



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105533026 A

(43) 申请公布日 2016.05.04

(21) 申请号 201510942089.8

(22) 申请日 2015.12.16

(71) 申请人 贵州湄潭盛兴茶业有限公司

地址 564199 贵州省遵义市湄潭县湄江镇金花村

(72) 发明人 张贝贝 甘济尚 杨晓 赵洪

(74) 专利代理机构 重庆强大凯创专利代理事务所(普通合伙) 50217

代理人 黄书凯

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种茶树花加工方法

(57) 摘要

本发明公开了茶产品的加工工艺中的一种茶树花加工方法,采摘授粉后完整、新鲜的茶树花,在萎凋槽中进行萎凋;放入热风杀青机中温度控制在140~160℃范围内进行杀青;杀青结束后,进行渥堆,茶树花堆高为12~15cm,渥堆时间为2~3h;然后进行干燥,干燥至茶树花的含水量为4%~6%;最后提香,将茶树花放入烘箱中进行提香。本发明技术方案相比于现有技术方案而言,在茶树花的制备工艺上引入了渥堆处理,工艺条件的控制,保证了茶树花不会出现稀软、粘附现象,该发明技术方案制得的茶树花,相比于现有技术方案制得茶树花而言,花香味更为浓郁,茶汤尤为甘甜、清透。

1. 一种茶树花加工方法,包括摊凉、杀青、渥堆、干燥和提香,其特征在于,具体步骤是:

(1)采摘、萎凋:采摘授粉后完整、新鲜的茶树花,然后摊放在萎凋槽中,摊放厚度为8~10cm,摊放2~4h;

(2)杀青:将茶树花摊放到热风杀青机中,摊放厚度为3~5cm;温度控制在140~160℃范围内,时间为4~5min;杀青结束后将茶树花取出,并摊放在晾青槽上进行冷却,冷却至23~25℃;

(3)渥堆:将冷却至23~25℃范围的茶树花放在竹簸箕中渥堆,茶树花堆高为12~15cm,渥堆时间为2~3h;

(4)干燥:完成步骤(3)后,将茶树花放于烘箱中进行烘干,烘干至茶树花含水量为4%~6%;

(5)提香:将步骤(4)中完成干燥的茶树花放于烘箱中进行提香,温度为95~105℃,时间为13~18min。

2. 如权利要求1所述的茶树花加工方法,其特征在于:步骤(1)中,摊放茶树花时,采用边抖落边摊放的方式,使茶树花呈蓬松状态。

3. 如权利要求2所述的茶树花加工方法,其特征在于:步骤(1)中,采用冷风机对茶树花进行摊凉,风温控制为20~23℃,持续吹风2h。

4. 如权利要求3所述的茶树花加工方法,其特征在于:步骤(2)中,使用冷风机对摊放在晾青槽上的茶树花进行风冷,冷风温度为20~23℃。

5. 如权利要求1~4中任一项所述的茶树花加工方法,其特征在于:步骤(4)干燥时,分两次进行干燥:第一次干燥:温度为70~80℃,时间为25~30min,烘干至含水量为18~20%,取出摊凉;第二次干燥:温度为60~70℃,烘干至含水量4~6%。

一种茶树花加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶产品的加工工艺,具体涉及一种茶树花加工方法。

背景技术

[0002] 茶是一种纯天然饮品,具有解毒降脂,抗衰老,抗癌抑癌等作用,而产生这些效果的主要成份为茶多酚,茶多酚是茶叶中一种主要活性成份,具有独特的强氧化作用,是一种最理想的天然抗氧化剂,可广泛应用于动植物油,食品,饮料,水产品,乳制品,糖果,医药保健制品等。

[0003] 茶树花,是茶树的生殖器官,富含茶多酚、氨基酸、蛋白质、茶多糖等有机物质,在与茶树芽叶共同生长期间,将存在与茶树芽叶互争养料的现象,而为了保证下一年茶叶的质量和数量,茶农每年都要对茶树花进行修剪,将其扔掉或用作农家肥,使茶叶得到高产。

[0004] 因为茶树花富含多种有机成分,与茶具有同等的应用价值,目前,人们也将其变废为宝,加工成为一种茶饮品。目前,中国专利于2015年6月8日公开了专利号为2015103136826的发明专利“一种茶树花的制备方法”,包括采摘、超声波清洗、加酶破壁、加温萎凋、凉花、酶促发酵、烘干等步骤,酶促发酵时将糖化酶溶剂喷洒在凉花后的茶树花上,混匀后移入发酵室进行酶促发酵4~5小时,发酵温度控制在36℃~38℃;该发明的技术缺点是:发酵温度过高,时间过长,导致茶树花发酵后存在稀软、粘附的现象,导致浪费,且影响茶树花的品质,制得的茶树花香味较淡、口感不够甘甜。

发明内容

[0005] 本发明针对上述存在的技术问题,提供一种茶树花制备过程中无稀软,粘附现象的一种茶树花加工方法。

[0006] 为了解决上述技术问题,本发明提供如下技术方案:一种茶树花加工方法,包括摊凉、杀青、渥堆、干燥和提香,具体步骤是:

(1)采摘、萎凋:采摘授粉后完整、新鲜的茶树花,然后摊放在萎凋槽中,摊放厚度为8~10cm,摊放2~4h;

(2)杀青:将茶树花摊放到热风杀青机中,摊放厚度为3~5cm;温度控制在140~160℃范围内,时间为4~5min;杀青结束后将茶树花取出,并摊放在晾青槽上进行冷却,冷却至23~25℃;

(3)渥堆:将冷却至23~25℃范围的茶树花放在竹簸箕中渥堆,茶树花堆高为12~15cm,渥堆时间为2~3h;

(4)干燥:完成步骤(3)后,将茶树花放于烘箱中进行烘干,烘干至茶树花含水量为4%~6%;

(5)提香:将步骤(4)中完成干燥的茶树花放于烘箱中进行提香,温度为95~105℃,时间为13~18min。

[0007] 本发明的有益效果为:本发明技术方案中,使用到的机械设备均在茶加工过程中

普遍采用,仅适用到了萎凋槽、杀青机、竹簸箕和烘箱,使用的设备简单,购买所使用的成本较低。另有在设备方面投入成本低的情况下,本发明技术方案加工得到的茶树花:①花朵完整、新鲜:采摘授粉后的茶树花,可以提高茶树花的香甜气味,且将茶树花摊凉于萎凋槽中,在摊放厚度8~10cm条件下,摊放2~4h后,茶树中的游离水分均匀散失,避免水分散失不均匀导致花瓣皱缩、花朵变色,且水分自热散失,茶树花中的营养成分不会受到外界影响而流失或变质;②杀青时,在茶树花摊放厚度为3~5cm条件下,温度控制在140~160℃范围内,且将杀青时间定为4~5min;茶树花中的氧化酶活性受到破坏,抑制了茶树花中茶多酚、茶多糖等营养成分的酶促氧化,避免茶树花产生青臭味,促进茶树花香气的形成;③因为茶树花较为娇嫩柔软,若对其进行渥堆发酵,发酵条件较难摸索控制,若有不当将导致茶树花稀软,产生粘附现象,从而不宜饮用,所以现有技术中,较少有对对茶树花进行渥堆发酵,而本发明技术方案中则对茶树花进行渥堆,且控制条件为茶树花堆高为12~15cm条件下,确定渥堆时间为2~3h,此条件下,渥堆后,无茶树花稀软、粘附的现象。整体方案制得的茶树花香味更为浓郁,茶汤更为甘甜,且茶汤无浑浊现象。

[0008] 进一步,本发明技术方案的步骤(1)中,摊放茶树花时,采用边抖落边摊放的方式,使茶树花呈蓬松状态。茶树花处于蓬松状态,利于通风,加速降温,避免茶树花花堆的内部温度不能及时散发而被渥坏。

[0009] 进一步,本发明技术方案的步骤(1)中,摊凉时采用风冷的方法,风温控制为20~23℃,持续吹风2h。

[0010] 进一步,本发明技术方案的步骤(2)中,茶树花摊放在晾青槽上,并使用冷风机进行风冷,冷风温度为20~23℃,冷却至23~25℃。

[0011] 进一步,本发明技术方案的步骤(4)中,分两次进行干燥:第一次干燥:温度为70~80℃,时间为25~30min,烘干至含水量为18~20%,取出摊凉;第二次干燥:温度为60~70℃,烘干至含水量4~6%。循序渐进的干燥过程,避免破坏茶树花素的化学键,保证茶树花的成品率,减少损失。

具体实施方式

[0012] 下面结合具体实施例对本发明技术方案作进一步说明:

实施例1:

一种茶树花加工方法,包括摊凉、杀青、渥堆、干燥和提香,具体步骤是:

(1)采摘、萎凋:采摘授粉后完整、新鲜的茶树花,然后采用边抖落边摊放的方式,将茶树花摊放在萎凋槽中,使茶树花处于蓬松状态,摊放厚度为8~10cm,摊放4h;

(2)杀青:将茶树花摊放到热风杀青机中,摊放厚度为3~5cm;温度控制在140~160℃范围内,时间为4~5min;杀青结束后将茶树花取出,并摊放在晾青槽上进行冷却,冷却至23~25℃;

(3)渥堆:将冷却至23~25℃范围的茶树花放在竹簸箕中渥堆,茶树花堆高为12~15cm,渥堆时间为2~3h;

(4)干燥:完成步骤(3)后,将茶树花放于烘箱中进行烘干,烘干至茶树花含水量为4%~6%;

(5)提香:将步骤(4)中完成干燥的茶树花放于烘箱中进行提香,温度为95~105℃,时

间为13~18min。

[0013] 实施例2:

一种茶树花加工方法,包括摊凉、杀青、渥堆、干燥和提香,具体步骤是:

(1)采摘、萎凋:采摘授粉后完整、新鲜的茶树花,然后采用边抖落边摊放的方式,将茶树花摊放在萎凋槽中,使茶树花处于蓬松状态,摊放厚度为8~10cm,使用冷风机,控制风温度为20~23℃,持续吹风2h;

(2)杀青:将茶树花摊放到热风杀青机中,摊放厚度为3~5cm;温度控制在140~160℃范围内,时间为4~5min;杀青结束后将茶树花取出,并摊放在晾青槽上进行冷却,冷却至23~25℃;

(3)渥堆:将冷却至23~25℃范围的茶树花放在竹簸箕中渥堆,茶树花堆高为12~15cm,渥堆时间为2~3h;

(4)干燥:完成步骤(3)后,将茶树花放于烘箱中进行烘干,烘干至茶树花含水量为4%~6%;

(5)提香:将步骤(4)中完成干燥的茶树花放于烘箱中进行提香,温度为95~105℃,时间为13~18min。

[0014] 实施例3:

一种茶树花加工方法,包括摊凉、杀青、渥堆、干燥和提香,具体步骤是:

(1)采摘、萎凋:采摘授粉后完整、新鲜的茶树花,然后采用边抖落边摊放的方式,将茶树花摊放在萎凋槽中,使茶树花处于蓬松状态,摊放厚度为8~10cm,使用冷风机,控制风温度为20~23℃,持续吹风2h;

(2)杀青:将茶树花摊放到热风杀青机中,摊放厚度为3~5cm;温度控制在140~160℃范围内,时间为4~5min;杀青结束后将茶树花取出,并摊放在晾青槽上进行冷却,并使用冷风机进行风冷,冷风温度为20~23℃范围内,冷却至23~25℃;

(3)渥堆:将冷却至23~25℃范围的茶树花放在竹簸箕中渥堆,茶树花堆高为12~15cm,渥堆时间为2~3h;

(4)干燥:完成步骤(3)后,将茶树花放于烘箱中进行烘干,烘干至茶树花含水量为4%~6%;

(5)提香:将步骤(4)中完成干燥的茶树花放于烘箱中进行提香,温度为95~105℃,时间为13~18min。

[0015] 实施例4:

一种茶树花加工方法,包括摊凉、杀青、渥堆、干燥和提香,具体步骤是:

(1)采摘、萎凋:采摘授粉后完整、新鲜的茶树花,然后采用边抖落边摊放的方式,将茶树花摊放在萎凋槽中,使茶树花处于蓬松状态,摊放厚度为8~10cm,使用冷风机,控制风温度为20~23℃,持续吹风2h;

(2)杀青:将茶树花摊放到热风杀青机中,摊放厚度为3~5cm;温度控制在140~160℃范围内,时间为4~5min;杀青结束后将茶树花取出,并摊放在晾青槽上进行冷却,并使用冷风机进行风冷,冷风温度为20~23℃范围内,冷却至23~25℃;

(3)渥堆:将冷却至23~25℃范围的茶树花放在竹簸箕中渥堆,茶树花堆高为12~15cm,渥堆时间为2~3h;

(4)干燥:完成步骤(3)后,将茶树花放于烘箱中进行烘干,分两次进行干燥:第一次干燥:温度范围控制在70~80℃,时间为25~30min,烘干至含水量为18~20%,取出摊凉;第二次干燥:温度范围控制在60~70℃,烘干至含水量4~6%;

(5)提香:将步骤(4)中完成干燥的茶树花放于烘箱中进行提香,温度范围控制在95~105℃,时间为13~18min。

[0016] 对比例1:

与实施例4的区别在于:删除步骤(3)。

[0017] 对比例2:

与实施例4的区别在于:步骤(2)中茶树花冷却至36℃~38℃;步骤(3)中渥堆时间为4~5小时。

[0018] 实验:

对比上述4组实施例和1组对比例所制得的茶树花,各取2g,加入200mL沸水冲泡2min后,观察茶汤花香味和口感,以及渥堆操作中有无茶树花稀软、粘附现象,结果见表1。

[0019] 表1

组别	茶汤花香味	茶汤口感	有无稀软、粘附
实施例 1	花香浓郁	甘甜	无
实施例 2	花香浓郁	甘甜	无
实施例 3	花香浓郁	甘甜	无
实施例 4	花香浓郁	甘甜	无
对比例 1	花香微弱	清淡、微带甜味	—
对比例 2	花香清淡、微有涩味	微有酸涩味	有

通过表1信息可以看出,本发明技术方案制得的茶树花,花香浓郁,茶汤甘甜。而技术方案上,实施例方案与对比例1的区别主要在于增加了步骤(3),即渥堆操作,通过对比例1方法制得的茶树花虽然花香,且同样带有甜味,但是对比例方法并不能深程度的激发出茶树花的花香味和甘甜味,不能体现茶树花的优越品质。而实施例方案与对比例2的区别在于,渥堆的温度和时间不同,在对比例2中出现了茶树花稀软、粘附的现象,实施例方案中未出现茶树花稀软、粘附的现象,说明在茶树花的渥堆操作中,温度的控制和渥堆时间的控制对茶树花的影响较为显著,本发明技术方案中,渥堆前茶树花冷却至23~25℃范围内,放在竹簸箕中渥堆,茶树花堆高为12~15cm,渥堆时间为2~3h。与对比例2的渥堆条件不同,明显没有茶树花稀软、粘附的现象发生。

[0020] 对于本领域的技术人员来说,在不脱离本发明结构的前提下,还可以作出若干变形和改进,这些也应该视为本发明的保护范围,这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。