干箱,烘干温度为 110℃,烘干时间为 8 分钟。

[0033] 通过以上步骤后,壮乡红茶多酚含量比传统制茶工艺高出 1.5 倍、咖啡碱含量高出 2.5 倍,该工艺制作的壮乡红茶散发出浓郁的茶香味,汤色橙亮,连泡 20 次口感仍然饱满甘甜。

[0034] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节。