



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104719520 B

(45)授权公告日 2018.01.09

(21)申请号 201510129465.1

(22)申请日 2015.03.24

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104719520 A

(43)申请公布日 2015.06.24

(73)专利权人 湖北省农业科学院果树茶叶研究所

地址 430036 湖北省武汉市洪山区南湖大道十号

(72)发明人 龚自明 郑鹏程 滕靖 王胜鹏  
高士伟 王雪萍 叶飞 郑琳

(74)专利代理机构 武汉荆楚联合知识产权代理有限公司 42215

代理人 王春娇

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

(56)对比文件

CN 103947777 A,2014.07.30,

CN 104222392 A,2014.12.24,

CN 103416492 A,2013.12.04,

审查员 汪一帆

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种花香型红茶的加工方法

(57)摘要

一种花香型红茶的加工方法,包括首先选用一定成熟度的鲜叶原料进行萎凋处理,再经过三次摇青、凉青,然后将茶青放入圆盘式揉捻机揉捻,再将经揉捻处理的茶坯移入专用发酵室内发酵,然后再将茶坯移入烘干机中进行初烘处理,再将茶叶放入冷冻干燥机中干燥,最后将茶叶采用竹制烘笼焙香。有效提高了红茶产品品质,能够获得稳定的花香型红茶产品。

1. 一种花香型红茶的加工方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一、选用1芽3、4叶或者对夹3、4叶成熟度的鲜叶原料,将其进行日光萎凋处理,萎凋处理时间为5min~10min,使萎凋后的茶青含水率在70%~72%之间;

步骤二、将经过步骤一中日光萎凋后的茶青放置于摇青机中摇青,摇青时间为2min,摇青机转速设定为26r/min,摇完后将茶青放置于环境为温度20℃~22℃、相对湿度为80%~90%的专用凉青间进行凉青,凉青时间为1h;

步骤三、将经过步骤二中的茶青,再次置于摇青机中摇青,摇青时间为5 min~6min,摇青机转速设定为26r/min,摇完后将茶青放置于环境为温度20℃~22℃、相对湿度为80%~90%的专用凉青间进行凉青,凉青时间为2h;

步骤四、将经过步骤三中的茶青,再次置于摇青机中摇青,摇青时间为10min~15min,摇青机转速设定为26r/min,摇完后将茶青放置于环境为温度20℃~22℃、相对湿度为80%~90%的专用凉青间进行凉青,凉青时间为10h~12h;

步骤五、将经过步骤四中的茶青放入圆盘式揉捻机揉捻,揉捻时间为90min;

步骤六、将经过步骤五中揉捻处理的茶坯移入环境为温度28℃~30℃、相对湿度在95%以上的专用发酵室内发酵,发酵时使茶坯厚度在10cm~12cm,发酵时间为3h~5h;

步骤七、将经过步骤六中发酵的茶坯移入烘干机中进行初烘处理,使烘干机保持温度为150℃、摊叶厚度为3cm~5cm,烘干时间为10min~15min,烘制茶坯至其含水率在20%,下烘干机,摊凉30min~60min;

步骤八、将经过步骤七中初烘后的茶叶放入冷冻干燥机中干燥,使茶叶含水率低于5%,干燥时间为4h;

步骤九、将经过步骤八中干燥后的茶叶采用竹制烘笼焙香,焙香采用木炭作为能源,焙香前需用细灰盖住明火,焙香时竹笼烘顶温度100℃~110℃,焙香时间12h~20h,即完成本花香型红茶的加工。

2. 根据权利要求1所述的一种花香型红茶的加工方法,其特征在于:所述步骤五中的揉捻时,先不加压空揉40min,然后轻压揉15min,再重压揉20min,再轻压揉10min,最后空压揉5min。

3. 根据权利要求1所述的一种花香型红茶的加工方法,其特征在于:所述步骤八中茶叶放入冷冻干燥机中干燥时,保持冷阱温度在-60℃~-45℃、油板温度为50℃~60℃。

## 一种花香型红茶的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种加工方法,更具体的说涉及一种花香型红茶的加工方法,属于茶叶加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 香气是红茶品质核心要素之一,具有花香型的红茶是红茶中的珍品,市场价格远高于普通红茶。而传统的红茶加工萎凋、揉捻、发酵、干燥工艺,由于其非针对性,难以获得稳定的花香产品;且现有的红茶,味道比较单一,茶香不够浓郁,不能满足消费者的需求。因此,市场上迫切需要一种红茶加工方法,以期获得稳定的花香型红茶产品,对开拓国内外市场、增加茶叶经济效益具有重要意义。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于针对现有的红茶加工方法难以获得稳定的花香型红茶产品,提供一种花香型红茶的加工方法。

[0004] 为实现上述目的,本发明的技术解决方案是:一种花香型红茶的加工方法,包括以下步骤:

[0005] 步骤一、选用1芽3、4叶或者对夹3、4叶成熟度的鲜叶原料,将其进行日光萎凋处理,萎凋处理时间为5min~10min,使萎凋后的茶青含水率在70%~72%之间;

[0006] 步骤二、将经过步骤一中日光萎凋后的茶青放置于摇青机中摇青,摇青时间为2min,摇完后将茶青放置于环境为温度20℃~22℃、相对湿度为80%~90%的专用凉青间进行凉青,凉青时间为1h;

[0007] 步骤三、将经过步骤二中的茶青,再次置于摇青机中摇青,摇青时间为5 min~6min,摇完后将茶青放置于环境为温度20℃~22℃、相对湿度为80%~90%的专用凉青间进行凉青,凉青时间为2h;

[0008] 步骤四、将经过步骤三中的茶青,再次置于摇青机中摇青,摇青时间为10min~15min,摇完后将茶青放置于环境为温度20℃~22℃、相对湿度为80%~90%的专用凉青间进行凉青,凉青时间为10h~12h;

[0009] 步骤五、将经过步骤四中的茶青放入圆盘式揉捻机揉捻,揉捻时间为90min;

[0010] 步骤六、将经过步骤五中揉捻处理的茶坯移入环境为温度28℃~30℃、相对湿度在95%以上的专用发酵室内发酵,发酵时使茶坯厚度在10cm~12cm,发酵时间为3h~5h;

[0011] 步骤七、将经过步骤六中发酵的茶坯移入烘干机中进行初烘处理,使烘干机保持温度为150℃、摊叶厚度为3cm~5cm,烘干时间为10min~15min,烘制茶坯至其含水率在20%,下烘干机,摊凉30min~60min;

[0012] 步骤八、将经过步骤七中初烘后的茶叶放入冷冻干燥机中干燥,使茶叶含水率低于5%,干燥时间为4h;

[0013] 步骤九、将经过步骤八中干燥后的茶叶采用竹制烘笼焙香,焙香采用木炭作为能

源,焙香前需用细灰盖住明火,焙香时竹笼烘顶温度 $100^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ ,焙香时间 $12\text{h}\sim 20\text{h}$ ,即完成本花香型红茶的加工。

[0014] 所述步骤三、四、五中的摇青机转速设定为 $26\text{r}/\text{min}$ 。

[0015] 所述步骤五中的揉捻时,先不加压空揉 $40\text{min}$ ,然后轻压揉 $15\text{min}$ ,再重压揉 $20\text{min}$ ,再轻压揉 $10\text{min}$ ,最后空压揉 $5\text{min}$ 。

[0016] 所述步骤八中茶叶放入冷冻干燥机中干燥时,保持冷阱温度在 $-60^{\circ}\text{C}\sim -45^{\circ}\text{C}$ 、油板温度为 $50^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 。

[0017] 与现有技术相比较,本发明的有益效果是:

[0018] 本发明中一种花香型红茶的加工方法,首选采摘具有一定成熟度鲜叶原料,为花香的形成提供物质基础;再通过萎凋和做青工艺,使茶青中芳香类前体物质的水解、茎梗中芳香物质向叶片输送,有利于红茶产品花香型的形成;再采用揉捻和发酵工艺,使茶青内多酚类物质发生强烈酶促氧化,使酯型儿茶素含量降低,有利于产品滋味的甘醇;最后采用烘干和冻干相结合干燥工艺,固定了红茶产品品质,最大程度的保留了前期工艺形成的花香型物质和甘醇滋味物质;有效提高了红茶产品品质,能够获得稳定的花香型红茶产品。

### 具体实施方式

[0019] 以下结合具体实施方式对本发明作进一步的详细描述。

[0020] 一种花香型红茶的加工方法,首先将鲜叶进行萎凋、做青处理,然后经揉捻、发酵后,再采用烘干与冻干相结合的干燥工艺,具体包括以下步骤:

[0021] 步骤一、选用1芽3、4叶或者对夹3、4叶成熟度的鲜叶原料,将其进行日光萎凋处理,萎凋处理时间为 $5\text{min}\sim 10\text{min}$ ,使萎凋后的茶青含水率在 $70\%\sim 72\%$ 之间。制作本花香型红茶要求鲜叶具有一定的成熟度,即选用1芽3、4叶或者对夹3、4叶成熟度的鲜叶原料,为红茶花香的形成提供物质基础;进行日光萎凋处理时要求阳光不太强烈,通常选择在上午10点之前或者下午4点以后、有阳光的时间段进行。

[0022] 步骤二、将经过步骤一中日光萎凋后的茶青放置于摇青机中摇青,摇青时间为 $2\text{min}$ ,摇完后将茶青放置于环境为温度 $20^{\circ}\text{C}\sim 22^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度为 $80\%\sim 90\%$ 的专用凉青间进行凉青,凉青时间为 $1\text{h}$ 。

[0023] 步骤三、将经过步骤二中的茶青,再次置于摇青机中摇青,摇青时间为 $5\text{min}\sim 6\text{min}$ ,摇完后将茶青放置于环境为温度 $20^{\circ}\text{C}\sim 22^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度为 $80\%\sim 90\%$ 的专用凉青间进行凉青,凉青时间为 $2\text{h}$ 。

[0024] 步骤四、将经过步骤三中的茶青,再次置于摇青机中摇青,摇青时间为 $10\text{min}\sim 15\text{min}$ ,摇完后将茶青放置于环境为温度 $20^{\circ}\text{C}\sim 22^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度为 $80\%\sim 90\%$ 的专用凉青间进行凉青,凉青时间为 $10\text{h}\sim 12\text{h}$ 。步骤二、步骤三和步骤四中的做青工艺,能够使茶青中芳香类前体物质的水解、茎梗中芳香物质向叶片输送,有利于红茶产品花香型的形成。

[0025] 步骤五、将经过步骤四中的茶青放入圆盘式揉捻机揉捻,揉捻时间为 $90\text{min}$ 。

[0026] 步骤六、将经过步骤五中揉捻处理的茶坯移入环境为温度 $28^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度在 $95\%$ 以上的专用发酵室内发酵,发酵时使茶坯厚度在 $10\text{cm}\sim 12\text{cm}$ ,发酵时间为 $3\text{h}\sim 5\text{h}$ 。

[0027] 步骤七、将经过步骤六中发酵的茶坯移入烘干机中进行初烘处理,使烘干机保持温度为 $150^{\circ}\text{C}$ 、摊叶厚度为 $3\text{cm}\sim 5\text{cm}$ ,烘干时间为 $10\text{min}\sim 15\text{min}$ ,烘制茶坯至其含水率在

20%，下烘干机，摊凉30min-60min。通常当茶坯叶色红黄、花香浓郁时，结束发酵。步骤五和步骤六中的揉捻和发酵工艺，是使茶青内多酚类物质发生强烈而深刻的酶促氧化，从而使酯型儿茶素含量降低，有利于红茶产品滋味的甘醇。

[0028] 步骤八、将经过步骤七中初烘后的茶叶放入冷冻干燥机中干燥，使茶叶含水率低于5%，干燥时间为4h；

[0029] 步骤九、将经过步骤八中干燥后的茶叶采用竹制烘笼焙香，焙香采用木炭作为能源，焙香前需用细灰盖住明火，焙香时竹笼烘顶温度100℃~110℃，焙香时间12h~20h，即完成本花香型红茶的加工。步骤八和步骤九中的烘干和冻干相结合的干燥工艺，固定了红茶产品品质，最大程度的保留了前期工艺形成的花香型物质和甘醇滋味物质。焙香完成后，此时红茶花香浓郁，从而使得红茶产品具有稳定浓郁的花香，滋味甘醇。

[0030] 优选的，所述步骤三、四、五中的摇青机转速设定为26r/min。

[0031] 优选的，所述步骤五中的揉捻时，先不加压空揉40min，然后轻压揉15min，再重压揉20min，再轻压揉10min，最后空压揉5min。

[0032] 优选的，所述步骤八中茶叶放入冷冻干燥机中干燥时，保持冷阱温度在-60℃~-45℃、油板温度为50℃~60℃。此时对保留红茶花香最为有利。

[0033] 本发明通过鲜叶优选、日光萎凋、摇青凉青等工艺将茶鲜叶中一些香气前体物质激活，再通过发酵工艺，形成红茶特有的花香气和甘醇滋味，最后采用烘干和冻干相结合干燥工艺，避免长时间高温处理，导致一些热敏感性的花香型物质挥发，固定了红茶产品品质，最大程度的保留了前期工艺形成的花香型物质和甘醇滋味物质，最后形成花香浓郁、滋味甘醇的红茶产品，因此具有较好的市场前景。

[0034] 以上内容是结合具体的优选实施方式对本发明所作的进一步详细说明，不能认定本发明的具体实施只局限于这些说明。对于本发明所属技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明构思的前提下，还可以做出若干简单推演或替换，上述结构都应当视为属于本发明的保护范围。