(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 110521795 A
(43)申请公布日 2019.12.03

(21)申请号 201910879213.9

(22)申请日 2019.09.18

(71)申请人 紫云自治县新山农业发展有限公司
地址 550800 贵州省安顺市紫云自治县坝羊镇新山村村委办公室

(72)发明人 何兴德 吴锋

(74)专利代理机构 昆明盈正知识产权代理事务所(特殊普通合伙) 53208
代理人 李岿

(51)Int.Cl.
A23F 3/06(2006.01)
A23F 3/12(2006.01)
A23F 3/40(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种茶叶提香方法

(57)摘要

本发明涉及茶叶加工技术领域，具体涉及一种茶叶提香方法。该提取方法包括以下步骤：包括以下步骤：S1将茶叶萃取后剩余的茶渣加水，机械破碎后，调酸，在反应釜中，加热水解，得到的含香挥发物再通过蒸馏回收得到含香水蒸汽，冷却后进行浓缩，得到增香液体；S2将经过杀青处理的茶叶表面雾化喷洒增香液体，并混合均匀，然后进行揉捻处理；S3揉捻处理得到的茶叶摊放在水平放置的纱网上，然后采用热风对茶叶进行干燥，同时对茶叶进行来回翻摊；S4经摊凉，冷却至常温，得到提香好的茶叶成品。本发明提供一种性能可靠的茶叶提香方法，解决了传统茶叶加工工艺中茶叶香味浓度不够醇厚的问题，且能提高茶叶品质。

CN 110521795 A

1.一种茶叶提香方法,其特征在于:包括以下步骤:

S1、将茶叶萃取后剩余的茶渣加入40%水,机械破碎后,调酸,在密闭反应釜中,加热水解,水解得到的含香挥发物再通过蒸馏回收得到含香水蒸汽,含香水蒸汽经冷凝管冷却后进行浓缩,得到增香液体;

S2、将经过杀青处理的茶叶表面均匀雾化喷洒步骤S1制得的增香液体,并混合均匀,然后进行揉捻处理;

S3、将步骤S2揉捻处理得到的茶叶摊放在水平放置的纱网上,然后采用100℃～110℃的热风自下而上对茶叶进行干燥,同时对茶叶进行来回翻摊,时间10～25min;

S4、经摊凉,冷却至常温,得到提香好的茶叶成品。

2.根据权利要求1所述的茶叶提香方法,其特征在于,所述步骤S1中,加入食品级柠檬酸调酸至pH值小于3.5,在反应釜中,70～85℃下加热水解2.5～3h。

3.根据权利要求1所述的茶叶提香方法,其特征在于,所述步骤S1中茶渣的用量为所述经过杀青处理的茶质量的40～60%。

4.根据权利要求1所述的茶叶提香方法,其特征在于,所述步骤S3中,翻摊全程以翻、旋方式交替搅拌,动作轻柔舒缓。

5.根据权利要求1所述的茶叶提香方法,其特征在于,所述步骤S2中,增香液体施用量是每公斤茶叶喷洒15～26ml。

一种茶叶提香方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工技术领域,具体涉及一种茶叶提香方法。

背景技术

[0002] 一般地,茶叶品质可用感官审评的方法去鉴别。就是通过人的视觉、感觉和味觉器官,抓住茶叶固有的本质特征,用眼看、鼻闻、手摸、口尝的方法,最后综合判断出茶叶品质。通常地,可通过茶叶色泽来鉴别:用手抓一把茶叶放在白纸或白盘子中间,摊开茶叶,精心观察,倘若绿茶深绿,红茶乌润,乌龙茶乌绿,且每种茶的色泽基本均匀一致,当为好茶;若茶叶颜色杂乱,很不协调,或与茶的本色不相一致的,即为品质欠佳的。同时,还可结合其香味来鉴别,用双手捧起一把干茶,放在鼻端,深深吸一下茶叶气味,凡具有茶香者,为好茶;凡具有青腥味,或夹杂其他气味者为差。通常在茶叶加工的后期阶段,会将茶叶在高温环境下翻炒,使茶叶中香味物质在较高的温度条件下挥发出来,让加工好的茶叶具有浓郁的香味,此工序也成为提香。然而,茶叶中的香味物质温度越高,其挥发出来的香味越浓,但从另一方面讲,温度越高,对茶叶的有效成分的破坏程度也越高。因此,在为了使茶叶有效成分不被破坏的情况下,茶叶的香味极为淡薄,甚至没有香气,必需添加合成香精调香,降低了茶叶品质。

发明内容

[0003] 本发明针对现有技术的不足,提供一种性能可靠的茶叶提香方法,解决了传统茶叶加工工艺中茶叶香味浓度不够醇厚的问题,且能提高茶叶品质。

[0004] 本发明的技术方案是这样实现的:一种茶叶提香方法,其特征在于:包括以下步骤:

[0005] S1、将茶叶萃取后剩余的茶渣加入40%水,机械破碎后,调酸,在密闭反应釜中,加热水解,水解得到的含香挥发物再通过蒸馏回收得到含香水蒸汽,含香水蒸汽经冷凝管冷却后进行浓缩,得到增香液体;

[0006] S2、将经过杀青处理的茶叶表面均匀雾化喷洒步骤S1制得的增香液体,并混合均匀,然后进行揉捻处理;

[0007] S3、将步骤S2揉捻处理得到的茶叶摊放在水平放置的纱网上,然后采用100℃～110℃的热风自下而上对茶叶进行干燥,同时对茶叶进行来回翻摊,时间10～25min;

[0008] S4、经摊凉,冷却至常温,得到提香好的茶叶成品。

[0009] 较优的,所述步骤S1中,加入食品级柠檬酸调酸至pH值小于3.5,在反应釜中,70～85℃下加热水解2.5～3h。

[0010] 较优的,所述步骤S1中茶渣的用量为所述经过杀青处理的茶质量的40～60%。

[0011] 所述步骤S3中,翻摊全程以翻、旋方式交替搅拌,动作轻柔舒缓。

[0012] 较优的,所述步骤S2中,增香液体施用量是每公斤茶叶喷洒15～26ml。

[0013] 本发明解决了背景技术中存在的缺陷,具有以下有益效果:

[0014] 本发明解决了传统茶叶加工工艺中茶叶香味浓度不够醇厚的问题，且能提高茶叶品质。本发明将茶叶萃取后剩余的茶渣机械破碎后，用柠檬酸调酸，在密闭反应釜中高温水解，含香水蒸汽冷凝后制得增香液体，也做到了茶叶废渣的合理利用。本发明利用揉捻工艺将制得的增香液体通过雾化喷洒渗入到待提香的茶叶内，增加并带动待提香的茶叶的香味物质的尽可能挥发出来，并最终达到在低温状态下实现茶叶的提香过程。通过热风自下而上对茶叶进行干燥，并同时对茶叶进行来回翻摊，通过短时高温热风快速进行干燥，避免持续高温下烘干茶叶造成茶多酚等营养成分流失过多，提高茶叶的品质。本发明的茶叶茶香味浓厚，茶汤亮度明显提升，香气品质明显优于普通茶叶，滋味更醇。

具体实施方式

[0015] 实施例1

[0016] 一种茶叶提香方法，其特征在于：包括以下步骤：

[0017] S1、将茶叶萃取后剩余的茶渣加入40％水，机械破碎后，加入食品级柠檬酸调酸至pH值小于3.5，在密闭反应釜中，加热80℃下，水解2.6h，水解得到的含香挥发物再通过蒸馏回收得到含香水蒸汽，含香水蒸汽经冷凝管冷却后进行浓缩，得到增香液体。其中茶渣的用量为所述经过杀青处理的茶质量的50％。

[0018] S2、将经过杀青处理的茶叶表面均匀雾化喷洒步骤S1制得的增香液体，并混合均匀，然后进行揉捻处理；增香液体施用量是每公斤茶叶喷洒14ml。

[0019] S3、将步骤S2揉捻处理得到的茶叶摊放在水平放置的纱网上，然后采用105℃的热风自下而上对茶叶进行干燥，同时对茶叶进行来回翻摊，时间20min；翻摊全程以翻、旋方式交替搅拌，动作轻柔舒缓。

[0020] S4、经摊凉，冷却至常温，得到提香好的茶叶成品。

[0021] 实施例2

[0022] 一种茶叶提香方法，其特征在于：包括以下步骤：

[0023] S1、将茶叶萃取后剩余的茶渣加入40％水，机械破碎后，加入食品级柠檬酸调酸至pH值小于3.5，在密闭反应釜中，加热85℃下，水解3h，水解得到的含香挥发物再通过蒸馏回收得到含香水蒸汽，含香水蒸汽经冷凝管冷却后进行浓缩，得到增香液体。其中茶渣的用量为所述经过杀青处理的茶质量的60％。

[0024] S2、将经过杀青处理的茶叶表面均匀雾化喷洒步骤S1制得的增香液体，并混合均匀，然后进行揉捻处理；增香液体施用量是每公斤茶叶喷洒16ml。

[0025] S3、将步骤S2揉捻处理得到的茶叶摊放在水平放置的纱网上，然后采用110℃的热风自下而上对茶叶进行干燥，同时对茶叶进行来回翻摊，时间25min；翻摊全程以翻、旋方式交替搅拌，动作轻柔舒缓。

[0026] S4、经摊凉，冷却至常温，得到提香好的茶叶成品。

[0027] 对照实施例1

[0028] 按照传统的方法提制取的茶叶，没有专门提香工艺环节。

[0029] 表1

[0030]

提取方法	茶香味(分)	滋味(分)	汤色(分)
实施例1	9.3	9	9.1

实施例2	9.5	9.1	9.3
对照实施例1	7.5	8.4	8.5

[0031] 表1数据中香气、滋味、汤色为10名专业品茶师对经加工后茶叶的打分，满分10分，取平均分，分数越高，代表品质越好

[0032] 由表1，对比本发明的实施例1、实施例2、对照实施例1可以显而易见得出，本发明制得的茶叶的有效成分虽然没有发生变化，但是相对于传统的加工方法加工茶叶，本发明的茶叶茶香味浓厚，茶汤亮度明显提升，香气品质明显优于普通茶叶，滋味更醇。

[0033] 本发明所述的茶多酚提取方法，经研究表明，茶叶香气主要是顺-3-乙烯醇、芳樟醇及氧化物、香叶醇、橙花醇、苯甲醇和苯乙醇等为配基的糖苷，这些糖苷水易被稀酸催化水解，生成配基(茶叶游离态香气)。配基成为游离态茶叶香气成分，是高档茶叶呈现花、果香的重要物质基础。将茶叶萃取后剩余的茶渣机械破碎后，用柠檬酸调酸，在密闭反应釜中高温水解，水解物通过蒸馏回收得到含香水蒸汽。含香水蒸汽冷凝后得到增香液体，同时也做到了茶渣的合理化利用。本发明利用揉捻工艺将制得的增香液体通过雾化喷洒渗入到待提香的茶叶内，增加并带动待提香的茶叶的香味物质的尽可能挥发出来，并最终达到在低温状态下实现茶叶的提香过程。通过热风自下而上对茶叶进行干燥，并同时对茶叶进行来回翻摊，通过短时高温热风快速进行干燥，避免持续高温下烘干茶叶造成茶多酚等营养成分流失过多，提高茶叶的品质。

[0034] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已，并不用以限制本发明，凡在本发明的精神和原则之内，所作的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。