



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200410014205.1

[43] 公开日 2005年9月7日

[11] 公开号 CN 1663408A

[22] 申请日 2004.3.3

[21] 申请号 200410014205.1

[71] 申请人 杨朝生

地址 213235 江苏省金坛市薛埠镇罗村(金坛
麦宝食品有限公司)

[72] 发明人 杨朝生

[74] 专利代理机构 常州市维益专利事务所

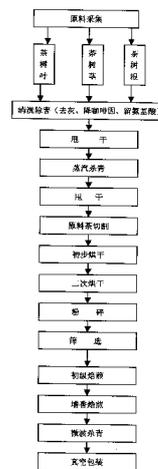
代理人 周祥生

权利要求书2页 说明书4页 附图1页

[54] 发明名称 高清洁焙茶及其制作方法

[57] 摘要

本发明公开了一种高清洁保健焙茶及其制备方法，它由微粒状的茶树叶片、茶树茎和茶树根组成，它们的重量百分比为：茶树叶片80~85%；茶树茎8~12%；茶树根3~5%；其制备方法包括：清洗除害、快速甩干、蒸汽杀青、切割、烘干、粉碎、筛选、初级焙煎、增香焙煎、微波灭菌、真空包装等步骤，由于智能化焙茶烘焙炉以热气流作为加热介质，并能稳定控制最佳软火焙烤温度，从而保证焙茶的味和香；在加工中设置清洗除害步骤，能有效清除茶叶原料中的灰尘，降低茶叶原料中的咖啡因及重金属的含量，防止氨基酸的流失；用现代微波杀菌和真空包装技术，可确保焙茶达到无菌化要求，便于保鲜储存和运输。



1、一种高清洁保健焙茶由微粒状的茶树叶片、茶树茎和茶树根组成，它们的重量百分比为：茶树叶 80~85%；茶树茎 8~12%；茶树根 3~5%，所述重量百分比指茶树叶、茶树茎和茶树根在脱水烘干状态下的重量比。

2、制备权利要求 1 所述高清洁保健焙茶的方法包括如下步骤：

- (1)、原料采集：按重量百分比要求进行茶树叶片、茶树茎和茶树根的采集，并分开放置，茶树根上应无泥土；
- (2)、清洗除害：用逆向清洗除害设备对原料茶进行处理，所用清洗液为加入微量食盐的茶水，清洗温度为 15~50℃，清洗液的流向与原料茶的流向相反，清洗时间控制在 3~15 分钟；
- (3)、快速甩干：用离心甩干机将清洗除害后的原料快速甩干；
- (4)、蒸汽杀青：对上述步骤获得的原料进行蒸汽杀青；
- (5)、二次甩干：将杀青后的原料用离心甩干机进行快速甩干；
- (6)、切割：将上步骤所得原料进行等间距切割成段，其长度为 5 mm~8mm；
- (7)、初步烘干：将等间距切割成段的原料茶用漏空式器具装好，置于循环式热风干燥机内，通过流动的热风对原料进行烘干脱水和保色处理，所述热急风的温度为 80℃~120℃，风速为 2 m/s ~5m/s；原料茶中的含水量控制在 20%~25%；
- (8)、二次烘干：将初步烘干的原料冷却后进行二次烘干，温度为 90℃~110℃，烘干时间为 5~10 分钟，含水量控制在 15%~18%；
- (9)、粉碎：用专用粉碎机将原料粉碎成颗粒状，其颗粒大小为 20 目~50 目。
- (10)、粒度筛选：用筛选机对粉碎后的原料进分等筛选。
- (11)、初级焙煎：将筛选得到的微粒状原料茶装入转动式焙煎炉中，用软火焙煎，

其焙煎温度控制在 120°C~150°C 以内，焙烤时间 5~10 分钟。

(12)、增香焙煎：用 100°C~120°C 的热风对初级焙茶进行软火增香焙煎，时间为 8~15 分钟。

(13)、微波灭菌：将成品焙茶放入专用电子微波炉中杀菌，杀菌时间为 30~60 秒。

(14)、真空分装：用具有防止紫外线的包装材料对成品焙茶进行真空密闭包装。

高清洁焙茶及其制作方法

技术领域：

本发明涉及一种焙茶及焙茶的制作方法。

背景技术：

焙茶是世界诸多茶叶精品中的一种，它是利用茶树中的成品叶片，经过特定的制作方法获得的一种微粒状茶叶。焙茶是将茶叶片经过杀青、烘烤、粉碎、焙煎后得到的一种微粒状茶。它具有味浓、甘、纯的特点，它既具有传统红茶的汤色，汤底清亮，又具有传统绿茶的醇香气，浓香甘醇，它具有消食除腻，排泄荤腥物，耗脂减肥，预防营养过剩等功能，焙茶的独特保健作用正逐步为全世界更多人们所认识。目前，焙茶的制作工艺为：

将茶叶叶片摊凉 1~2 小时后，用传统铁锅加热对茶叶进行手工中温杀青、用燃木焙烤炉对茶叶进行焙煎，其焙烤温度控制在 70~100℃之间，焙煎时间控制在 20~25 分钟、机械粉碎、粒度筛选，然后用燃糠焙烤炉对初级焙茶进行二次焙煎，其焙煎温度控制在 80~100℃之间，时间控制在 20~25 分钟即可。

这种焙茶生产工艺不仅对生产原料有严格限制，它只能用茶树叶作为原料，对于茶树茎和茶树根无法利用，而且工艺简陋，焙煎的温度难以控制，制作周期长，出产率低，而且焙茶的质量不能得到保证。同时，焙茶的清洁度较低，焙茶原料上附着有灰尘，在制作过程中，燃烧的木材或糠料扬起的灰尘会漂落到焙茶中，在杀青、手工包装等过程中都与人手接触，现有的生产工艺已无法满足人们对焙茶的清洁度需求。

发明内容:

本发明的目的在于: 提供一种高清洁保健焙茶及其制备方法。

本发明所述的高清洁保健焙茶由微粒状茶树叶片、茶树茎和茶树根组成, 它们的重量百分比为: 茶树叶片 80~85%; 茶树茎 8~12%; 茶树根 3~5%, 上述重量百分比是指茶树叶片、茶树茎和茶树根在干燥状态下的重量比。

本发明所述高清洁保健焙茶的制备方法包括如下步骤:

- (1)、原料采集: 按重量百分比要求进行茶树叶片、茶树茎和茶树根的采集, 并分开放置, 茶树根上应无泥土;
- (2)、清洗除害: 用逆向清洗除害设备对原料茶进行处理, 所用清洗液为加入微量食盐的茶水, 清洗温度为 15~50℃, 清洗液的流向与原料茶的流向相反, 清洗时间为 3~15 分钟;
- (3)、快速甩干: 用离心甩干机将清洗除害后的原料快速甩干;
- (4)、蒸汽杀青: 对上述步骤获得的原料进行蒸汽杀青;
- (5)、二次甩干: 将杀青后的原料用离心甩干机进行快速甩干;
- (6)、切割: 将上步骤所得原料进行等间距切割成段, 其长度为 5 mm~8mm;
- (7)、初步烘干: 将等间距切割成段的茶原料用漏空式器具装好, 置于循环式热风干燥机内, 通过流动的热风对原料进行烘干脱水和保色处理, 所述热风机的温度为 80℃~120℃, 风速为 2 m/s~5m/s; 原料茶中的含水量控制在 20%~25%;
- (8)、二次烘干: 将初步烘干的原料冷却后进行二次烘干, 温度为 90℃~110℃, 烘干时间为 5~10 分钟, 含水量控制在 15%~18%;
- (9)、粉碎: 用专用粉碎机将原料粉碎成颗粒状, 其颗粒大小为 20 目~50 目。
- (10)、粒度筛选: 用筛选机对粉碎后的原料进行分等筛选。
- (11)、初级焙煎: 将筛选得到的微粒状原料茶装入转动式焙煎炉中, 用软火焙煎,

其焙煎温度控制在 120℃~150℃ 以内，焙烤时间 5~10 分钟。

(12)、增香焙煎：用 100℃~120℃ 的热风对初级焙茶进行软火增香焙煎，时间为 8~15 分钟。

(13)、微波灭菌：将成品焙茶放入专用电子微波炉中杀菌，杀菌时间为 30~60 秒。

(14)、真空分装：用具有防止紫外线的包装材料对成品焙茶进行真空密闭包装。

由于本项目高清洁保健焙茶的制作工艺独特，加工设备先进，智能化焙茶烘焙炉以热气流作为加热介质，用现代电子控制技术可以稳定控制最佳软火焙烤温度，从而保证焙茶的特定的味和香。在加工中设置清洗除害工序，不仅能有效清除茶叶原料中的灰尘，而且能最大化地降低茶叶原料中的咖啡因及重金属的含量，防止氨基酸的流失，为获得高清洁保健精品焙茶提供了技术保证。用现代微波杀菌技术和真空包装技术，可确保焙茶达到无菌化要求，便于保鲜储存和运输。

附图说明：

图 1 为焙茶的制备工艺流程图。

具体实施方式：

本发明所述的焙茶由微粒状的茶树叶片、茶树茎和茶树根组成，它们的重量百分比为：茶树叶片 85%；茶树茎 12%；茶树根 3%，所述重量百分比为茶树叶片、茶树茎和茶树根在干燥状态下的重量比。

本发明所述焙茶的制备步骤如下：

- 1、原料采集：按重量百分比要求收购鲜茶树叶片、茶树茎和茶树根，并分开放置，确保茶树根上无泥土。
- 2、清洗除害：用逆向清洗除害设备对上述原料进行处理，所用清洗液为加入微量食盐的茶水，清洗温度为 30℃，清洗液的流向与原料的流向相反，原料在其

中的清洗时间控制在 5 分钟左右，该设备能快速去除附着原料上的灰尘，同时能降低原料中咖啡因及重金属的含量，阻止氨基酸的外流；

3、快速甩干：用离心甩干机将清洗除害后的原料快速甩干；

4、蒸汽杀青：将上述步骤获得的原料用蒸汽杀青机杀青；

5、二次甩干：将杀青后的原料用离心甩干机进行快速甩干；

6、等间距切割：将上步骤所得原料进行等间距切割成段，其长度为 5mm；

7、初级烘干：将等间距切割成段的原料用漏空钢丝篮装好，置于循环式热风烘干干燥机内，通过流动的热风对原料进行烘干脱水和保色处理，所述热急风的温度为 80℃，风速为 3m/s；原料中的含水量控制在 15%；

8、二次烘干：将初级烘干的原料冷却后进行二次烘干，温度为 100℃，烘干时间为 5 分钟，含水量控制在 15%左右

9、粉碎：用专用粉碎机将原料粉碎成颗粒状，其颗粒大小为 20 目~25 目；

10、粒度筛选：用筛选机对粉碎进行分等筛选，筛选机是循环多节式的，其筛具规格为 20 目；

11、初级焙煎：将筛选得到的微粒状茶叶原料装入转动式焙煎炉中，用文温软火焙煎，其焙煎温度控制在 120℃以内，焙烤时间 10 分钟；

12、增香焙煎：用 100℃ 的热风对微粒状的初级焙茶进行软火增香焙烤，时间为 20 分钟左右，含水量控制在 8%左右；

13、微波灭菌：将焙茶放入专用电子微波炉中杀菌，杀菌时间为 30 秒。

14、真空分装：用具有防止紫外线的包装材料对焙煎后的成品焙茶进行真空密闭包装。

上述仅是制备高清图保健焙茶的一个实例，只要按本发明的工艺路线和工艺条件加工都可获得本发明所述的高清洁保健焙茶。

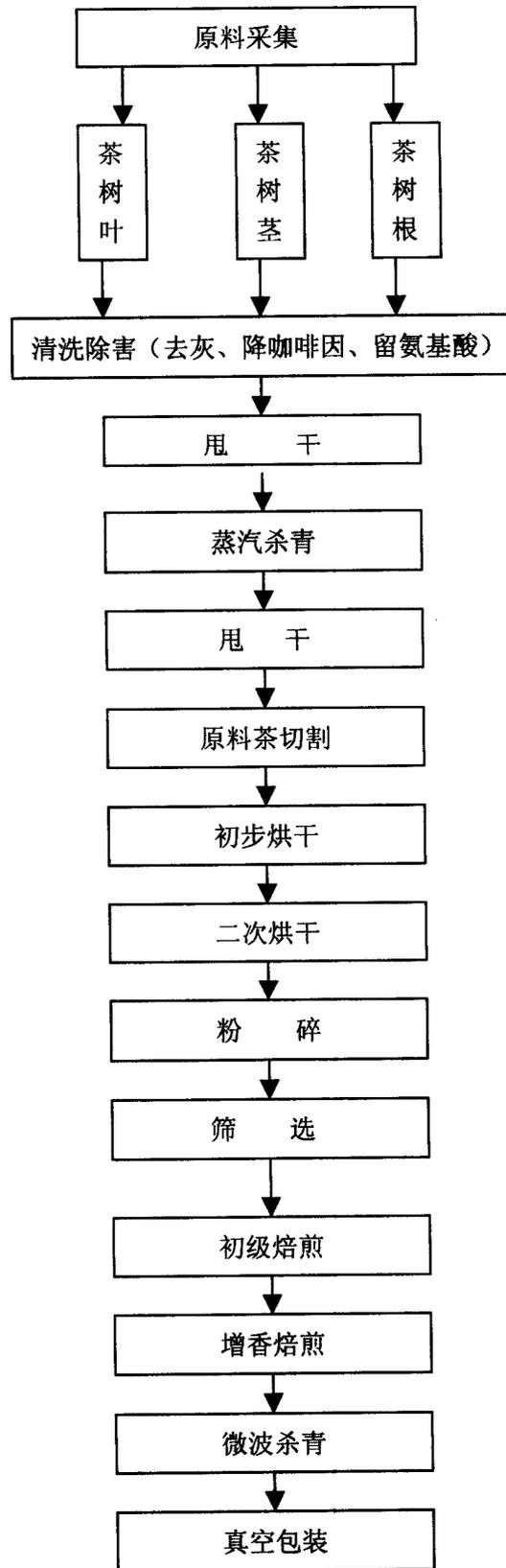


图1