



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103156007 A

(43) 申请公布日 2013.06.19

(21) 申请号 201310117361.X

(22) 申请日 2013.04.07

(71) 申请人 贵州省凤冈县浪竹有机茶业有限公司

地址 564204 贵州省遵义市凤冈县永安镇龙
江

(72) 发明人 陈其波

(74) 专利代理机构 重庆博凯知识产权代理有限公司 50212

代理人 李明

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种茶青的杀青方法

(57) 摘要

本发明涉及一种茶青的杀青方法,该杀青方法为:(1)收集当天茶青鲜叶,统一堆放;(2)起动杀青机,使杀青机温度保持在250~280℃之间;(3)将茶青鲜叶均匀送入杀青机中,保持杀青时间4分钟±20秒;(4)将从杀青机中输送出来的茶青采用电风扇进行急冷降温,确保不发生堆积沤黄变质。本发明由于省略了传统的萎凋工序,因此大大提高了制茶效率;降低了高端名优茶质量不均匀的风险;增强了茶叶在市场的竞争力。

1. 一种茶青的杀青方法,其特征在于是,所述杀青方法为:
 - (1)、收集当天茶青鲜叶,统一堆放;
 - (2)、起动杀青机,使杀青机温度保持在 250 ~ 280℃之间;
 - (3)、将茶青鲜叶均匀送入杀青机中,保持杀青时间 4 分钟 ±20 秒;
 - (4) 将从杀青机中输送出来的茶青采用电风扇进行急冷降温,确保不发生堆积沤黄变质。

一种茶青的杀青方法

技术领域

[0001] 本发明属于茶制品加工领域,特别涉及一种茶青的杀青方法。

[0002]

背景技术

在茶制品行业,从茶园里刚采摘下来的嫩叶,作为加工成品茶的原料。茶叶在加工过程中,杀青是很关键的一道工序,采用常规的杀青技术,很多茶叶制作出成品后,存在叶底不鲜活、颜色不碧绿、口感不鲜爽等问题,而且常规的杀青方法加工成本较高。

[0003]

发明内容

[0004] 本发明要解决的目的是提供一种新的茶青的杀青方法,该方法省略了常规的萎凋工序。

[0005] 一种茶青的杀青方法,该杀青方法为:

- (1)、收集当天茶青鲜叶,统一堆放;
- (2)、起动杀青机,使杀青机温度保持在 250 ~ 280℃之间;
- (3)、将茶青鲜叶均匀送入杀青机中,保持杀青时间 4 分钟 ± 20 秒;
- (4) 将从杀青机中输送出来的茶青采用电风扇进行急冷降温,确保不发生堆积沤黄变质。

[0006] 采用本发明具有以下优点:

- 1、缩短茶叶加工的时间,提高了制茶的效率;
- 2、特别是降低了高端名优茶质量不均匀的风险;
- 3、提高了茶叶的品质,增强了茶叶在市场的竞争力。

[0007]

具体实施方式

[0008] 常规茶叶的加工过程主要是:采摘鲜叶—萎凋—杀青—揉捻—成型—干燥提香—包装,传统的杀青是将采摘下来的叶子,在室内均匀摊放开来静置一段时间,使茶叶的水分缓慢挥发减少,变得柔软而容易揉捻,同时茶叶也会在水分散失的过程中逐步产生化学变化。但是这种方法时间较长,而且会使茶叶的鲜灵度和色泽受到影响。

[0009] 本发明根据多年的实践经验,采用不同于常规的杀青方法,在茶叶的加工过程中,省去鲜叶的萎凋工序,直接将鲜叶进行杀青。一种茶青的杀青方法:

- (1)、收集当天茶青鲜叶,统一堆放;
- (2)、起动杀青机,使杀青机温度保持在材料 250 ~ 280℃之间;
- (3)、将茶青鲜叶均匀送入杀青机中,保持杀青时间 4 分钟 ± 20 秒;
- (4) 将从杀青机中输送出来的茶青采用电风扇进行急冷降温,确保不发生堆积沤黄变质。

[0010] 本发明杀青时间严格控制并确保装料均匀,可根据不同类别(如老嫩叶、晴、雨天叶等)的鲜叶区别对待。杀青后采用电风扇进行急冷降温,可确保不发生堆积沤黄变质现象。同时因为风扇调速适中,既能够急速冷却,又能吹去茶渣、片末和飞叶。

[0011] 同时本发明省略了摊青环节,根据实践经验,鲜叶从茶园采集到加工厂,通常情况已经历了 3 ~ 5 小时,因此不需要再另行摊晾。

[0012] 本发明严格控制炉火温度及杀青时间,根据杀青后的性状进行即时调控,使杀青程度适中,达到“透而不老、透而不嫩”的要求。本发明采用的杀青机内径为 110 cm,长 520 cm;杀青速度:每小时 300kg ~ 350kg。

[0013] 采用本发明加工出的茶叶杀青后的性状表现:水分部分散失,含水率在 50% ~ 60%之间,叶片变软,无生青味、无焦边,并且有浓烈的茶香味散发出来。

[0014] 本发明具有以下优点:

一、解决了不同气候下采集的茶青,可根据湿度不同,调整杀青时间和温度,使生产出的茶叶最大限度地保持了茶叶原有的营养物质,促进了相关内含物的转化;

二、通过本杀青技术固定了凤冈锌硒茶特有的栗香味,对最终的回甘、醇厚等优良口感的形成奠定了坚实基础;

三、通过本发明杀青方法茶叶更加柔软细嫩,有利于后面的揉捻、理条工序,能促进茶叶外形的美观;

四、缩短了加工时间,大大降低了生产成本。