

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01130117.1

[43] 公开日 2002 年 7 月 24 日

[11] 公开号 CN 1359628A

[22] 申请日 2001.12.25 [21] 申请号 01130117.1

[71] 申请人 广东省农业科学院茶叶研究所

地址 510640 广东省广州市天河区五山省农科院
茶叶研究所

[72] 发明人 伍锡岳 苗爱清 庞式 赵超艺
曾文伟 凌程全 林忠卫

[74] 专利代理机构 广州知友专利代理有限公司
代理人 石泽智

权利要求书 1 页 说明书 5 页 附图页数 0 页

[54] 发明名称 冰鲜乌龙茶制作方法

[57] 摘要

一种冰鲜乌龙茶制作方法,其特征在於:包括以下工艺步骤:采摘茶树鲜叶→凉青→晒青→凉青→碰青→炒青→揉条→真空包装→速冷冻。用本发明方法制成的产品以湿态形态流通和品用,外形色泽黄绿鲜亮,绿腹红镶边相映生辉,容易冲泡出浓郁的自然花香味,香气高锐芬芳,茶汤滋味显花香、清醇鲜爽、回味生津、口腔留香持久。由于冰鲜茶不需经高温长时间干燥或很短时间干燥,所以也具有比干态乌龙茶的花香鲜灵度高、茶叶营养成分保留较多的特点。

ISSN 1008-4274

权利要求书

- 1、一种冰鲜乌龙茶制作方法，其特征在于：包括以下工艺步骤：采摘茶树鲜叶→凉青→晒青→凉青→碰青→炒青→揉条→真空包装→速冷冻。
- 2、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：在揉条→真空包装工序之间还可以加上一道炒烘脱水工序。
- 3、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：采摘的茶树品种为金萱、翠玉、八仙茶、黄金桂、福建水仙、凤凰单枞、本山、毛蟹、四季春、奇兰、铁观音、梅占的鲜叶为制茶原料。
- 4、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：晒青时把茶鲜叶萎凋至含水量 68~73%。
- 5、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：凉青时，将晒青适度的茶青摊放于阴凉的地方，摊叶厚度为 3~8CM，凉青时间为 50~120 分钟。
- 6、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：碰青包括摇青和摊青两道工序交替进行，碰青 2~6 次，室温控制在 18~28℃，湿度控制在 75~85%。
- 7、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：炒青工序中的杀青锅控制在 180~230℃，杀青叶含水量控制在 60~65%。
- 8、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：揉条工序中，揉捻 6~20 分钟茶叶成条，含水量 58~63%，解块筛分后真空包装。
- 9、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：速冷冻工序中，把成品在 5℃~-15℃ 的低温下速冻冷藏保鲜，成品可单独上市或拼配用。
- 10、根据权利要求1或2所述的方法，其特征在于：在炒烘脱水工序中，卷曲形揉捻造形，初揉时间 6~15 分钟，然后炒烘脱水，温度 110~130℃，失水率 10~20%，再进一步造形，采取包揉 3~5 次，解决筛分后真空包装。

冰鲜乌龙茶制作方法

本发明涉及一种茶叶的制作方法，特别是一种冰鲜乌龙茶制作方法。

乌龙茶是我国六大茶类之一，主产广东、福建、台湾三省，以自然花果香味，而被广大消费者喜爱。自古以来，乌龙茶以干态形式在市场流通和品用。长期以来，乌龙茶在加工中，采取同样制茶原料和加工方法，所制得的产品在市场销售，是花香好、香气高长的比香气低的产品价格高几倍至十多倍。由此可见，体现乌龙茶品质，首先是香气的高低、其次是滋味醇浓度、再次其他品质因子。冲泡品用乌龙茶，给人们最好的感觉是花果香味。

乌龙茶在加工干燥过程中大量挥发花香芳香油，特别是烘干过程中温度高、时间长、风量大，往往是乌龙茶在加工过程中嗅到很香，但经干燥后的成茶新鲜花果香味差、香气低或不香的现象十分普遍。也就是说，乌龙茶在做青过程中形成新的香气物质，经干燥后有大部分的花香芳香油挥发，不能较好地保留做青形成的花香物质。如何能保留在做青过程中形成的新鲜花果香气，这是长期以来乌龙茶研究者要寻求工艺方法解决的技术难题。随着开放式超市不断发展，冷冻食品进入商场成为新的买点，尤其是传统食品能方便省时，适合都市人生活新方式。

本发明的目的在于提供一种使制成的茶叶既有乌龙茶碰青、杀青形成和固定的自然鲜花香，又有乌龙茶滋味的冰鲜乌龙茶制作方法。

本发明的目的可以通过以下措施来达到：一种冰鲜乌龙茶制作方法，其特征在于：包括以下工艺步骤：采摘茶树鲜叶→凉青→晒青→凉青→碰青→炒青→揉条→真空包装→速冷冻。

本发明的目的还可以通过以下措施来达到：在揉条→真空包装工序之间还可以加上一道炒烘脱水工序。采摘的茶树品种为金萱、翠玉、八仙茶、黄金桂、福建水仙、凤凰单枞、本山、毛蟹、四季春、奇兰、

说明书

铁观音、梅占的鲜叶为制茶原料。晒青时把茶鲜叶萎凋至含水量 68~73%。凉青时，将晒青适度的茶青摊放于阴凉的地方，摊叶厚度为 3~8CM，凉青时间为 50~120 分钟。碰青包括摇青和摊青两道工序交替进行，碰青 2~6 次，室温控制在 18~28℃，湿度控制在 75~85%。炒青工序中的杀青锅控制在 180~230℃，杀青叶含水量控制在 60~65%。揉条工序中，揉捻 6~20 分钟茶叶成条，含水量 58~63%，解决筛分后真空包装。速冷冻工序中，把成品在 5℃~-15℃ 的低温下速冻冷藏保鲜，成品可单独上市或拼配用。在炒烘脱水工序中，卷曲形揉捻造形，初揉时间 6~15 分钟，然后炒烘脱水，温度 110~130℃，失水率 10~20%，再进一步造形，采取包揉 3~5 次，解块筛分后真空包装。

实际制作时，在采茶季节选择具有花香基质好的茶树品种，如金萱、翠玉、八仙茶、黄金桂、福建水仙、凤凰单枞、饶平单枞、本山、毛蟹、四季春、奇兰、铁观音等优良品种之鲜叶为制茶原料，通过高香处理，成型处理和冷冻处理制作而成。即采摘适度成熟的鲜叶，经萎凋（晒青）至鲜叶含水量 68~73%，降低其含水量，为内含物转化打基础；碰青酶促氧化半发酵，使促进香味形成；杀青终止酶性氧化发酵，固定品质香气风格，揉捻成条，并破损茶叶细胞，汁液外露便于冲泡，含水量 58~63%；解决筛分去碎末，包装成品，抽真空冷冻贮藏。成品可直接上市，也可加入其它自然花或其它香料，制成各种花茶和果味茶。

本发明相比现有技术具有如下优点：制成的产品以湿态形态流通和品用，外形色泽黄绿鲜亮，绿腹红镶边相映生辉，容易冲泡出浓郁的自然花香味，香气高锐芬芳，茶汤滋味显花香、清醇鲜爽、回味生津、口腔留香持久的特点。由于冰鲜茶不需经高温长时间干燥或很短时间干燥，所以也具有比干态乌龙茶的花香鲜灵度高、茶叶营养成分保留较多的特点。本发明制成的产品适合冷冻食品工业发展、城市人及茶艺馆消费需求，经济效益比传统干态茶提高 7—10 倍。产品中各种有效成分的含量如表一、表二。

（附表一）

冰鲜乌龙茶各种有效成分含量

说明书

项目 品种	水浸出 物%	醚浸出物 %	茶多酚 %	可溶 性糖%	氨基酸 %	咖啡 碱%	儿茶素 %	茶黄素 %	茶红素 %
单枞	43.57	8.35	33.45	4.93	1.46	3.12	18.47	0.13	3.15
八仙	41.25	8.92	32.84	4.85	2.54	3.26	17.35	0.16	3.95
金萱	40.21	8.05	25.69	5.14	3.17	3.61	13.79	0.11	2.79
水仙	39.42	7.86	27.73	5.42	2.91	3.85	16.03	0.21	4.81
黄旦	36.26	8.15	23.74	4.79	2.37	3.14	11.84	0.14	3.17
铁观音	38.14	8.24	25.16	5.36	2.15	3.23	12.94	0.17	3.36

(附表二)

冰鲜岭头单枞乌龙茶芳香化合物(部分测定)

化合物	鲜叶	晒青	碰青			杀青前	杀青后
			一次	三次	五次		
甲苯	0.39	0.23	0.62	—	0.63	0.13	0.21
4-甲基-3-戊烯-2-酮	0.36	0.29	1.38	0.43	0.58	0.80	1.32
庚醛	0.10	0.10	1.64	0.09	—	0.46	1.08
3、7-二甲基-1、5、7-辛三烯-3-醇	0.89	1.53	8.72	1.82	2.42	9.32	12.77
橙花醇	0.08	—	0.05	0.05	—	0.06	—
香叶酸	0.59	0.83	0.64	1.46	2.48	1.86	2.68
β-紫罗酮	0.08	0.04	0.06	—	—	0.10	0.08
(顺)-茉莉酮	0.11	0.90	1.42	1.69	2.05	1.73	1.65
橙花叔醇	0.28	5.21	2.28	10.08	9.62	8.44	7.96
吲哚	0.39	0.72	—	—	5.17	1.92	—

本发明下面将结合实施例作进一步详述：

实施例一：冰鲜乌龙条形茶制作工艺方法流程

采摘金萱、翠玉、八仙茶、黄金桂、福建水仙、凤凰单枞、饶平单枞、本山、毛蟹、四季春、奇兰、铁观音等茶树品种的一芽二、三叶或一梢二三叶为制茶原料，采摘时间上午9点至下午5点。鲜叶保持新鲜度，即采即运回茶厂，茶青进厂后即摊凉。

晒青(萎凋)，在上午10点至下午6点，摊青厚度3~5CM，中间轻轻翻动2~3次，控制晒青叶含水量在68~73%，或用萎凋槽萎凋代替晒青，可提高工效，降低劳动强度。

凉青，将晒青适度的鲜叶摊放于阴凉室内，散发热气，减缓水分的蒸发速度，使梗叶水分均匀重新分布，叶子形态复原。凉青时间为50~120分钟，摊叶厚度为5~8CM。

碰青，碰青包括摇青和摊青两道工序交替进行，碰青 2~6 次，整个碰青过程序 6~14 小时，细胞破损率 10~20%，碰青室温度控制 18~28℃，湿度控制 75~85%。

杀青，撑握杀青锅温在 180~230℃，利用高温炒青迅速短时提高茶叶温度 70~80℃，终止酶性发酵，固定品质香气风格，杀青叶含水量控制在 60~65%。

揉捻，揉捻做条，加村方式以重压为主，轻重二次交替进行，时间控制在 6~20 分钟，成条率撑握在 85~95%，叶细胞破损率 40~50%，解块筛分。

包装，把经解块筛分的茶叶用符合卫生标准要求的包装材料，包装成 5 千克、25 千克、1 千克、500 克、150 克、100 克、50 克后，抽真空冷藏。

冷冻，一种是经揉捻解块筛分后即抽真空包装速冷冻；另一种是经揉捻解块筛分后，炒烘脱水，撑握温度在 110~130℃、失水率 10~30%，脱水后摊凉，抽真空包装，在 5℃~-15℃ 的低温条件下冷藏。成品可单独包装上市或加入一定量的鲜花或香料。

实施例二：冰鲜乌龙茶卷曲形制作工艺方法流程

采制原料、晒青、凉青、碰青、杀青与例一相同。揉捻先初级造形，加压方式以重压为主，轻重二次交替进行，时间控制在 6~12 分钟，成条率撑握在 75~85%，叶细胞破损率 35~40%，然后炒烘脱水，失水率 10~20%，再进一步造形，采取包揉 3~5 次，解块筛分后抽真空包装，在 5℃-15℃ 的低温下冷藏。成品可单独包装上市或加入一定量的鲜花或香料。

实施例三：冰鲜乌龙绿茶制作工艺方法流程

采摘适制乌龙茶飘香型金萱、翠玉、八仙茶、黄金桂、福建水仙、本山、毛蟹、四季春、奇兰、梅占等茶树品种的一芽一叶或一芽二、三叶为制茶原料，晒青、凉青、碰青方法与例一相同。碰青次数 2~4 次，杀青方法与例一相同，揉捻分两节进行，揉捻时间 30~90，叶细胞破损率 70~85%，成条率 85~95%，解块筛分后，炒烘脱水温度

说明书

110~130℃，失水率掌握在 10~30%，脱水后摊凉抽真空包装，在 5℃~15℃的低温下速冻冷藏。成品可单独包装上市或加入一定量的鲜花或香料。