



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109007071 A

(43)申请公布日 2018.12.18

(21)申请号 201810699277.6

(22)申请日 2018.06.29

(71)申请人 天峨县平昌生态农业有限公司

地址 547302 广西壮族自治区河池市天峨
县八腊乡八腊村上寨屯

(72)发明人 张宗斌

(74)专利代理机构 北京中誉威圣知识产权代理
有限公司 11279

代理人 兰亚君

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种绿茶的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:(1)采摘;(2)晒青;(3)萎凋,将鲜叶摊开,摊开厚度为8-15cm,吹冷风处理12-18小时,冷风温度为1-5℃;(4)摊晾,将茶叶摊晾15-20小时,摊晾的厚度为20-25cm;(5)杀青,将摊晾后的绿茶进行第一次杀青处理,温度为150-160℃,杀青时间60-90s,将茶叶再进行第二次杀青,温度为110-120℃,杀青时间30-60s;(6)揉捻,将杀青后的茶叶捻机中进行揉捻做型,初揉轻-重-轻交替揉捻,初揉时间为2-3min,初揉后再进行复揉作业,直至形成良好的条索,做型完成;(7)干燥,干燥的温度为40-45℃,干燥至含水量为6-7%即可。本发明绿茶的加工方法,制备得到的绿茶,其色泽油润、口味纯正鲜爽,清香四溢。

1. 一种绿茶的加工方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - (1) 采摘,要求鲜叶细嫩、匀净、新鲜;
 - (2) 晒青,将采回的茶叶置于竹筛上,置于弱阳光下晒青,晒至叶面柔软,贴向筛面为宜;在阴天或阴雨天气,将茶叶直接置于室内,用鼓风机吹15-30分钟;
 - (3) 萎凋,将鲜叶摊开,摊开厚度为8-15cm,吹冷风处理12-18小时,冷风温度为1-5℃;
 - (4) 摊晾,将茶叶摊晾15-20小时,摊晾的厚度为20-25cm;
 - (5) 杀青,将摊晾后的绿茶进行第一次杀青处理,温度为150-160℃,杀青时间60-90s,将茶叶再进行第二次杀青,温度为110-120℃,杀青时间30-60s;
 - (6) 揉捻,将杀青后的茶叶捻机中进行揉捻做型,初揉轻-重-轻交替揉捻,初揉时间为2-3min,初揉后再进行复揉作业,直至形成良好的条索,做型完成;
 - (7) 干燥,干燥的温度为40-45℃,干燥至含水量为6-7%即可。
2. 根据权利要求1所述绿茶的加工方法,其特征在于,所述步骤(1)中采摘的要求为芽头或一芽一叶或一芽两叶初展鲜叶。
3. 根据权利要求1所述绿茶的加工方法,其特征在于,所述步骤(2)晾青的厚度为7-10cm,在晾青过程中需要进行翻晒。
4. 根据权利要求1所述绿茶的加工方法,其特征在于,所述步骤(4)中摊晾的温度控制为15-25℃。

一种绿茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶加工领域,特别涉及一种绿茶的加工方法。

背景技术

[0002] 绿茶(Green Tea),是中国的主要茶类之一,是指采取茶树的新叶或芽,未经发酵,经杀青、整形、烘干等工艺而制作的饮品。其制成品的色泽和冲泡后的茶汤较多的保存了鲜茶叶的绿色格调。常饮绿茶能防癌,降脂和减肥,对吸烟者也可减轻其受到的尼古丁伤害。绿茶是未经发酵制成的茶,保留了鲜叶的天然物质,含有的茶多酚、儿茶素、叶绿素、咖啡碱、氨基酸、维生素等营养成分也较多。绿茶中的这些天然营养成份对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等具有特殊效果,是其他茶类所不及的。

[0003] 绿茶的口感较其他茶更涩,茶叶的涩味物质,主要由茶多酚类、醛、铁等物质,其中儿茶素类最多。酯型儿茶素苦涩味较强,如儿茶素没食子酸酯和没食子儿茶素没食子酸酯,他们在茶叶里的含量远远高于粗老叶片,因此许多嫩叶茶会面临涩味较重的问题。

[0004] 公开于该背景技术部分的信息仅仅旨在增加对本发明的总体背景的理解,而不应当被视为承认或以任何形式暗示该信息构成已为本领域一般技术人员所公知的现有技术。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种绿茶加工方法,从而克服绿茶涩味重、色泽差的缺点。

[0006] 为实现上述目的,本发明提供了一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

[0007] (1) 采摘,要求鲜叶细嫩、匀净、新鲜;

[0008] (2) 晒青,将采回的茶叶置于竹筛上,置于弱阳光下晒青,晒至叶面柔软,贴向筛面为宜;在阴天或阴雨天气,将茶叶直接置于室内,用鼓风机吹15-30分钟;

[0009] (3) 萎凋,将鲜叶摊开,摊开厚度为8-15cm,吹冷风处理12-18小时,冷风温度为1-5℃;

[0010] (4) 摊晾,将茶叶摊晾15-20小时,摊晾的厚度为20-25cm;

[0011] (5) 杀青,将摊晾后的绿茶进行第一次杀青处理,温度为150-160℃,杀青时间60-90s,将茶叶再进行第二次杀青,温度为110-120℃,杀青时间30-60s;

[0012] (6) 揉捻,将杀青后的茶叶捻机中进行揉捻做型,初揉轻-重-轻交替揉捻,初揉时间为2-3min,初揉后再进行复揉作业,直至形成良好的条索,做型完成;

[0013] (7) 干燥,干燥的温度为40-45℃,干燥至含水量为6-7%即可。

[0014] 优选地,上述技术方案中,所述步骤(1)中采摘的要求为芽头或一芽一叶或一芽两叶初展鲜叶。

[0015] 优选地,上述技术方案中,所述步骤(2)晾青的厚度为7-10cm,在晾青过程中需要进行翻晒。

[0016] 优选地,上述技术方案中,所述步骤(4)中摊晾的温度控制为15-25℃。

[0017] 与现有技术相比,本发明具有如下有益效果:本发明绿茶的加工方法,制备得到的

绿茶,其色泽油润、口味纯正鲜爽,清香四溢。在加工过程中,绿茶加工方法各步骤中所采用温度的严格控制,可使茶叶中大部分的有机成分得以保存,进一步保证了所得绿茶的高品质。

具体实施方式

[0018] 下面结合具体实施例,对本发明的具体实施方式进行详细描述,但应当理解本发明的保护范围并不受具体实施方式的限制。

[0019] 实施例1

[0020] 一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

[0021] (1) 采摘,要求鲜叶细嫩、匀净、新鲜,采摘的要求为芽头或一芽一叶或一芽两叶初展鲜叶;

[0022] (2) 晒青,将采回的茶叶置于竹筛上,置于弱阳光下晒青,晒至叶面柔软,贴向筛面为宜;在阴天或阴雨天气,将茶叶直接置于室内,用鼓风机吹25分钟;晾青的厚度为8-9cm,在晾青过程中需要进行翻晒;

[0023] (3) 萎凋,将鲜叶摊开,摊开厚度为10-12cm,吹冷风处理15小时,冷风温度为1-3℃;

[0024] (4) 摊晾,将茶叶摊晾18小时,摊晾的厚度为22-23cm,摊晾的温度控制为20-22℃;

[0025] (5) 杀青,将摊晾后的绿茶进行第一次杀青处理,温度为155℃,杀青时间75s,将茶叶再进行第二次杀青,温度为115℃,杀青时间50s;

[0026] (6) 揉捻,将杀青后的茶叶捻机中进行揉捻做型,初揉轻-重-轻交替揉捻,初揉时间为2min,初揉后再进行复揉作业,直至形成良好的条索,做型完成;

[0027] (7) 干燥,干燥的温度为40-45℃,干燥至含水量为6-7%即可。

[0028] 通过本实施例工艺制备得到的绿茶,其色泽油润、口味纯正鲜爽,清香四溢。

[0029] 实施例2

[0030] 一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

[0031] (1) 采摘,要求鲜叶细嫩、匀净、新鲜,采摘的要求为芽头或一芽一叶或一芽两叶初展鲜叶;

[0032] (2) 晒青,将采回的茶叶置于竹筛上,置于弱阳光下晒青,晒至叶面柔软,贴向筛面为宜;在阴天或阴雨天气,将茶叶直接置于室内,用鼓风机吹15分钟;晾青的厚度为7-8cm,在晾青过程中需要进行翻晒;

[0033] (3) 萎凋,将鲜叶摊开,摊开厚度为8-10cm,吹冷风处理12小时,冷风温度为3-5℃;

[0034] (4) 摊晾,将茶叶摊晾15小时,摊晾的厚度为20-22cm,摊晾的温度控制为15-20℃;

[0035] (5) 杀青,将摊晾后的绿茶进行第一次杀青处理,温度为150℃,杀青时间90s,将茶叶再进行第二次杀青,温度为110℃,杀青时间30s;

[0036] (6) 揉捻,将杀青后的茶叶捻机中进行揉捻做型,初揉轻-重-轻交替揉捻,初揉时间为3min,初揉后再进行复揉作业,直至形成良好的条索,做型完成;

[0037] (7) 干燥,干燥的温度为40-45℃,干燥至含水量为6-7%即可。

[0038] 通过本实施例工艺制备得到的绿茶,其色泽油润、口味纯正鲜爽,清香四溢。

[0039] 实施例3

[0040] 一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

[0041] (1) 采摘,要求鲜叶细嫩、匀净、新鲜,采摘的要求为芽头或一芽一叶或一芽两叶初展鲜叶;

[0042] (2) 晒青,将采回的茶叶置于竹筛上,置于弱阳光下晒青,晒至叶面柔软,贴向筛面为宜;在阴天或阴雨天气,将茶叶直接置于室内,用鼓风机吹30分钟;晾青的厚度为9-10cm,在晾青过程中需要进行翻晒;

[0043] (3) 萎凋,将鲜叶摊开,摊开厚度为13-15cm,吹冷风处理18小时,冷风温度为1-3℃;

[0044] (4) 摊晾,将茶叶摊晾20小时,摊晾的厚度为23-25cm,摊晾的温度控制为20-25℃;

[0045] (5) 杀青,将摊晾后的绿茶进行第一次杀青处理,温度为160℃,杀青时间60s,将茶叶再进行第二次杀青,温度为120℃,杀青时间60s;

[0046] (6) 揉捻,将杀青后的茶叶捻机中进行揉捻做型,初揉轻-重-轻交替揉捻,初揉时间为2min,初揉后再进行复揉作业,直至形成良好的条索,做型完成;

[0047] (7) 干燥,干燥的温度为40-45℃,干燥至含水量为6-7%即可。

[0048] 通过本实施例工艺制备得到的绿茶,其色泽油润、口味纯正鲜爽,清香四溢。

[0049] 前述对本发明的具体示例性实施方案的描述是为了说明和例证的目的。这些描述并非想将本发明限定为所公开的精确形式,并且很显然,根据上述教导,可以进行很多改变和变化。对示例性实施例进行选择 and 描述的目的在于解释本发明的特定原理及其实际应用,从而使得本领域的技术人员能够实现并利用本发明的各种不同的示例性实施方案以及各种不同的选择和改变。本发明的范围意在由权利要求书及其等同形式所限定。