



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105309649 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 10

(21) 申请号 201410362677. X

(22) 申请日 2014. 07. 28

(71) 申请人 贵州唛贝古茶开发有限公司

地址 562100 贵州省安顺市普定县化处镇朵
贝村磨香河水库旁

(72) 发明人 国应武

(74) 专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限
公司 11002

代理人 谷庆红

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种白茶的加工方法

(57) 摘要

本发明涉及一种白茶的加工方法,属于茶叶加工技术领域。包括以下步骤:A、采茶;B、摊青;C、萎凋;D、轻微发酵;E、轻揉;F、条形整理;G、烘干;H、包装。本发明所述的加工方法加工工序简单、加工时间短、生产效率高、生产成本低、生产过程中茶叶的营养价值不易流失,加工出的茶叶的营养价值高。

1. 一种白茶加工方法,其特征在于,包括以下步骤:

A、采茶:晴天、谷雨前后,采摘玉白色一芽一叶初展鲜叶,大小均匀,柄长为 1mm,采摘过程中轻采轻放,竹篓盛装、竹筐贮运;

B、摊青:采摘鲜叶用竹席及时摊放,厚度均匀,茶叶厚度不超过 1cm,不可翻动,摊青温度为 25 ~ 30℃,摊青时间为 15 ~ 18h,当水分含量为 65%左右时结束摊青;

C、萎凋:将摊青结束的茶叶放在竹席上进行萎凋,萎凋温度为 30 ~ 35℃、时间为 4 ~ 5h,萎凋方式为日光萎凋或加热烘干萎凋;

D、轻微发酵:将萎凋后的白茶渥堆发酵,堆高为 90 ~ 100cm,发酵时间为 20 ~ 25h;

E、轻揉:用揉捻机加压进行揉捻,时间为 8 ~ 10 分钟;

F、条形整理:用调理机对轻揉过的茶叶进行条形整理,整理时间为 9 ~ 10 分钟,温度为 70 ~ 80℃;

G、烘干:初烘,烘干机温度 80 ~ 90℃,烘干时间:15 ~ 20 分钟,使茶叶水分低于 5%后取出放入冰库 3 小时后取出,冰库温度在 3 ~ 4℃;

H、包装。

一种白茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种白茶的加工方法,属于茶叶加工技术领域。

背景技术

[0002] 根据民间长期饮用和实践及现代科学研究证实,白茶具有下列功效:

[0003] 1、防癌、抗癌、防暑、解毒、治牙痛,尤其是陈年的白茶可用作患麻疹的幼儿的退烧药,其退烧效果比抗生素更好。

[0004] 2、保健茶市场调研显示,白茶除了含有其他茶叶固有的营养成分外,还含有人体所必需的活性酶,国内外医学研究证明长期饮用白茶可以显著提高体内脂酶(lipoproteinlipase)活性,促进脂肪分解代谢,有效控制胰岛素分泌量,延缓葡萄糖的肠吸收,分解体内血液多余的糖分,促进血糖平衡。白茶含丰富多种氨基酸,其性寒凉,具有退热祛暑解毒之功,在炎热夏季啜一杯白牡丹茶水,很少人会中暑。因此白牡丹是当地茶农夏季必备的白茶之一。在中国华北及福建产地被广泛视为治疗养护麻疹患者的良药。

[0005] 3、白茶中还含有丰富的维生素 a 原,它被人体吸收后,能迅速转化为维生素 a,维生素 a 能合成视紫红质,能使眼睛在暗光下看东西更清楚,可预防夜盲症与干眼病。同时白茶还有防辐射物质,对人体的造血机能有显著的保护作用,能减少电视辐射的危害。因此在看电视过程中多喝一些白茶是有百利而无一害,尤其是少年儿童更应提倡多喝白茶,有利于保护眼睛,健体。

[0006] 4、白茶片富含的二氢杨梅素等黄酮类天然物质。当酒精摄入过量,超过人体肝脏的代谢能力和解毒能力时,酒精就会对肝细胞产生直接或间接损害、刺激脂肪合成、缺氧、产生乙醛而诱导各有关酶系活性而导致扰乱肝脏代谢等等。引起一系列临床症状,导致酒精性肝炎、脂肪肝、肝纤维化以致肝硬化甚至肝癌等的发生。另外,乙醇的代谢物乙醛是造成酒后第二天头昏和恶醉的主要原因,是给肝脏带来损害的主要物质。大量的临床试验证明,白茶片富含的二氢杨梅素等黄酮类天然物质可以保护肝脏,加速乙醇代谢产物乙醛迅速分解,变成无毒物质,降低对肝细胞的损害。另一方面,二氢杨梅素能够改善肝细胞损伤引起的血清乳酸脱氢酶活力增加,抑制肝性 M 细胞胶原纤维的形成,从而起到保肝护肝的作用,大幅度降低乙醇对肝脏的损伤,使肝脏正常状态迅速得到恢复。同时,二氢杨梅素起效迅速,并且作用持久,是保肝护肝,解酒醒酒的良品。

[0007] 然而,如公开号为 CN 102396609A 的专利文件对白茶的加工,采用采摘、摊青、理条、杀青、做形、头烘、二烘、三烘、包装等工序。其存在以下缺点:加工工序复杂,翻到和转运的次数较多,不但加工时间长、成本高、生产效率低,而且导致白茶的营养成分流失,从而失去了白茶本身具有的价值。

发明内容

[0008] 为解决上述技术问题,本发明的目的在于提供一种加工工序简单,加工时间短、生产效率高、生产成本低、生产过程中茶叶的营养价值不易流失,加工出的茶叶的营养价值高

的白茶加工方法。

[0009] 本发明通过以下技术方案得以实现。

[0010] 一种白茶加工方法,包括以下步骤:

[0011] A、采茶:晴天、谷雨前后,采摘玉白色一芽一叶初展鲜叶,大小均匀,柄长为 1mm,采摘过程中轻采轻放,竹篓盛装、竹筐贮运;

[0012] B、摊青:采摘鲜叶用竹席及时摊放,厚度均匀,茶叶厚度不超过 1cm,不可翻动,摊青温度为 25 ~ 30℃,摊青时间为 15 ~ 18h,当水分含量为 65%左右时结束摊青;

[0013] C、萎凋:将摊青结束的茶叶放在竹席上进行萎凋,萎凋温度为 30 ~ 35℃、时间为 4 ~ 5h,萎凋方式为日光萎凋或加热烘干萎凋;

[0014] D、轻微发酵:将萎凋后的白茶渥堆发酵,堆高为 90 ~ 100cm,发酵时间为 20 ~ 25h;

[0015] E、轻揉:用揉捻机加压进行揉捻,时间为 8 ~ 10 分钟;

[0016] F、条形整理:用调理机对轻揉过的茶叶进行条形整理,整理时间为 9 ~ 10 分钟,温度为 70 ~ 80℃;

[0017] G、烘干:初烘,烘干机温度 80 ~ 90℃,烘干时间:15 ~ 20 分钟,使茶叶水分低于 5%后取出放入冰库 3 小时后取出,冰库温度在 3 ~ 4℃;

[0018] H、包装。

[0019] 本发明的有益效果在于:

[0020] 1、本发明所述的方法加工工序简单、生产效率高、生产成本低、生产过程中既不破坏酶的活性,又不促进氧化作用,此方法加工出的白茶具有外形芽毫完整,满身披毫,毫香清鲜,汤色黄绿清澈,滋味清淡回甘,而且此方法加工出的茶叶的营养价值高,经国家农业部茶叶质量监督中心检测:其氨基酸含量数据为 9%,是普通绿茶的 2 ~ 3 倍,比目前国内其他产区白茶氨基酸最高含量 6.4%要高出近 3 个百分点。

[0021] 2、本发明经过渥堆轻微发酵,使白茶外观灰绿而调和,泡出的茶清澈而清香。

具体实施方式

[0022] 下面进一步描述本发明的技术方案,但要求保护的范围并不局限于所述。

[0023] 实施例 1

[0024] 一种白茶加工方法,包括以下步骤:

[0025] A、采茶:晴天、谷雨前后,采摘玉白色一芽一叶初展鲜叶,大小均匀,柄长为 1mm,采摘过程中轻采轻放,竹篓盛装、竹筐贮运;

[0026] B、摊青:采摘鲜叶用竹席及时摊放,厚度均匀,茶叶厚度不超过 1cm,不可翻动,摊青温度为 25℃,摊青时间为 15h,当水分含量为 65%左右时结束摊青;

[0027] C、萎凋:将摊青结束的茶叶放在竹席上进行萎凋,萎凋温度为 30℃、时间为 4h,萎凋方式为日光萎凋或加热烘干萎凋;

[0028] D、轻微发酵:将萎凋后的白茶渥堆发酵,堆高为 90cm,发酵时间为 20h;

[0029] E、轻揉:用揉捻机加压进行揉捻,时间为 8 分钟;

[0030] F、条形整理:用调理机对轻揉过的茶叶进行条形整理,整理时间为 9 分钟,温度为 70℃;

[0031] G、烘干：初烘，烘干机温度 80℃，烘干时间：15 分钟，使茶叶水分低于 5% 后取出放入冰库 3 小时后取出，冰库温度在 3℃；

[0032] H、包装。

[0033] 实施例 2

[0034] 一种白茶加工方法，包括以下步骤：

[0035] A、采茶：晴天、谷雨前后，采摘玉白色一芽一叶初展鲜叶，大小均匀，柄长为 1mm，采摘过程中轻采轻放，竹篓盛装、竹筐贮运；

[0036] B、摊青：采摘鲜叶用竹席及时摊放，厚度均匀，茶叶厚度不超过 1cm，不可翻动，摊青温度为 27℃，摊青时间为 17h，当水分含量为 65% 左右时结束摊青；

[0037] C、萎凋：将摊青结束的茶叶放在竹席上进行萎凋，萎凋温度为 33℃、时间为 4.5h，萎凋方式为日光萎凋或加热烘干萎凋；

[0038] D、轻微发酵：将萎凋后的白茶渥堆发酵，堆高为 95cm，发酵时间为 23h；

[0039] E、轻揉：用揉捻机加压进行揉捻，时间为 9 分钟；

[0040] F、条形整理：用调理机对轻揉过的茶叶进行条形整理，整理时间为 9 分钟，温度为 75℃；

[0041] G、烘干：初烘，烘干机温度 85℃，烘干时间：17 分钟，使茶叶水分低于 5% 后取出放入冰库 3 小时后取出，冰库温度在 4℃；

[0042] H、包装。

[0043] 实施例 3

[0044] 一种白茶加工方法，包括以下步骤：

[0045] A、采茶：晴天、谷雨前后，采摘玉白色一芽一叶初展鲜叶，大小均匀，柄长为 1mm，采摘过程中轻采轻放，竹篓盛装、竹筐贮运；

[0046] B、摊青：采摘鲜叶用竹席及时摊放，厚度均匀，茶叶厚度不超过 1cm，不可翻动，摊青温度为 30℃，摊青时间为 18h，当水分含量为 65% 左右时结束摊青；

[0047] C、萎凋：将摊青结束的茶叶放在竹席上进行萎凋，萎凋温度为 35℃、时间为 5h，萎凋方式为日光萎凋或加热烘干萎凋；

[0048] D、轻微发酵：将萎凋后的白茶渥堆发酵，堆高为 100cm，发酵时间为 25h；

[0049] E、轻揉：用揉捻机加压进行揉捻，时间为 10 分钟；

[0050] F、条形整理：用调理机对轻揉过的茶叶进行条形整理，整理时间为 10 分钟，温度为 80℃；

[0051] G、烘干：初烘，烘干机温度 90℃，烘干时间：20 分钟，使茶叶水分低于 5% 后取出放入冰库 3 小时后取出，冰库温度在 4℃；

[0052] H、包装。