



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105192149 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 30

(21) 申请号 201510738685. 4

(22) 申请日 2015. 11. 03

(71) 申请人 四川川黄茶业集团有限公司

地址 625100 四川省雅安市名山区蒙阳镇茶  
都大道1号

(72) 发明人 张大富

(74) 专利代理机构 北京集佳知识产权代理有限  
公司 11227

代理人 王学强 罗满

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种绿茶加工工艺

(57) 摘要

本发明公开一种绿茶加工工艺,包括杀青→初次堆放回润→做形→再次堆放回润→定型→毛火→三次堆放回润→复火→四次堆放回润→足火提香工艺步骤,通过控制每个步骤的时间、温度、湿度、翻动频率等参数,以使生产出的绿茶茶叶汤色清澈艳绿,外形翠绿、挺秀,口感鲜爽、醇厚,特别是相对于传统工艺的生产方式,本申请的生产工艺明显提高了所得绿茶茶叶的质量。

1. 一种绿茶加工工艺,其特征在于,所述的加工工艺流程为:杀青→初次堆放回润→做形→再次堆放回润→定型→毛火→三次堆放回润→复火→四次堆放回润→足火提香:

所述杀青:选择一芽二叶为原料,在温度为 300℃-340℃的杀青机中杀青,炒至叶带熟香味,嫩叶熟透并向背面卷曲,手摸以有软略带燥感为度,保留 18%-22%酶活性;

所述初次堆放回润:室温控制在 23℃-26℃,茶叶的温度控制在 26℃-27℃,相对湿度控制在 65%-74%,时间控制在 18-21 小时;

所述做形:在温度为 100℃-120℃的振动理条机中做形,中速理条,使其茶叶水分含量蒸发 70-80%;

所述再次堆放回润:室温控制在 23℃-26℃,茶叶的温度控制在 26℃-27℃,相对湿度控制在 65%-74%,时间控制在 15-18 小时;

所述定型:在温度为 80℃-100℃的振动理条机中定型,中速定型,使其茶叶芽头完整和茶叶的叶色翠绿;

所述毛火:在温度为 80℃的烘干机中慢烘,烘焙 10-15 分钟,烘到茶叶干燥程度;

所述三次堆放回润:室温控制在 23℃-26℃,茶叶的温度控制在 26℃-27℃,相对湿度控制在 65%-74%,时间控制在 15-18 小时;

所述复火:在温度为 80-100℃的烘干机中烘焙,中速烘焙 8-10 分钟,烘到茶梗手折脆断;

所述四次堆放回润:室温控制在 23℃-26℃,茶叶的温度控制在 26℃-27℃,相对湿度控制在 65%-74%,时间控制在 15-18 小时;

所述足火提香:在温度为 120℃-135℃的烘干机中烘焙,快速烘焙 8-10 分钟,烘到茶叶高香纯。

2. 根据权利要求 1 所述的一种绿茶加工工艺,其特征在于,所述步骤杀青前还有萎凋、晾青和做青,晾青和做青都重复 2-3 次;

所述萎凋:在温度为 30℃-35℃的情况下进行萎凋,晒青时间为 30-60 分钟,萎凋期间轻翻 2 次至 3 次;

所述晾青:在温度为 30℃-32℃的情况下进行晾青,使其青草气味道消除;

所述做青:在温度为 18℃-24℃的情况下进行做青,做青次数为 3-5 次,每次静置时间为 1-2 小时。

3. 根据权利要求 1 所述的一种绿茶加工工艺,其特征在于,所述原料一芽二叶初展是 20%、一芽二叶全展是 80%。

4. 根据权利要求 1 所述的一种绿茶加工工艺,其特征在于,所述步骤杀青投叶量为 15-20 公斤/次。

5. 根据权利要求 1 所述的一种绿茶加工工艺,其特征在于,所述步骤杀青每次用时 6-8 分钟。

6. 根据权利要求 1 所述的一种绿茶加工工艺,其特征在于,所述步骤初次堆放回润,堆高厚度为 10-20cm。

7. 根据权利要求 1 所述的一种绿茶加工工艺,其特征在于,所述步骤再次堆放回润,堆高厚度为 20-25cm。

## 一种绿茶加工工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶的制备方法,尤其涉及一种绿茶加工工艺。

### 背景技术

[0002] 中国的茶文化历史悠久,名优茶的品种也有数百种之多,其中绿茶是我国产量最多的一类茶叶,其花色品种之多居世界首位。绿茶具有香高、味醇、形美、耐冲泡等特点。其传统工艺都是经过杀青、揉捻、干燥的过程。野芽头也是绿茶的一种,它的加工方法与普通的绿茶一样,由于是采用通常的杀青方法,由于杀青温度低,造成的该茶存在的香气不足;杀青程度嫩,杀青叶含水量大,且芽叶含水不均,造成茶叶干燥时间长,能耗大,导致茶叶色泽灰暗。

### 发明内容

[0003] 有鉴于此,本发明提供一种绿茶加工工艺,该加工工艺所得茶叶的完整性好,茶叶色泽翠绿、香气浓。

[0004] 为解决以上技术问题,本发明提供的技术方案是一种绿茶加工工艺,所述的加工工艺流程为:杀青→初次堆放回润→做形→再次堆放回润→定型→毛火→三次堆放回润→复火→四次堆放回润→足火提香:

[0005] 所述杀青:选择一芽二叶为原料,在温度为 300℃-340℃的杀青机中杀青,炒至叶带熟香味,嫩叶熟透并向背面卷曲,手摸以有软略带燥感为度,保留 18%-22%酶活性;

[0006] 所述初次堆放回润:室温控制在 23℃-26℃,茶叶的温度控制在 26℃-27℃,相对湿度控制在 65%-74%,时间控制在 18-21 小时;

[0007] 所述做形:在温度为 100℃-120℃的振动理条机中做形,中速理条,使其茶叶水分含量蒸发 70-80%;

[0008] 所述再次堆放回润:室温控制在 23℃-26℃,茶叶的温度控制在 26℃-27℃,相对湿度控制在 65%-74%,时间控制在 15-18 小时;

[0009] 所述定型:在温度为 80℃-100℃的振动理条机中定型,中速定型,使其茶叶芽头完整和茶叶的叶色翠绿;

[0010] 所述毛火:在温度为 80℃的烘干机中慢烘,烘焙 10-15 分钟,烘到茶叶干燥程度;

[0011] 所述三次堆放回润:室温控制在 23℃-26℃,茶叶的温度控制在 26℃-27℃,相对湿度控制在 65%-74%,时间控制在 15-18 小时;

[0012] 所述复火:在温度为 80℃-100℃的烘干机中烘焙,中速烘焙 8-10 分钟,烘到茶梗手折脆断;

[0013] 所述四次堆放回润:室温控制在 23℃-26℃,茶叶的温度控制在 26℃-27℃,相对湿度控制在 65%-74%,时间控制在 15-18 小时;

[0014] 所述足火提香:在温度为 120℃-135℃的烘干机中烘焙,快速烘焙 8-10 分钟,烘到茶叶高香纯。

- [0015] 进一步地,所述步骤杀青前还有萎凋、晾青和做青,晾青和做青都重复 2-3 次;
- [0016] 所述萎凋:在温度为 30℃ -35℃ 的情况下进行萎凋,晒青时间为 30-60 分钟,萎凋期间轻翻 2 次至 3 次;
- [0017] 所述晾青:在温度为 30℃ -32℃ 的情况下进行晾青,使其青草气味道消除;
- [0018] 所述做青:在温度为 18℃ -24℃ 的情况下进行做青,做青次数为 3-5 次,每次静置时间为 1-2 小时。
- [0019] 进一步地,所述原料一芽二叶初展是 20%、一芽二叶全展是 80%。
- [0020] 进一步地,所述步骤杀青投叶量为 15-20 公斤 / 次。
- [0021] 进一步地,所述步骤杀青每次用时 6-8 分钟。
- [0022] 进一步地,所述步骤初次堆放回润,堆高厚度为 10-20cm。
- [0023] 进一步地,所述步骤再次堆放回润,堆高厚度为 20-25cm。
- [0024] 本申请与现有技术相比,通过本申请所述制备方法对鲜茶叶进行处理得到的成品茶叶在外形上较好,茶叶色泽翠绿、香气浓。通过下述具体实施方法的说明,可以得知本申请所述绿茶加工工艺在对前期通过整理后得到的叶形完整的鲜茶叶进行加工,所得到的成品茶叶芽、叶水分达到均衡,同时利用本行业对茶叶评估的感官审评标准评价所得结果较优。

### 具体实施方式

[0025] 为了使本领域的技术人员更好地理解本发明的技术方案,下面结合具体实施方式对本发明作进一步的详细说明。

[0026] 本发明所述的绿茶加工工艺,包括以下步骤:

[0027] 1) 萎凋:选择一芽二叶初展 20%、一芽二叶全展 80% 为原料,将茶青探于晒青布上置于日光下进行萎凋,萎凋的温度为 26-30℃,萎凋过程中视茶青水分消散的情形轻翻 2 次至 3 次,使期受热均匀,时间一般为 20 ~ 30 分钟,太阳微热时延长到 30 ~ 60 分钟;

[0028] 2) 晾青:在温度为 25℃ -28℃ 的情况下进行晾青,使其味道从绿素青味转果青味,有点花香味;叶面柔软心叶有点下垂,手摸有点弹性感;

[0029] 3) 做青:在温度为 18℃ -24℃ 的情况下进行做青,做青次数为 3-5 次,每次静置时间为 50-100 分钟;最后一次用做青历时约 3-20 分钟,静置 3-5 个小时,使茶叶无青草味即可;

[0030] 4) 杀青:将重约 15-20 公斤的茶青投入外温度约 300℃ -340℃ 的杀青机中,历时约为 6-8 分钟杀青,炒至叶带熟香味,嫩叶熟透并向背面卷曲,手摸以有软略带燥感为度,保留 18% -22% 酶活性;

[0031] 5) 初次堆放回润:在 23℃ -26℃ 的室温控制下,将茶叶的温度控制在 26℃ -27℃,相对湿度控制在 65% -74% 进行堆放,茶叶堆高厚度为 10-20cm,堆放 18-21 小时,使茶叶芽心、茎干、叶、水分分布均匀;

[0032] 6) 做形:在温度为 100℃ -120℃ 的振动理条机中做形,中速理条,使其茶叶水分含量蒸发 70-80%,待嫩叶成条,粗老叶成皱叠时即可;

[0033] 7) 再次堆放回润:在 23℃ -26℃ 的室温控制下,将茶叶的温度控制在 26℃ -27℃,相对湿度控制在 65% -74% 进行堆放,茶叶堆高厚度为 20-25cm,堆放 15-18 小时;

[0034] 8) 定型 :在温度为 80℃ -100℃ 的振动理条机中定型,中速定型,使其茶叶芽头完整和茶叶的叶色翠绿;

[0035] 9) 毛火 :在温度为 80℃ 的烘干机中慢烘,烘焙 10-15 分钟,烘到茶叶干燥程度;

[0036] 10) 三次堆放回润 :室温控制在 23℃ -26℃,茶叶的温度控制在 26℃ -27℃,相对湿度控制在 65% -74%,时间控制在 15-18 小时;

[0037] 11) 复火 :在温度为 80℃ -100℃ 的烘干机中烘焙,中速烘焙 8-10 分钟,烘到茶梗手折脆断;

[0038] 12) 四次堆放回润 :室温控制在 23℃ -26℃,茶叶的温度控制在 26℃ -27℃,相对湿度控制在 65% -74%,时间控制在 15-18 小时;

[0039] 13) 足火提香 :在温度为 120℃ -135℃ 的烘干机中烘焙,快速烘焙 8-10 分钟,使茶叶表面形状固定,茶叶高香纯。

[0040] 实施例一

[0041] 一种绿茶的加工工艺,该加工工艺包括以下步骤:

[0042] 1) 萎凋 :选择一芽二叶初展 20%、一芽二叶全展 80% 为原料,将茶青探于晒青布上置于日光下进行萎凋,萎凋的温度为 27℃,萎凋过程中视茶青水分消散的情形轻翻 2 次至 3 次,使期受热均匀,每次 25 分钟,太阳微热时延长到 40 分钟;

[0043] 2) 晾青 :在温度为 28℃ 的情况下进行晾青,使其味道从绿素青味转果青味,有点花香味;叶面柔软心叶有点下垂,手摸有点弹性感;

[0044] 3) 做青 :在温度为 20℃ 的情况下进行做青,做青 3 次,每次静置时间为 50 分钟;最后一次用做青历时约 3 分钟,静置 3 个小时,使茶叶无青草味即可;

[0045] 4) 杀青 :将重约 15 公斤的茶青投入外温度约 300℃ 的杀青机中,历时约为 6 分钟杀青,炒至叶带熟香味,嫩叶熟透并向背面卷曲,手摸以有软略带燥感为度,保留 18% 酶活性;

[0046] 5) 初次堆放回润 :在 23℃ 的室温控制下,将茶叶的温度控制在 26℃,相对湿度控制在 65% 进行堆放,茶叶堆高厚度为 10cm,堆放 18 小时,使茶叶芽心、茎干、叶、水分分布均匀;

[0047] 6) 做形 :在温度为 100℃ 的振动理条机中做形,中速理条,使其茶叶水分含量蒸发 70%,待嫩叶成条,粗老叶成皱叠时即可;

[0048] 7) 再次堆放回润 :在 23℃ 的室温控制下,将茶叶的温度控制在 26℃,相对湿度控制在 65% 进行堆放,茶叶堆高厚度为 20cm,堆放 15 小时;

[0049] 8) 定型 :在温度为 80℃ 的振动理条机中定型,中速定型,使其茶叶芽头完整和茶叶的叶色翠绿;

[0050] 9) 毛火 :在温度为 80℃ 的烘干机中慢烘,烘焙 10 分钟,烘到茶叶干燥程度;

[0051] 10) 三次堆放回润 :室温控制在 23℃,茶叶的温度控制在 26℃,相对湿度控制在 65%,时间控制在 15 小时;

[0052] 11) 复火 :在温度为 80℃ 的烘干机中烘焙,中速烘焙 8 分钟,烘到茶梗手折脆断;

[0053] 12) 四次堆放回润 :室温控制在 23℃,茶叶的温度控制在 26℃,相对湿度控制在 65%,时间控制在 15 小时;

[0054] 13) 足火提香 :在温度为 120℃ 的烘干机中烘焙,快速烘焙 8 分钟,使茶叶表面形状

固定,茶叶高香纯。

#### [0055] 实施例二

[0056] 1) 萎凋:选择一芽二叶初展 20%、一芽二叶全展 80%为原料,将茶青探于晒青布上置于日光下进行萎凋,萎凋的温度为 30℃,萎凋过程中视茶青水分消散的情形轻翻 2 次至 3 次,使期受热均匀,时间一般为 30 分钟,太阳微热时延长到 60 分钟;

[0057] 2) 晾青:在温度为 28℃的情况下进行晾青,使其味道从绿素青味转果青味,有点花香味;叶面柔软心叶有点下垂,手摸有点弹性感;

[0058] 3) 做青:在温度为 24℃的情况下进行做青,做青次数为 5 次,每次静置时间为 100 分钟;最后一次用做青历时约 20 分钟,静置 5 个小时,使茶叶无青草味;

[0059] 4) 杀青:将重约 20 公斤的茶青投入外温度约 340℃的杀青机中,历时约为 8 分钟杀青,炒至叶带熟香味,嫩叶熟透并向背面卷曲,手摸以有软略带燥感为度,保留 22%酶活性;

[0060] 5) 初次堆放回润:在 26℃的室温控制下,将茶叶的温度控制在 27℃,相对湿度控制在 74%进行堆放,茶叶堆高厚度为 20cm,堆放 21 小时,使茶叶芽心、茎干、叶、水分分布均匀;

[0061] 6) 做形:在温度为 120℃的振动理条机中做形,中速理条,使其茶叶水分含量蒸发 80%,待嫩叶成条,粗老叶成皱叠时即可;

[0062] 7) 再次堆放回润:在 26℃的室温控制下,将茶叶的温度控制在 27℃,相对湿度控制在 74%进行堆放,茶叶堆高厚度为 25cm,堆放 18 小时;

[0063] 8) 定型:在温度为 100℃的振动理条机中定型,中速定型,使其茶叶芽头完整和茶叶的叶色翠绿;

[0064] 9) 毛火:在温度为 80℃的烘干机中慢烘,烘焙 15 分钟,烘到茶叶干燥程度;

[0065] 10) 三次堆放回润:室温控制在 26℃,茶叶的温度控制在 27℃,相对湿度控制在 74%,时间控制在 18 小时;

[0066] 11) 复火:在温度为 100℃的烘干机中烘焙,中速烘焙 10 分钟,烘到茶梗手折脆断;

[0067] 12) 四次堆放回润:室温控制在 26℃,茶叶的温度控制在 27℃,相对湿度控制在 74%,时间控制在 18 小时;

[0068] 13) 足火提香:在温度为 135℃的烘干机中烘焙,快速烘焙 10 分钟,使茶叶表面形状固定,茶叶高香纯。

#### [0069] 实施例三

[0070] 1) 萎凋:选择一芽二叶初展 20%、一芽二叶全展 80%为原料,将茶青探于晒青布上置于日光下进行萎凋,萎凋的温度为 28℃,萎凋过程中视茶青水分消散的情形轻翻 2 次至 3 次,使期受热均匀,时间一般为 20 分钟,太阳微热时延长到 50 分钟;

[0071] 2) 晾青:在温度为 27℃的情况下进行晾青,使其味道从绿素青味转果青味,有点花香味;叶面柔软心叶有点下垂,手摸有点弹性感;

[0072] 3) 做青:在温度为 20℃的情况下进行做青,做青次数为 4 次,每次静置时间为 80 分钟;最后一次用做青历时约 15 分钟,静置 4 个小时,使茶叶无青草味即可;

[0073] 4) 杀青:将重约 18 公斤的茶青投入外温度约 320℃的杀青机中,历时约为 6-8 分

钟杀青,炒至叶带熟香味,嫩叶熟透并向背面卷曲,手摸以有软略带燥感为度,保留 20%酶活性;

[0074] 5) 初次堆放回润:在 25℃的室温控制下,将茶叶的温度控制在 27℃,相对湿度控制在 70%进行堆放,茶叶堆高厚度为 15cm,堆放 20 小时,使茶叶芽心、茎干、叶、水分分布均匀;

[0075] 6) 做形:在温度为 110℃的振动理条机中做形,中速理条,使其茶叶水分含量蒸发 75%,待嫩叶成条,粗老叶成皱叠时即可;

[0076] 7) 再次堆放回润:在 25℃的室温控制下,将茶叶的温度控制在 26℃,相对湿度控制在 70%进行堆放,茶叶堆高厚度为 22cm,堆放 16 小时;

[0077] 8) 定型:在温度为 90℃的振动理条机中定型,中速定型,使其茶叶芽头完整和茶叶的叶色翠绿;

[0078] 9) 毛火:在温度为 80℃的烘干机中慢烘,烘焙 12 分钟,烘到茶叶干燥程度;

[0079] 10) 三次堆放回润:室温控制在 24℃,茶叶的温度控制在 26℃,相对湿度控制在 70%,时间控制在 17 小时;

[0080] 11) 复火:在温度为 90℃的烘干机中烘焙,中速烘焙 9 分钟,烘到茶梗手折脆断;

[0081] 12) 四次堆放回润:室温控制在 24℃,茶叶的温度控制在 26℃,相对湿度控制在 70%,时间控制在 16 小时;

[0082] 13) 足火提香:在温度为 130℃的烘干机中烘焙,快速烘焙 9 分钟,使茶叶表面形状固定,茶叶高香纯。

[0083] 选取同种茶叶原料,在相同环境条件下,采用传统绿茶茶叶生产方法及本发明所述的绿茶茶叶加工工艺生产,生产出的绿茶茶叶进行感官评价,评价结果见表 1。

[0084] 表 1——生产的绿茶茶叶的感官评价表

[0085]

	汤色	外形	口感
实施例 1	清澈艳绿	翠绿、挺秀	鲜爽、醇厚
实施例 2	清澈艳绿	翠绿、挺秀	鲜爽、醇厚
实施例 3	清澈艳绿	翠绿、挺秀	鲜爽、醇厚
传统工艺制成的野芽头	明亮	灰绿、挺直	平淡、醇和

[0086] 通过上述表格,可以得知本申请工艺生产的绿茶茶叶,无论是汤色、外形,还是口感相比于传统工艺生产的绿茶茶叶都更胜一筹,本申请技术方案所得茶叶汤色清澈艳绿,外形翠绿、挺秀,口感鲜爽、醇厚,特别是相对于传统工艺的生产方式,本申请的生产工艺明显提高了所得绿茶茶叶的质量,说明本申请所述绿茶加工工艺在对前期通过整理后得到的叶形完整的鲜茶叶进行加工,处理工程中让茶叶的芽和叶的水分充分均衡、合理的温度、时间晾晒及烘焙得到气味清纯的茶叶。

[0087] 以上仅是本发明的优选实施方式,应当指出的是,上述优选实施方式不应视为对本发明的限制,本发明的保护范围应当以权利要求所限定的范围为准。对于本技术领域的

普通技术人员来说,在不脱离本发明的精神和范围内,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。