



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204444016 U

(45) 授权公告日 2015. 07. 08

(21) 申请号 201420799191. 8

(22) 申请日 2014. 12. 16

(73) 专利权人 新昌县小将镇乌牛岗家庭农场
地址 312500 浙江省绍兴市新昌县小将镇里东村 184 号

(72) 发明人 吴海江

(74) 专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理有限公司 11340

代理人 韩洪

(51) Int. Cl.
A23F 3/06(2006. 01)

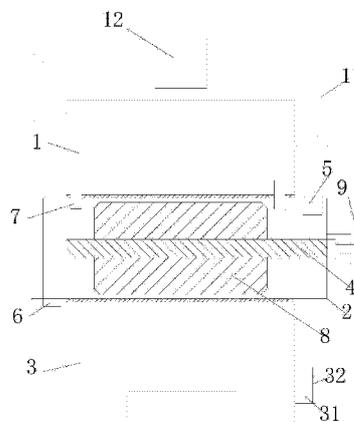
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种茶叶自动杀青整形装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种茶叶自动杀青整形装置,包括热风炉、杀青筒、煤炉,所述煤炉设置于杀青筒的下端,所述热风炉设置于杀青筒的上端,所述热风炉、杀青筒和煤炉为一体式结构,所述杀青筒内部设有转轴,所述转轴上设有用于翻滚茶叶的导叶板,杀青筒的外壁上设有进料口,杀青筒的底部设有出料口,所述热风炉下端设有吹风管,所述杀青筒通过吹风管与热风炉相连通。本实用新型采用热风炉、杀青筒和煤炉为一体式结构,大大提高了自动化的程度,通过在煤炉上设置通风孔和调节阀,从而达到了控制杀青筒温度的目的,采用了热风炉和鼓风机的设置,使茶叶受热均匀,可以避免茶叶产生焦叶,大大提高了茶叶杀青时茶叶的品质。



1. 一种茶叶自动杀青整形装置,其特征在于:包括热风炉(1)、杀青筒(2)、煤炉(3),所述煤炉(3)设置于杀青筒(2)的下端,所述热风炉(1)设置于杀青筒(2)的上端,所述热风炉(1)、杀青筒(2)和煤炉(3)为一体式结构,所述杀青筒(2)内部设有转轴(4),所述转轴(4)上设有用于翻滚茶叶的导叶板(8),杀青筒(2)的外壁上设有进料口(5),杀青筒(2)的底部设有出料口(6),所述热风炉(1)下端设有吹风管(7),所述杀青筒(2)通过吹风管(7)与热风炉(1)相连通。

2. 如权利要求1所述的一种茶叶自动杀青整形装置,其特征在于:所述转轴(4)一端与手轮(9)相连接,所述进料口(5)、出料口(6)上均设有用于开关的阀门。

3. 如权利要求1所述的一种茶叶自动杀青整形装置,其特征在于:所述导叶板(8)的形状为螺旋状,导叶板(8)的两端均设有倒角。

4. 如权利要求1所述的一种茶叶自动杀青整形装置,其特征在于:所述煤炉(3)的外壁上设有一个用于控制温度的通风孔(31),所述通风孔(31)上设有调节阀(32)。

5. 如权利要求1所述的一种茶叶自动杀青整形装置,其特征在于:所述热风炉(1)的两侧设有出气管(11),所述出气管(11)与鼓风机(12)相连接,所述出气管(11)两侧出口上下错开一定高度。

一种茶叶自动杀青整形装置

【技术领域】

【0001】 本实用新型涉及茶叶加工装置的技术领域，特别是一种杀青装置的技术领域。

【背景技术】

【0002】 杀青是绿茶、黄茶、黑茶、乌龙茶等的初制工序之一。主要目的是通过高温破坏和钝化鲜叶中的氧化酶活性，抑制鲜叶中的茶多酚等的酶促氧化，蒸发鲜叶部分水分，使茶叶变软，便于揉捻成形，同时散发青臭味，促进良好香气的形成。

【0003】 目前茶叶生产企业在生产过程中使用杀青机对鲜茶叶进行杀青，但是现有的杀青机存在杀青不均匀、不完全或有焦叶糊味的缺点，茶叶的青草气味散发的不彻底，杀青之后的茶叶的青草气味还很重，茶叶的质量受到影响，现有技术中，大多还采用平板式烘干机进行杀青或者人工操作，但是实际中存在茶叶受热不均匀，热效率低，容易造成茶叶叶绿素被破坏等问题。因此，提出一种茶叶的自动杀青整形装置是有意义的。

【实用新型内容】

【0004】 本实用新型的目的就是解决现有技术中的问题，提出一种茶叶自动杀青整形装置，结构简单，翻叶受热均匀，可以避免茶叶产生焦叶，大大提高了杀青时茶叶的品质。

【0005】 为实现上述目的，本实用新型提出了一种茶叶自动杀青整形装置，包括热风炉、杀青筒、煤炉，所述煤炉设置于杀青筒的下端，所述热风炉设置于杀青筒的上端，所述热风炉、杀青筒和煤炉为一体式结构，所述杀青筒内部设有转轴，所述转轴上设有用于翻滚茶叶的导叶板，杀青筒的外壁上设有进料口，杀青筒的底部设有出料口，所述热风炉下端设有吹风管，所述杀青筒通过吹风管与热风炉相连通。

【0006】 作为优选，所述转轴一端与手轮相连接，所述进料口、出料口上均设有用于开关的阀门。

【0007】 作为优选，所述导叶板的形状为螺旋状，导叶板的两端均设有倒角。

【0008】 作为优选，所述煤炉的外壁上设有一个用于控制温度的通风孔，所述通风孔上设有调节阀。

【0009】 作为优选，所述热风炉的两侧设有出气管，所述出气管与鼓风机相连接，所述出气管两侧出口上下错开一定高度，可以避免两出气管出气时气流产生冲突。

【0010】 本实用新型的有益效果：本实用新型采用热风炉、杀青筒和煤炉为一体式结构，大大提高了自动化的程度，减小了劳动力，通过在煤炉上设置通风孔和调节阀，从而达到了控制杀青筒温度的目的，使得鲜叶部分水分得到均匀的蒸发，使茶叶慢慢变软，采用了热风炉和鼓风机的设置，水蒸汽通过吹风管进入杀青筒，使茶叶受热均匀，可以避免茶叶产生焦叶，大大提高了茶叶杀青时茶叶的品质。

【0011】 本实用新型的特征及优点将通过实施例结合附图进行详细说明。

【附图说明】

[0012] 图 1 是本实用新型一种茶叶自动杀青整形装置的结构示意图。

[0013] 图中：1- 热风炉、2- 杀青筒、3- 煤炉、4- 转轴、5- 进料口、6- 出料口、7- 吹风管、8- 导叶板、9- 手轮、11- 出气管、12- 鼓风机、31- 通风孔、32- 调节阀。

【具体实施方式】

[0014] 参阅图 1，本实用新型一种茶叶自动杀青整形装置，包括热风炉 1、杀青筒 2、煤炉 3，所述煤炉 3 设置于杀青筒 2 的下端，所述热风炉 1 设置于杀青筒 2 的上端，所述热风炉 1、杀青筒 2 和煤炉 3 为一体式结构，所述杀青筒 2 内部设有转轴 4，所述转轴 4 上设有用于翻滚茶叶的导叶板 8，杀青筒 2 的外壁上设有进料口 5，杀青筒 2 的底部设有出料口 6，所述热风炉 1 下端设有吹风管 7，所述杀青筒 2 通过吹风管 7 与热风炉 1 相连通，所述转轴 4 一端与手轮 9 相连接，所述进料口 5、出料口 6 上均设有用于开关的阀门，所述导叶板 8 的形状为螺旋状，导叶板 8 的两端均设有倒角，所述煤炉 3 的外壁上设有一个用于控制温度的通风孔 31，所述通风孔 31 上设有调节阀 32，所述热风炉 1 的两侧设有出气管 11，所述出气管 11 与鼓风机 12 相连接，所述出气管 11 两侧出口上下错开一定高度。

[0015] 本实用新型工作过程：

[0016] 本实用新型一种茶叶自动杀青整形装置在工作过程中，点燃煤炉 3，煤炉 3 的外壁上设有一个用于控制温度的通风孔 31，通风孔 31 上设有调节阀 32，通过调节通风孔 31 的大小来调节煤炉 3 内部燃烧的程度，从而达到控制温度的目的，煤炉 3 直接加热杀青筒 2，杀青筒 2 上设有转轴 4，转轴 4 与外部电机驱动连接，带动转轴 4 与导叶板 8 转动，转轴 4 一端与手轮 9 相连接，也可以调为手轮 9 手动转动转轴 4 翻抄茶叶，茶叶从进料口 5 进入杀青筒 2，在运转的螺旋状的导叶板 8 的转动下进行翻炒，通过高温破坏和钝化鲜叶中的氧化酶活性，蒸发鲜叶部分水分，使茶叶变软，便于揉捻成形，通过通风孔 31 调节控制温度，能有效的保持茶叶表面的翠绿色泽。所述杀青筒 2 通过吹风管 7 与热风炉 1 相连通，热风炉 1 的两侧设有出气管 11，所述出气管 11 与鼓风机 12 相连接，所述出气管 11 两侧出口上下错开一定高度，可以避免两出气管 11 出气时产生气流冲突，使用时，鼓风机 12 压缩，气流通过出气管 11 对热风炉 1 产生压力，热风炉 1 内部的热气受到压力通过吹风管 7 进入到杀青筒 2，水蒸汽与茶叶接触，使茶叶受热均匀，可以避免茶叶产生焦叶，大大提高了茶叶杀青时茶叶的品质。

[0017] 上述实施例是对本实用新型的说明，不是对本实用新型的限定，任何对本实用新型简单变换后的方案均属于本实用新型的保护范围。

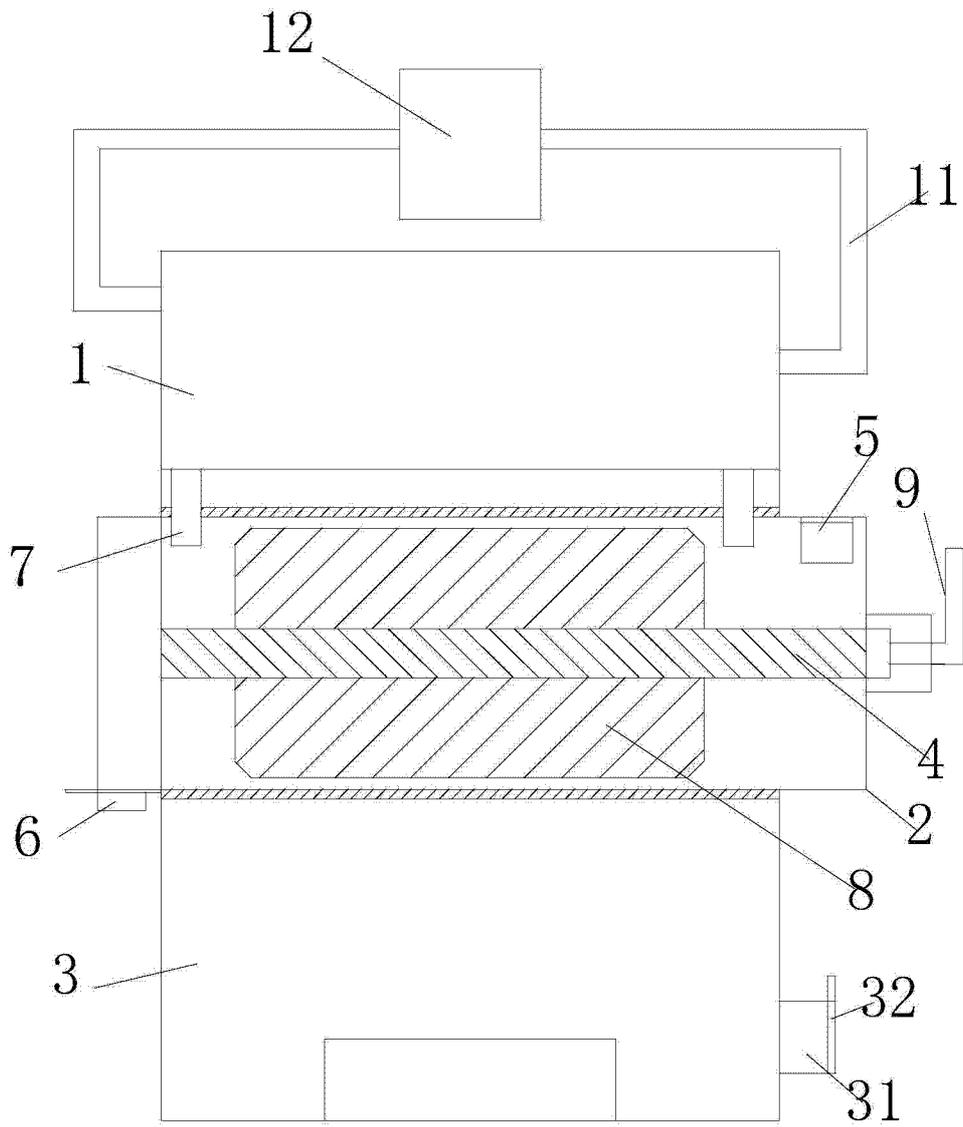


图 1