

(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 105211345 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201510678101. 9

(22) 申请日 2015. 10. 20

(71) 申请人 四川川香绿茶业有限公司

地址 646000 四川省泸州市得胜镇高石塔村

(72) 发明人 卓茗松

(74) 专利代理机构 成都泰合道知识产权代理有限公司 51231

代理人 魏常巍

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

A23F 3/12(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种绿茶的加工方法

(57) 摘要

本发明提供一种绿茶的加工方法，具体包括以下步骤：采摘、萎凋、杀青、风选、初揉、合揉、做形、初干、冷却、烘干，包装。本发明通过利用热风杀青，有效的除去了茶叶内部所含有的青涩味，在杀青环节提出茶叶香味，使之香味更加浓郁，以及揉捻过程将茶叶表缘细胞破裂，使在烘焙的过程中与氧气充分接触，保证了茶的清香味，特别是运用萎凋工艺，使茶叶中的复杂儿茶素得到部分氧化，降低了茶叶的苦涩味，运用高温干燥工艺，使得低熔点芳香物质较快挥发，提高茶叶香气。

1. 一种绿茶的加工方法,其特征在于,包括采摘、萎凋、杀青、风选、初揉、合揉、做形、初干、冷却、烘干等步骤,其具体的工艺步骤为:

- (1) 采摘:春分前后对茶树的新鲜茶青进行采摘,采摘标准为一芽一叶;
- (2) 萎凋:将鲜茶叶在摊凉架上室外自然萎凋,时间为4~5小时,摊放厚度为2~3cm,失水率达到5%~10%,期间翻叶1~2次;
- (3) 杀青:将萎凋后的茶叶均匀放入连续杀青机,在350~450℃下进行杀青处理,每次放入杀青机的茶青量为5kg,茶青在杀青机以10~20次/min的频率翻滚;
- (4) 风选:在快速冷却到室温的同时风选出杀青后茶叶中的碎茶;
- (5) 初揉:将风选后的茶青初揉20~30分钟,直至茶叶表皮外缘细胞破裂,流露出液体而不掉落时停止揉捻;
- (6) 合揉:再把每桶初揉的茶合起来揉8~15分钟,轻揉为主,使茶叶紧条有致;
- (7) 做形:将揉捻好的茶青在理条机里整理成形,温度保持在60~70℃,一边做形一边脱水,定型后茶叶为半干;
- (8) 初干:将成型后的茶叶拿到连续烘干机里进行初干,温度控制为90~110℃,干燥至水分含量为25%~35%;
- (9) 冷却:将初干后的茶叶自然冷却到30~40℃;
- (10) 烘干:再以120~140℃的温度对茶青快速烘干,烘干的同时自然提出茶叶内香味;
- (11) 包装:将干燥好的茶叶进行分类包装。

2. 根据权利要求1所述的一种绿茶的加工方法,其特征在于,步骤(3)中将萎凋后的茶叶均匀放入杀青机,在400℃下进行杀青处理。

一种绿茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工技术领域，特别是一种绿茶的加工方法。

背景技术

[0002] 茶叶的利用已经具有悠久的历史，茶是我国人民生活必需品之一，素有开门七件事，柴米油盐酱醋茶之说。日常生活中，绿茶已经成为了人们追求的一种饮品，绿茶是未经发酵制成的茶，因此较多的保留了鲜叶的天然物质，含有茶多酚，儿茶素，叶绿素，咖啡碱，氨基酸，维生素等营养成分也较多，绿茶中的这些天然营养成份，对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等具有特殊效果，为其他茶类所不及，绿茶是未经发酵的，中国产量最多，饮用最为广泛的一种茶。

[0003] 绿茶是以适宜茶树新梢为原料，经杀青、揉捻、干燥等典型工艺过程制成的茶叶，其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故名绿茶，绿茶是将采摘来的鲜叶先经高温杀青，杀灭了各种氧化酶，保持了茶叶绿色，然后经揉捻、干燥而制成。

[0004] 传统加工工艺生产的绿茶干茶色绿润，汤色黄绿明亮，保留了较多的茶叶中的多酚类物质特别是EGCG，传统绿茶生产中多酚类物质基本没有参与氧化，复杂儿茶素含量高，苦涩味重，茶的清香味较差，但是随着人民生活水平的不断提高，人们对茶叶的香味要求越来越高。

发明内容

[0005] 针对传统工艺的不足，本发明提供一种绿茶的加工方法。

[0006] 本发明所采用的技术方案如下：

一种绿茶的加工方法，包括采摘、萎凋、杀青、风选、初揉、合揉、做形、初干、冷却、烘干等步骤，其具体的工艺步骤为：

(1) 采摘：春分前后对茶树的新鲜茶青进行采摘，采摘标准为一芽一叶；

(2) 萎凋：将鲜茶叶在摊凉架上室外自然萎凋，时间为4~5小时，摊放厚度为2~3cm，失水率达到5%~10%，期间翻叶1~2次；

(3) 杀青：将萎凋后的茶叶均匀放入连续杀青机，在350~450℃下进行杀青处理，每次放入杀青机的茶青量为5kg，茶青在杀青机以10~20次/min的频率翻滚；

(4) 风选：在快速冷却到室温的同时风选出杀青后茶叶中的碎茶；

(5) 初揉：将风选后的茶青初揉20~30分钟，直至茶叶表皮外缘细胞破裂，流露出液体而不掉落时停止揉捻；

(6) 合揉：再把每桶初揉的茶合起来揉8~15分钟，轻揉为主，使茶叶紧条有致；

(7) 做形：将揉捻好的茶青在理条机里整理成形，温度保持在60~70℃，一边做形一边脱水，定型后茶叶为半干；

(8) 初干：将成型后的茶叶拿到连续烘干机里进行初干，温度控制为90~110℃，干燥至水分含量为25%~35%；

(9) 冷却 : 将初干后的茶叶自然冷却到 30~40℃ ;

(10) 烘干 : 再以 120~140℃ 的温度对茶青快速烘干, 烘干的同时自然提出茶叶内香味 ;

(11) 包装 : 将干燥好的茶叶进行分类包装。

[0007] 作为优选 : 步骤(3) 中将萎凋后的茶叶均匀放入连续杀青机, 在 400℃ 下进行杀青处理。

[0008] 有益效果

本发明通过利用热风杀青, 有效的除去了茶叶内部所含有的青涩味, 在杀青环节提出茶叶香味, 使之香味更加浓郁, 以及在揉捻过程将茶叶表缘细胞破裂, 使在烘焙过程中与氧气充分接触, 保证了茶的清香味, 同时本发明引入了萎凋工艺, 使茶叶中所含酶类物质的活性增强, 促使淀粉、蛋白质、不溶性原果胶等鲜叶成分发生分解、转化, 生成葡萄糖、氨基酸、可溶性果胶等, 多酚类物质也不同程度地氧化, 使鲜叶的青草气消退而产生清香味道。

具体实施方式

[0009] 下面将结合具体的实施例对本发明的技术方案做进一步的描述, 但要求保护的范围不仅限于所作的描述。

[0010] 本发明所说的茶青是指还没有制成茶叶之前的茶树的叶片。

[0011] 一种绿茶的加工方法, 包括采摘、萎凋、杀青、风选、初揉、合揉、做形、初干、冷却、烘干等步骤, 其具体的工艺步骤为 :

(1) 采摘 : 春分前后对茶树的新鲜茶青进行采摘, 采摘标准为一芽一叶 ;

(2) 萎凋 : 将鲜茶叶在摊凉架上室外自然萎凋, 时间为 4 小时, 摊放厚度为 3cm, 失水率达到 10%, 期间翻叶 2 次 ;

(3) 杀青 : 将萎凋后的茶叶均匀放入杀青机, 在 400℃ 下进行杀青处理, 每次放入杀青机的茶青量为 5 kg, 茶青在杀青机以 20 次 /min 的频率翻滚 ;

(4) 风选 : 在快速冷却到室温的同时风选出杀青后茶叶中的碎茶 ;

(5) 初揉 : 将风选后的茶青初揉为 25 分钟, 直至茶叶表皮外缘细胞破裂, 流露出液体而不掉落时停止揉捻 ;

(6) 合揉 : 再把每桶初揉的茶合起来揉 10 分钟, 轻揉为主, 使茶叶紧条有致 ;

(7) 做形 : 将揉捻好的茶青在理条机里整理成形, 温度保持在 60℃, 一边做形一边脱水, 定型后茶叶为半干 ;

(8) 初干 : 将成型后的茶叶拿到连续烘干机里进行初干, 在温度为 100℃ 下, 干燥至水分含量为 30% ;

(9) 冷却 : 将初干后的茶叶自然冷却到 40℃ ;

(10) 烘干 : 再以 130℃ 的温度对茶青快速烘干, 烘干的同时自然提出茶叶内质香味 ;

(11) 包装 : 将干燥好的茶叶进行分类包装。