(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 112586568 A
(43)申请公布日 2021.04.02

(21)申请号 202011635312.1

(22)申请日 2020.12.31

(71)申请人 和天下旅游投资有限公司
地址 515429 广东省揭阳市揭西县五经富大洋宫湖地段云景湖度假村1幢4号
申请人 广东省农业科学院茶叶研究所
广东云顶茶业有限责任公司

(72)发明人 孙伶俐 吴泽斌 吴曼娴 雷启云 孙世利 操君喜 陈若虹 文帅 赖兆祥

(74)专利代理机构 深圳市创富知识产权代理有限公司 44367
代理人 李思坪

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

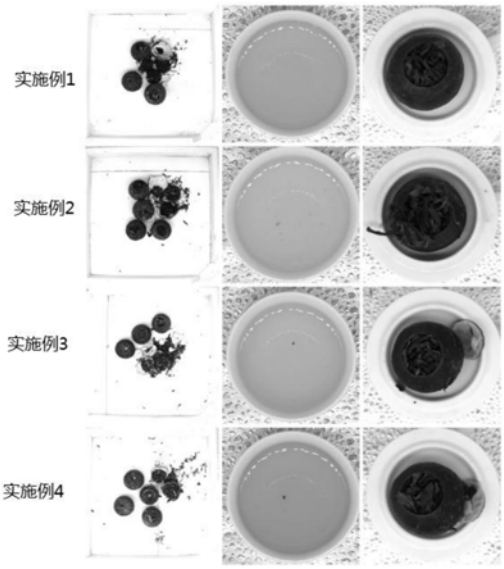
权利要求书1页 说明书8页 附图1页

(54)发明名称

一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

(57)摘要

本发明属于茶叶加工技术领域，具体涉及一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺，为发掘将客家炒茶与小青柑相结合的炒茶小青柑产品及相关加工工艺，本发明以揭西市大洋炒茶为茶原料，新会小青柑为柑皮原料，小青柑的预处理、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋、杀青、摊凉、揉捻、摊晾、半成品茶叶的炒制、茶叶填充和干燥等制作过程制备得到大洋炒茶小青柑柑茶，采用本发明工艺制作的柑茶，柑皮与炒茶滋味融合度好，具有客家炒茶特有的炒米香，香气持久，回甘好，品质稳定，更适合喜爱客家炒茶的消费群体；同时丰富了目前市场上柑茶的种类。



CN 112586568 A

1.一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,所述制作工艺包括小青柑的预处理、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋、杀青、摊凉、揉捻、摊晾、半成品茶叶的炒制、茶叶填充和干燥。

2.根据权利要求1所述的一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,所述制作工艺包括以下步骤:

S1、小青柑的预处理:采柑,洗净,在柑上开口,掏空果肉,晾干备用;

S2、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋:采摘大洋白叶单丛茶青,对茶青进行萎凋处理;

S3、杀青:采用高温杀青方式对萎凋后的茶青进行杀青处理;

S4、摊凉:将杀青后的茶青摊开,通风摊凉;

S5、揉捻:采用轻-中-轻的方式对摊凉后的茶青进行揉捻处理;

S6、摊晾:将揉捻成团的茶青解开进行摊晾;

S7、炒制:摊晾后将茶青炒制成半成品的茶叶;

S8、茶叶填充:将半成品茶叶填入步骤S1中被掏空的小青柑中,盖上柑皮盖,使小青柑恢复原样;

S9、干燥:将步骤S8的炒茶小青柑脱水至干燥,即得到大洋炒茶小青柑。

3.根据权利要求2所述的一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,步骤S1所述小青柑为新会小青柑。

4.根据权利要求2所述的一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,步骤S2所述大洋白叶单丛茶青的采摘期为初展一芽二叶。

5.根据权利要求2所述的一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,步骤S3所述高温杀青为280-300℃杀青8-9min。

6.根据权利要求2所述的一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,步骤S4所述摊凉的时间为3-5min。

7.根据权利要求2所述的一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,步骤S6所述摊晾的时间为14-16h。

8.根据权利要求2所述的一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,步骤S7所述炒制的温度为180-200℃,炒青时间不大于2h。

9.根据权利要求2所述的一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺,其特征在于,步骤S2所述萎凋为将茶青萎凋至含水量为60%-70%。

10.采用权利要求1-9任一项所述的制作工艺制备得到的滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶。

一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

技术领域

[0001] 本发明属于茶叶加工技术领域，具体涉及一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺。

背景技术

[0002] 柑茶是以未成熟或近成熟的柑橘果皮和茶叶为原料，经特殊加工工艺制作而成。柑与茶相互结合，柑皮果香和茶叶醇香相互交融，外形浑圆精致，滋味醇厚，香气独特，并具有丰富的健康功效。如今，市场上流行最盛的柑茶为“柑普茶”，其加工过程较为简单：先将采摘的新会柑流水洗净，阴干，在柑顶部用尖头圆管开口，挖去果肉，阴干；再将成品干茶填充柑皮空囊，盖上柑皮盖，恢复柑橘原形；接着将填实的柑茶烘干或阴干，即得。

[0003] 柑皮药食同用，可理气健脾，也具有丰富的营养价值。在柑皮原料挑选方面，以广东省江门市的新会柑最佳，在2006年新会陈皮获得国家原产地地理标志产品。我国许多地区都有种植柑橘，但新会柑不论从外观品质方面，还是从健康功效方面，均是柑皮中的优品。

[0004] 炒茶也称为炒绿，归为绿茶，在广东客家人聚居区域非常普遍，一直为客家人喝茶的首选。广东传统炒茶采用中小叶种茶青为原料，经萎凋、杀青、揉捻、炒干等工序加工而成。其依据外形可分为长炒青(如眉茶)、园炒青(如珠茶)、扁炒青(如旗枪)等。其滋味醇和、炒香持久、爽口回甘。其主要分布于梅州、揭阳、汕尾、东源及惠州一带。目前尚未有将客家炒茶与新会小青柑相结合所制得的炒茶小青柑产品及相关加工工艺。

[0005] 目前市场上的柑茶存在以下问题：(1)目前市场上的柑茶产品主要是普洱黑茶，红茶等居多，鲜见有用客家炒茶为茶叶原料做的小青柑产品，产品类型单一，不能满足习惯客家炒茶产品的客家人消费群体对柑茶滋味的需求；(2)目前市场上的柑茶主要采用的加工方法是将新鲜的柑果皮填充成品茶叶制作而成，无论是直接填充干燥的茶叶或者通过后期加水稍加湿润的成品茶叶，都很难让柑皮与茶叶二者滋味充分融合，因此市场上的柑茶存在茶叶与柑皮滋味融合不够的问题；(3)传统工艺使用成品茶制作柑茶，往往需要将茶叶剪碎，这样在冲泡过程中茶碎会被冲泡至茶水中，茶渣较多，不方便冲泡；(4)目前，柑茶的制作加工没有固定成熟的加工工艺，传统晒干的制作方法，因晒干的过程中温度、湿度等因素不确定因素太大，不同批次加工出的柑茶呈现出不同的品质特征，产品品质不稳定。

发明内容

[0006] 为了克服上述现有技术的不足，本发明提供了一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺，采用本发明工艺制作的柑茶，柑皮与炒茶的香气滋味更加充分地融合，具有客家炒茶特有的炒米香，香气持久，回甘好。

[0007] 为了实现上述目的，本发明所采用的技术方案是：

[0008] 本发明提供一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺，所述制作工艺包括小青柑的预处理、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋、杀青、摊凉、揉捻、摊晾、半成品茶叶的炒

制、茶叶填充和干燥。

[0009] 作为本发明的一个优选实施例，所述滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺包括以下步骤：

[0010] S1、小青柑的预处理：采柑，洗净，在柑上开口，掏空果肉，晾干备用；

[0011] S2、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋：采摘大洋白叶单丛茶青，对茶青进行萎凋处理；

[0012] S3、杀青：采用高温杀青方式对萎凋后的茶青进行杀青处理；

[0013] S4、摊凉：将杀青后的茶青摊开，通风摊凉；

[0014] S5、揉捻：采用轻-中-轻的方式对摊凉后的茶青进行揉捻处理；

[0015] S6、摊晾：将揉捻成团的茶青解开进行摊晾；

[0016] S7、炒制：摊晾后将茶青炒制成半成品的茶叶；

[0017] S8、茶叶填充：将半成品茶叶填入步骤S1中被掏空的小青柑中，盖上柑皮盖，使小青柑恢复原样；

[0018] S9、干燥：将步骤S8的炒茶小青柑脱水至干燥，即得到大洋炒茶小青柑。

[0019] 优选地，步骤S1所述小青柑为新会小青柑。

[0020] 为弥补目前市场上柑茶产品制茶原料不能满足喜爱客家炒茶的消费群体的需求以及茶与柑的滋味融合不够的不足，本发明采用揭西市大洋镇客家炒茶常用的茶叶品种——白叶单丛为茶叶原料、新会小青柑为柑皮原料，结合广东省农业科学院茶叶研究所茶与健康研究室研发出的小青柑加工工艺，将大洋炒茶的加工工艺与柑茶的制作工艺相融合，提供一种新的炒茶小青柑柑茶的制作方法。本发明使用标准的加工工艺参数，减少不确定因素及人为因素带来的误差，参数确定，可操作性强，加工出的柑茶产品品质更稳定，适合规范化、规模化柑茶生产。加工工艺中将炒制半成品的茶青填充至柑皮囊中，在低温干燥过程中，伴随着茶青水分的蒸发，柑皮稍稍回水，茶香和果香几乎同时发散，使柑皮与炒茶的香气滋味更加充分地融合；同时炒制半干的茶青柔软，不需要剪碎处理，更容易填充进小青柑中，柑茶冲泡过程中茶叶不容易被冲泡入茶汤，更方便美观；通过本发明的柑茶制作工艺，使得茶叶能够与柑皮的滋味更好的融合，从而取得最佳的口感，同时本发明的大洋炒茶小青柑柑茶还可以丰富市场中柑茶产品的类别。

[0021] 优选地，步骤S2所述大洋白叶单丛茶青的采摘期为初展一芽二叶。

[0022] 优选地，步骤S3所述高温杀青为280-300℃杀青8-9min。

[0023] 采用高温杀青方式能够在保留茶叶滋味物质的同时，将茶青中茶多酚氧化酶杀死，阻止茶叶中茶多酚物质氧化成茶黄素、茶红素等，保持绿茶的绿色。如果杀青温度过低，不能彻底使多酚氧化酶失活，茶叶会红变；温度过高，则会破坏茶叶中含有的滋味物质，严重影响茶叶的品质，甚至使茶叶碳化变黑，滋味变苦。

[0024] 优选地，步骤S4所述摊凉的时间为3-5min。

[0025] 摊凉可以降低杀青后茶叶的温度，避免茶叶在高温高湿的情况下堆放变黄，使茶叶中的水蒸发出去，避免茶叶滋味有“水闷味”。

[0026] 优选地，步骤S5所述揉捻处理的时间为30-45min。其中中度揉捻的时间比轻度揉捻的时间至少多5min。

[0027] 本发明采用轻-中-轻的揉捻方式，即从轻压过度到中压，再由中压转为轻压。轻压即揉捻机上盖刚接触到茶叶，茶叶在松散的状态下揉捻，因为在最初的时候，茶叶还比较脆

弱，茶汁还未曾破出，所以轻压，防止把茶青揉碎；中压：即将揉捻机上盖向下旋转，旋转至最低位置的一半进行揉捻茶叶，使茶叶在压力作用下发生组织破碎，渗出茶汁，促进茶叶滋味物质的转化，茶叶在轻压状态揉捻后，茶叶变软，湿润，这时要适当增加揉捻的压力，使茶叶卷曲成条索，揉捻机上盖不要压到底，使茶叶在揉捻机中能够有效的反转，促进条索形成。中压揉捻后再轻压揉捻，使中压状态下成团的茶叶松散，并促进茶叶滋味物质进一步转化。

[0028] 优选地，步骤S6所述摊晾的时间为14-16h；摊晾的厚度15-20cm。

[0029] 客家炒青品种绿茶较容易苦涩，揉捻后的茶叶经过摊晾过夜可使茶叶中的苦涩物质转化，降低茶叶的苦涩味，提高茶叶的滋味品质。

[0030] 优选地，步骤S7所述炒制的温度为180-200℃，炒青时间不大于2h。

[0031] 优选地，步骤S2所述萎凋为将茶青萎凋至含水量为60％-70％；萎凋时间为4-10h。

[0032] 优选地，步骤S9所述干燥的温度为70-90℃。

[0033] 优选地，步骤S9所述脱水至干燥为脱水至水分含量低于6％。

[0034] 优选地，步骤S8中，将半成品茶叶趁热填入被掏空的小青柑中。

[0035] 本发明还提供了采用上述的制作工艺制备得到的滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶。

[0036] 采用本发明工艺制作的柑茶，柑皮与炒茶滋味融合度好，具有客家炒茶特有的炒米香，香气持久，回甘好，产品品质更适合喜爱客家炒茶的消费群体；同时丰富了目前市场上柑茶的种类。

[0037] 与现有技术相比，本发明的有益效果是：

[0038] 本发明提供一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺，包括小青柑的预处理、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋、杀青、摊凉、揉捻、摊晾、半成品茶叶的炒制、茶叶填充和干燥等制作过程。采用本发明工艺制作的柑茶，柑皮与炒茶滋味融合度好，具有客家炒茶特有的炒米香，香气持久，回甘好，品质稳定。本发明具有以下优点：

[0039] (1)炒制是客家炒青绿茶特殊“炒米香”形成的关键步骤，本发明对客家炒青绿茶的炒制时间、杀青温度等参数进行了严格把控，并结合柑茶的制作工艺，使通过客家炒青绿茶加工出的柑茶能够最大限度的呈现出其特有的“炒米香”。

[0040] (2)通过将炒制半成品的茶青填充至柑皮囊中，利用低温干燥使茶香和果香几乎同时发散，使柑皮与炒茶的香气滋味更加充分地融合；同时炒制半干的茶青，茶叶条形柔软，不用剪碎，在冲泡过程中茶叶不会被冲入茶汤，茶渣少，方便美观；

[0041] (3)柑茶制作过程中，各参数明确可控，使生产出的炒茶小青柑柑茶品质稳定，并适应规模化生产的需求；

[0042] (4)利用揭西市大洋炒茶为原料制作大洋炒茶小青柑柑茶，丰富了目前市场上柑茶的种类，并提高了柑茶的品质，能够大幅度提高经济效益。

附图说明

[0043] 图1为实施例1-4制作的大洋炒茶小青柑的茶样外观。

具体实施方式

[0044] 下面对本发明的具体实施方式作进一步说明。在此需要说明的是，对于这些实施方式的说明用于帮助理解本发明，但并不构成对本发明的限定。此外，下面所描述的本发明各个实施方式中所涉及的技术特征只要彼此之间未构成冲突就可以相互组合。

[0045] 下述实施例中的实验方法，如无特殊说明，均为常规方法，下述实施例中所用的试验材料，如无特殊说明，均为可通过常规的商业途径购买得到的。

[0046] 实施例1一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0047] S1、小青柑的预处理：采摘新鲜柑(新会小青柑)，洗净，在柑的上部切开一圆口，掏空果肉，晾干备用；

[0048] S2、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋：采摘大洋白叶单丛初展一芽二叶茶青，并将茶青放置于萎凋槽中萎凋4h，至茶青含水量为60％；

[0049] S3、杀青：采用高温杀青方式，将杀青机的温度升至280℃，然后将萎凋后的茶青投入杀青机中，杀青8min；

[0050] S4、摊凉：将茶青取出，迅速摊开于鼓风机上，打开风机，摊凉3min；

[0051] S5、揉捻：将摊凉后的茶青放入揉捻机中揉捻定型，揉捻采用轻(10min)-中(15mim)-轻(5min)的方式进行，总共揉捻30min；

[0052] S6、摊晾：将揉捻成团的茶青解开，摊晾至箩筐中，厚度为15cm，摊晾14h；

[0053] S7、半成品茶叶的炒制：将杀青机的温度调至180℃，投入茶青，炒青时间为0h，炒制成半成品的茶叶；

[0054] S8、茶叶填充：将炒制半成品的茶叶趁热填入步骤S1中被掏空的小青柑中，盖上柑皮盖，使小青柑恢复原样；

[0055] S9、干燥：将炒制半成品的炒茶小青柑放入干燥机中，在70℃的低温温度下脱水至干燥，即得到大洋炒茶小青柑。

[0056] 实施例2一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0057] S1、小青柑的预处理：采摘新鲜柑(新会小青柑)，洗净，在柑的上部切开一圆口，掏空果肉，晾干备用；

[0058] S2、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋：采摘大洋白叶单丛初展一芽二叶茶青，并将茶青放置于萎凋槽中萎凋6h，至茶青含水量为65％；

[0059] S3、杀青：采用高温杀青方式，将杀青机的温度升至285℃，然后将萎凋后的茶青投入杀青机中，杀青8.5min；

[0060] S4、摊凉：将茶青取出，迅速摊开于鼓风机上，打开风机，摊凉3.5min；

[0061] S5、揉捻：将摊凉后的茶青放入揉捻机中揉捻定型，揉捻采用轻(10min)-中(15mim)-轻(10min)的方式进行，总共揉捻35min；

[0062] S6、摊晾：将揉捻成团的茶青解开，摊晾至箩筐中，厚度为16.5cm，摊晾14.5h；

[0063] S7、半成品茶叶的炒制：将杀青机的温度调至185℃，投入茶青，炒青时间为0.5h，炒制成半成品的茶叶；

[0064] S8、茶叶填充：将炒制半成品的茶叶趁热填入步骤S1中被掏空的小青柑中，盖上柑皮盖，使小青柑恢复原样；

[0065] S9、干燥：将炒制半成品的炒茶小青柑放入干燥机中，在75℃的低温温度下脱水至

干燥,即得到大洋炒茶小青柑。

[0066] 实施例3一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0067] S1、小青柑的预处理:采摘新鲜柑(新会小青柑),洗净,在柑的上部切开一圆口,掏空果肉,晾干备用;

[0068] S2、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋:采摘大洋白叶单丛初展一芽二叶茶青,并将茶青放置于萎凋槽中萎凋8h,至茶青含水量为67%;

[0069] S3、杀青:采用高温杀青方式,将杀青机的温度升至290℃,然后将萎凋后的茶青投入杀青机中,杀青8.7min;

[0070] S4、摊凉:将茶青取出,迅速摊开于鼓风机上,打开风机,摊凉4min;

[0071] S5、揉捻:将摊凉后的茶青放入揉捻机中揉捻定型,揉捻采用轻(10min)-中(20mim)-轻(10min)的方式进行,揉捻40min;

[0072] S6、摊晾:将揉捻成团的茶青解开,摊晾至箩筐中,厚度为17.5cm,摊晾15h;

[0073] S7、半成品茶叶的炒制:将杀青机的温度调至190℃,投入茶青,炒青时间为1h,炒制成半成品的茶叶;

[0074] S8、茶叶填充:将炒制半成品的茶叶趁热填入步骤S1中被掏空的小青柑中,盖上柑皮盖,使小青柑恢复原样;

[0075] S9、干燥:将炒制半成品的炒茶小青柑放入干燥机中,在80℃的低温温度下脱水至干燥,即得到大洋炒茶小青柑。

[0076] 实施例4一种滋味融合度好的大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0077] S1、小青柑的预处理:采摘新鲜柑(新会小青柑),洗净,在柑的上部切开一圆口,掏空果肉,晾干备用;

[0078] S2、大洋炒茶茶青的采摘及萎凋:采摘大洋白叶单丛初展一芽二叶茶青,并将茶青放置于萎凋槽中萎凋10h,至茶青含水量为70%;

[0079] S3、杀青:采用高温杀青方式,将杀青机的温度升至300℃,然后将萎凋后的茶青投入杀青机中,杀青9min;

[0080] S4、摊凉:将茶青取出,迅速摊开于鼓风机上,打开风机,摊凉5min;

[0081] S5、揉捻:将摊凉后的茶青放入揉捻机中揉捻定型,揉捻采用轻(15min)-中(15mim)-轻(10min)的方式进行,揉捻45min;

[0082] S6、摊晾:将揉捻成团的茶青解开,摊晾至箩筐中,厚度为20cm,摊晾16h;

[0083] S7、半成品茶叶的炒制:将杀青机的温度调至200℃,投入茶青,炒青时间为2h,炒制成半成品的茶叶;

[0084] S8、茶叶填充:将炒制半成品的茶叶趁热填入步骤S1中被掏空的小青柑中,盖上柑皮盖,使小青柑恢复原样;

[0085] S9、干燥:将炒制半成品的炒茶小青柑放入干燥机中,在90℃的低温温度下脱水至干燥,即得到大洋炒茶小青柑。

[0086] 对比例1一种大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0087] 与实施例3相比,步骤S7的炒青时间大于2h,直至水分含量低于6%,炒制成成品炒茶,然后再进行后续的茶叶填充,其他步骤同实施例3。

[0088] 对比例2一种大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0089] 与实施例3相比，步骤S3采用低温-高温的杀青方式，先将杀青机的温度升至260℃，杀青2min，再将杀青机的温度升至300℃，杀青6.7min，其他步骤同实施例3。

[0090] 对比例3一种大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0091] 与实施例3相比，步骤S3采用低温-高温-低温的杀青方式，先将杀青机的温度升至270℃，杀青2min，再将杀青机的温度升至300℃，杀青5min，最后将杀青机的温度升降至270℃，杀青1.7min，其他步骤同实施例3。

[0092] 对比例4一种大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0093] 与实施例3相比，步骤S3的杀青后不经摊凉直接进行后续的揉捻，其他步骤同实施例3。

[0094] 对比例5一种大洋炒茶小青柑柑茶制作工艺

[0095] 与实施例3相比，步骤S5的揉捻后不经摊晾直接进行后续的炒制，其他步骤同实施例3。

[0096] 实验例1感官评定

[0097] 为了解实施例1-4和对比例1-5中所得的大洋炒茶小青柑柑茶的品质，请专业茶叶评审员参照国家标准茶叶感官审评方法(GB/T23776-2018)，对其“外形、汤色、香气、滋味与叶底”五项因子进行品质审评，并对实施例1-4的柑茶茶样外观进行拍照，拍照结果如图1所示，品质审评结果如表1所示。

[0098] 如图1所示，采用本发明方法制作的大洋炒茶小青柑茶柑茶，汤色黄亮，美观。其中以实施例3为最佳，汤色橙黄明亮，叶底茶叶条形，湿润柔软匀齐，无茶碎，冲泡后也茶渣很少，冲泡方便美观。

[0099] 通过表1的数据分析可得出，采用本发明方法制作的大洋炒茶小青柑茶柑茶，冲泡后茶汤滋味醇香，融合较好。其中以实施例3为最佳，冲泡后茶汤滋味浓醇回甘，炒茶的炒米香与小青柑的果香融合充分、透彻，香气持久，具有更高的品质。同时，通过对比例1-5可以看出，茶的炒制程度(本成品、成品)、杀青方式、摊凉、摊晾等工艺对大洋炒茶小青柑柑茶的制作具有重要的影响，关系到茶汤的滋味、茶的融合度等。

[0100] 表1不同大洋炒茶小青柑柑茶的感官评定结果

[0101]

组别	外形	香气	汤色	滋味	叶底
实施例1	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽深绿，匀净	果香略掩盖茶香，融合较好	黄明亮	尚醇，略带青味	一芽二叶 绿黄 尚匀齐
实施例2	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽褐绿，匀净	果香明显，带炒米香，融合较好	浅黄明亮	清爽，有回甘	一芽二叶 黄绿，尚匀齐
实施例3	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽深绿，匀净	果香和炒米香融合好，香气持久	橙黄明亮	鲜爽，醇和，浓厚，有回甘	一芽二叶，黄绿，匀齐
实施例4	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽深绿，匀净	炒米香略掩盖果香，融合较好，略带焦味	深黄亮	浓醇，略带焦味	一芽二叶，黄略带红梗，欠匀齐
对比例1	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽深褐，匀净	果香掩盖茶香，融合差，带焦味	深黄亮	尚醇，带浓烈焦味	一芽二叶，黄红梗，欠匀齐
对比例2	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽深绿，匀净	果香明显，略带炒米香，融合一般	浅黄明亮	尚醇，青味较明显	一芽二叶 黄绿，尚匀齐
对比例3	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽深绿，匀净	果香明显，略带炒米香，融合一般	浅黄明亮	尚醇，青味较明显	一芽二叶 黄绿，尚匀齐

[0102]

对比例 4	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽偏黄，匀净	果香掩盖茶香，融合差，香气单纯	黄明亮	尚醇， 带水闷味	一芽二叶 黄，尚匀齐
对比例 5	青柑：外形完整，色泽青褐 茶叶：色泽深绿，匀净	果香掩盖茶香，融合差，香气单纯	黄明亮	尚醇， 带苦涩味	一芽二叶 黄绿，尚匀齐

[0103] 以上对本发明的实施方式作了详细说明，但本发明不限于所描述的实施方式。对于本领域的技术人员而言，在不脱离本发明原理和精神的情况下，对这些实施方式进行多种变化、修改、替换和变型，仍落入本发明的保护范围内。

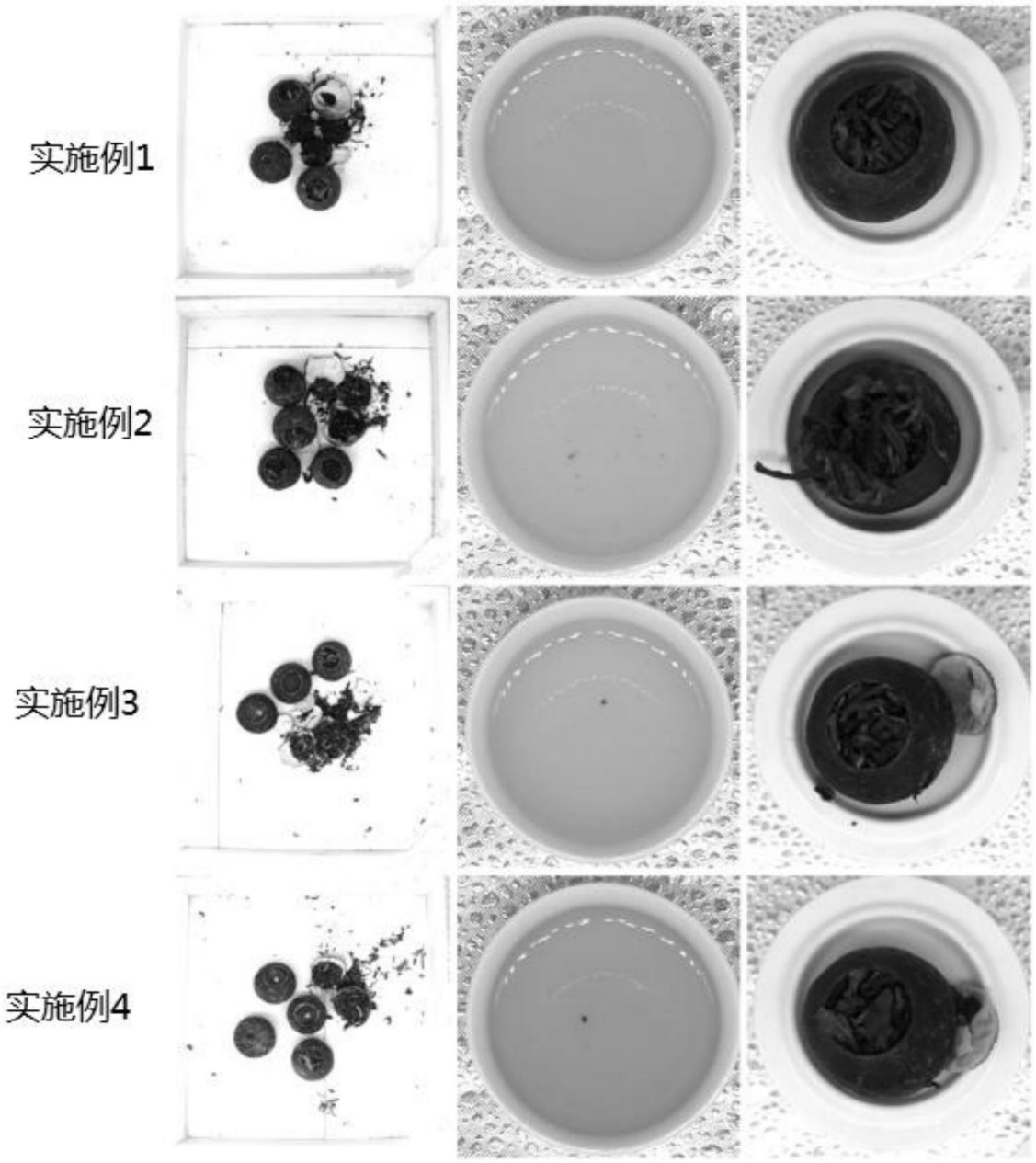


图1