(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106172984 A
(43)申请公布日 2016.12.07

(21)申请号 201610586334.0

(22)申请日 2016.07.25

(71)申请人 峨眉山天然有机茶业有限公司
地址 614200 四川省乐山市峨眉山市佛光南路66号

(72)发明人 王勤

(74)专利代理机构 成都弘毅天承知识产权代理有限公司 51230
代理人 杨保刚 晏辉

(51)Int.Cl.
A23F 3/14(2006.01)
A23F 3/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种天然绿茶的加工工艺

(57)摘要

本发明公开了一种天然绿茶的加工工艺，加工步骤如下：(1)摊晾；(2)首次杀青；(3)首次理条；(4)渥堆；(5)二次杀青；(6)二次渥堆；(7)二次理条；(8)烘干。本发明中，增加了一次杀青与渥堆，减少了揉捻工序，可防止叶片细胞壁被破环，从而使贮藏时间更长，色泽更加鲜绿，保持茶叶自然扁平完整的形态，提升了茶叶的档次。采用两次杀青，杀青温度低于传统温度，延长了茶叶香气形成与转化时间，使茶叶酚类物质中的有效成分含量更高，香气更加浓郁，味甘醇。通过本工艺的技术彻底解决了长期以来绿茶面临的加工茶叶要么色泽鲜绿香气不足，要么香气高昂则茶叶色泽暗黄的矛盾，采用本工艺即能保持茶叶色泽鲜绿，又能使茶叶香高味浓。

CN 106172984 A

1.一种天然绿茶的加工工艺,其特征在于,加工步骤如下:

(1)摊晾;

(2)首次杀青;

(3)首次理条;

(4)渥堆;

(5)二次杀青;

(6)二次渥堆;

(7)二次理条;

(8)烘干。

2.根据权利要求1所述的一种天然绿茶的加工工艺,其特征在于,首次杀青的温度为200-260℃,时间为5-6min。

3.根据权利要求1所述的一种天然绿茶的加工工艺,其特征在于,二次杀青的温度为300-360℃,时间为5-6min。

4.根据权利要求1所述的一种天然绿茶的加工工艺,其特征在于,步骤(4)的渥堆和步骤(6)的渥堆均采用有氧渥堆。

一种天然绿茶的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明属于茶叶加工领域，具体涉及一种天然绿茶的加工工艺。

背景技术

[0002] 茶叶加工一般包括摊晾、杀青、揉捻和烘干等步骤。

[0003] 杀青对绿茶品质起着决定性的作用。通过高温，破坏鲜叶中酶的特性，制止多酚类物质氧化，以防止叶子红变；同时蒸发叶内的部分水分，使叶子变软。随着水分的蒸发，鲜叶中具有青草气的低沸点芳香物质挥发消失，从而使茶叶香气得到改善。除特种茶外，该过程均在杀青机中进行。影响杀青质量的因素有杀青温度、投叶量、杀青机种类、时间、杀青方式等。它们是一个整体，互相牵连制约。

[0004] 揉捻是绿茶塑造外形的一道工序。通过利用外力作用，使叶片揉破变轻，卷转成条，体积缩小，且便于冲泡。同时部分茶汁挤溢附着在叶表面，对提高茶滋味浓度也有重要作用。制绿茶的揉捻工序有冷揉与热揉之分。所谓冷揉，即杀青叶经过摊凉后揉捻；热揉则是杀青叶不经摊凉而趁热进行的揉捻。嫩叶宜冷揉以保持黄绿明亮之汤色于嫩绿的叶底，老叶宜热揉以利于条索紧结，减少碎末。

[0005] 现有的茶叶加工方法导致酚类物质及其他易氧化物质被迅速氧化，导致茶叶香气不佳，形态较差。

发明内容

[0006] 本发明目的是提供一种天然绿茶的加工工艺，解决现有的茶叶加工工艺导致茶叶香气不佳，形态较差的问题。

[0007] 本发明的技术方案为：一种天然绿茶的加工工艺，加工步骤如下：

[0008] (1)摊晾；

[0009] (2)首次杀青；

[0010] (3)首次理条；

[0011] (4)渥堆；

[0012] (5)二次杀青；

[0013] (6)二次渥堆；

[0014] (7)二次理条；

[0015] (8)烘干。

[0016] 进一步地，首次杀青的温度为200-260℃，时间为5-6min。

[0017] 进一步地，二次杀青的温度为300-360℃，时间为5-6min。

[0018] 进一步地，步骤(4)的渥堆和步骤(6)的渥堆均采用有氧渥堆。

[0019] 本发明与现有技术相比具有如下优点：

[0020] 1、本发明中，减少了揉捻工序，可防止叶片细胞壁被破坏，避免了芳香物等活性物质的破坏，从而使贮藏时间更长，色泽更加鲜绿，保持茶叶自然扁平自然的形态，提升了茶

叶的档次。

[0021] 2、本发明中，采用两次杀青，首次杀青温度低于传统温度，酚类物质及有效成分含量更高，香气更加浓郁，味甘醇。

具体实施方式

[0022] 实施例1

[0023] (1)摊晾；将采摘后的茶叶在摊晾架上摊晾，摊晾厚度2cm，摊晾时间2小时，摊晾后使茶叶的含水率在65-70％。

[0024] (2)首次杀青；首次杀青的温度为200℃，时间为5min。

[0025] (3)首次理条；

[0026] (4)渥堆；渥堆的方法为有氧。

[0027] (5)二次杀青；二次杀青的温度为300℃，时间为6min。

[0028] (6)二次渥堆；渥堆的方法为有氧。

[0029] (7)二次理条；

[0030] (8)烘干。

[0031] 实施例2

[0032] (1)摊晾；将采摘后的茶叶在摊晾架上摊晾，摊晾厚度5cm，摊晾时间8小时，摊晾后使茶叶的含水率在60％。

[0033] (2)首次杀青；首次杀青的温度为260℃，时间为5min。

[0034] (3)首次理条；

[0035] (4)渥堆；渥堆的方法为有氧渥堆。

[0036] (5)二次杀青；二次杀青的温度为300℃，时间为6min。

[0037] (6)二次渥堆；渥堆的方法为有氧。

[0038] (7)二次理条；

[0039] (8)烘干。

[0040] 实施例3

[0041] (1)摊晾；将采摘后的茶叶在摊晾架上摊晾，摊晾厚度4cm，摊晾时间5小时，摊晾后使茶叶的含水率在68％。

[0042] (2)首次杀青；首次杀青的温度为260℃，时间为5.5min。

[0043] (3)首次理条；

[0044] (4)渥堆；渥堆的方法为有氧渥堆。

[0045] (5)二次杀青；二次杀青的温度为360℃，时间为5.5min。

[0046] (6)二次渥堆；渥堆的方法为有氧。

[0047] (7)二次理条；

[0048] (8)烘干。

[0049] 本发明中，减少了揉捻工序，可防止叶片细胞壁被破坏，从而使贮藏时间更长，色泽更加鲜绿，保持茶叶自然扁平自然的形态，提升了茶叶的档次。采用两次杀青，杀青温度低于传统温度，茶叶有效成分含量更高，香气更加浓郁，即保持茶叶色泽鲜绿，又使茶叶香高味浓。

[0050] 以上所述实施例仅表达了本申请的具体实施方式，其描述较为具体和详细，但并不能因此而理解为对本申请保护范围的限制。应当指出的是，对于本领域的普通技术人员来说，在不脱离本申请技术方案构思的前提下，还可以做出若干变形和改进，这些都属于本申请的保护范围。