



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104381480 B

(45)授权公告日 2018.03.20

(21)申请号 201410637309.1

A23F 3/08(2006.01)

(22)申请日 2014.11.12

A23F 3/40(2006.01)

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104381480 A

(43)申请公布日 2015.03.04

(73)专利权人 江南大学

地址 214122 江苏省无锡市滨湖区蠡湖大道1800号

(72)发明人 钱和 自浩 成玉梁

(74)专利代理机构 哈尔滨市阳光惠远知识产权代理有限公司 23211

代理人 耿晓岳

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

A23F 3/12(2006.01)

(56)对比文件

CN 103719478 A,2014.04.16,

CN 102669332 A,2012.09.19,

CN 103621699 A,2014.03.12,

CN 103988958 A,2014.08.20,

黄雪敏.乌龙茶加工技术.《农村新技术》.2009,(第16期),

审查员 高颖

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种提高大叶种夏秋圆饼红茶品质的加工方法

(57)摘要

本发明涉及一种提高大叶种夏秋圆饼红茶品质的加工方法,属于茶叶加工技术领域。包括以下步骤:采摘一芽二叶或三叶的新鲜云南大叶种夏秋茶为原料,包括鲜叶采摘、晒青、做青、揉捻、发酵、干燥、做红、筛分除杂、压制、提香工序,最后获得高品质红茶产品。本发明通过对红茶传统工艺技术的改进和优化,去除传统夏秋茶红茶的苦涩味,提高茶叶的香气,并将内质风味和性价比的优势进行提升,为消费者提供一种价格实惠、香气高长,汤色红亮、滋味醇爽,叶底红亮的优质红茶。本发明对改善红茶品质、研发高档次优质红茶、提高产品附加值、增加茶农和企业的经济效益具有很大的意义。

1. 一种提高大叶种夏秋圆饼红茶品质的加工方法,其特征在于,它包括下述步骤:

- (1) 采摘一芽二叶、一芽三叶、叶张完整、叶质肥厚的茶鲜叶为原料;
- (2) 将第一步所得鲜叶于上午7-10时或下午3-6时进行晒青,期间翻动2-3次;
- (3) 将第二步所得晒青叶移入恒温恒湿室摊晾30min;首先抖青三次,晾青60min;然后抖青四次,晾青120min;最后抖青五次,晾青3-8小时;
- (4) 将第三步所得做青叶用揉捻机揉捻80-90min;
- (5) 将第四步所得揉捻叶放入箩筐内进行发酵室发酵6-8小时;
- (6) 将第五步所得发酵叶在温度为110-120℃的烘焙机烘15min后,在室温下摊晾60min;
- (7) 将第六步所得干燥叶进行筛分除杂,剔除茶梗及其夹杂物;
- (8) 将第七步所得筛分除杂后茶叶放入发酵室中,发酵室温度控制在35℃,湿度为90%,发酵时间24小时;
- (9) 将第八步所得做红后的茶叶称量357克,压制成饼;
- (10) 将第九步所得的茶饼放入温度为80-90℃的烘焙机烘100-120min,制得高品质大叶种夏秋圆饼红茶;

其中步骤(3)中所述抖青是指把茶鲜叶收拢成长条状,双手拢住叶子往前或向后抖翻叶子,以全部抖翻完叶子为一次抖青;晒青、抖青、晾青工序应相互交替进行,并遵循“看青做青”的原则,使茶叶青草气味消除,花香果香溢出为止;

其中步骤(9)中称量357克茶叶放入铁笼中,用蒸气蒸5-10s,茶叶变软后装入模中,用茶叶压饼机冲压至紧,冲压后稍放置冷却定型,时间30min,然后脱模成型。

2. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,其中步骤(5)中将揉捻后茶叶放入箩筐内进行发酵室进行发酵处理,属于第一次发酵;而其中步骤(8)中的发酵工艺属于二次轻发酵,经二次发酵后的红茶汤色变得更加红艳,所以此工艺也可称为做红工艺。

## 一种提高大叶种夏秋圆饼红茶品质的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种提高大叶种夏秋圆饼红茶品质的加工方法,属于食品加工技术领域,涉及茶叶加工技术。

### 背景技术

[0002] 红茶是世界茶叶市场的主角,占全球茶叶销量的80%左右。红茶也是我国六大茶类中最具影响力的代表之一,在国际市场上同样有着较高的声誉。国内目前也已经掀起了饮用红茶的热潮,涌现出许多的新茶品,如桂圆香的金骏眉、广东丹霞高香茶等,这些红茶都具有花香、蜜香等特色,深受大众喜爱和追捧。

[0003] 根据季节变化和茶叶生产的间歇,人们把茶叶分为春茶,夏茶,秋茶三种。目前我国茶叶的生产多限于春茶生产,夏秋茶所占比例很小,大量的夏秋茶资源被浪费。不采摘夏秋茶的主要原因是夏秋季茶叶中茶多酚含量高、氨基酸和芳香物质含量低,加工成茶叶后滋味浓涩带苦味,香气差,茶叶品相不佳,市场接受程度低,价格低廉。并且加之于山区茶叶生产成本高,很多企业和茶农不愿意生产夏秋茶,宁愿撂荒长树。实际上,优质的夏秋茶鲜叶资源的弃之不用不仅仅是很大的浪费,也降低了企业和茶农的经济效益。

[0004] 研究表明,在未进行加工的茶鲜叶中一般能检测出30多种基础芳香物质,而通过红茶各个加工工序后,鲜叶多种香气前提物质经加工过程可以形成300-400多种香气物质,所以说绝大部分红茶的香气是在茶叶加工过程中产生的。除此外,也有研究表明大叶种新鲜茶叶内含物质要高于小叶种,也就是说大叶种鲜叶中含有的香气前体物质也应该相应的比小叶种茶叶的要丰富。

[0005] 目前有研究把乌龙茶的摇青工艺运用在红茶加工中,旨在提高茶叶品质,增加香气。但实际操作中发现,在摇青过程中茶叶鲜叶因为机械碰撞,会导致茶鲜叶产生红边、枯叶等情况,制成的茶叶成品不易成形,有较多茶碎末,茶叶损耗较大。本发明采用新的做青手法,既能增加茶叶香气、提高茶叶品质,又能使茶叶萎凋完全,降低茶叶损耗。

[0006] 传统红茶加工工艺包括萎凋、揉捻、发酵、干燥这四个部分,绝大部分红茶都是采用一次性完全发酵,有时候会出现发酵不足或发酵过度的情况,发酵不足会使红茶滋味淡薄、香气不足,发酵过度会使红茶汤色暗淡、滋味酸馊,从而造成很大的损失。本发明采用的新的发酵方法,把发酵分为两次进行,经过二次发酵不仅使生产加工中发酵程度更易于控制,而且红茶汤色和叶底颜色明显优于只采用一次发酵的红茶。

[0007] 对于红茶的保质期众说纷纭,大部分的红茶保质期都在12-18个月之间,这是由于红茶在贮藏期间香气和一些内含物质会随着时间的推移而挥发,使茶叶滋味淡薄、无明显香气。本发明采用红茶压饼的方法,通过对贮藏了18个月相同加工工艺的红茶散茶和饼茶进行感官评定和内含物质对比研究,发现饼茶的品质明显优于散茶。本发明不仅延长了红茶保质期,最大程度保留红茶中的香气物质,而且使红茶不易压碎、方便携带。

### 发明内容

[0008] 本发明的目的在于针对云南大叶种夏秋茶中滋味苦涩、香气不高、芳香物质容易挥发等不足的问题,提供一种改善其品质的加工方法,该加工方法操作简单、成本低、效率高,有效解决了红茶种类中夏秋茶苦涩、香气不高、保质期短等问题,制成价格实惠、香气高长,汤色红亮、滋味醇爽,叶底红亮、保质期长的优质红茶。

[0009] 为实现上述目的,本发明采用技术方案,包括以下步骤:

[0010] 鲜叶采摘:采摘一芽二叶、一芽三叶的云南大叶种夏秋茶;

[0011] 晒青:将鲜叶在日光下晒15-20min,期间翻动2-3次;

[0012] 做青:做青包括晾青和抖青两个工艺交替进行,晾青是把茶鲜叶在温度:22-25℃,空气相对湿度:75-80%的恒温恒湿室进行摊晾;抖青是把茶鲜叶收拢成长条状,双手拢住叶子往前或向后抖翻叶子,以全部抖翻完叶子为一次抖青。将晒青后的茶鲜叶移入恒温恒湿室摊晾30min;首先抖青三次,晾青60min;然后抖青四次,晾青120min;最后抖青五次,晾青3-8h,使鲜叶含水率降至62%左右为宜;

[0013] 揉捻:将做青后鲜叶用揉捻机进行揉捻处理,揉捻时间为80-90min,使条索紧结;

[0014] 发酵:将揉捻叶放入箩筐内进行发酵室进行发酵处理,盖上用水浸过的湿布,以保持发酵叶含水量,提高叶温,发酵室温度控制在30℃左右,湿度为90%左右,发酵时间6-8h。发酵程度为70%左右,发酵至鲜叶青草气消失、花香显露时为适度;

[0015] 干燥:将发酵叶置于茶叶烘焙机进行烘干,温度为110-120℃,时间为15min。烘干后茶叶在室温下摊晾60min;

[0016] 筛分、除杂:剔除干燥后茶叶中的茶梗及其夹杂物;

[0017] 做红:将筛分除杂后的茶叶放入竹筐中,再把竹筐放入发酵室中,发酵室温度控制在35℃左右,湿度为90%左右,发酵时间24h。发酵程度为95%左右,发酵茶叶至果香显露、叶底呈红黄色时为适度;由于在发酵室中进行的二次发酵会比一次发酵的茶叶叶底和茶汤颜色更加红亮,所以把此工艺称之为做红;

[0018] 压制:将做红后的茶叶称量357克放入铁笼中,用蒸气蒸5-10s左右,茶叶变软后装入模中,用茶叶压饼机冲压至紧。冲压后稍放置冷却定型,时间约30min,然后脱模;

[0019] 提香:将压制后的茶饼置于茶叶烘焙机上进行烘培提香,烘培温度为80-90℃,时间为100-120min,茶叶含水量在5-6%左右为宜。

[0020] 综上所述,茶鲜叶的生化组成是奠定优质红茶的基础,而合理的加工工艺是红茶品质形成的重要条件。所以本发明通过合理的实验设计和大量的实践,最终研制出可以改善云南大叶种夏秋茶苦涩味和提高茶叶香气、延长红茶保质期的红茶加工方法,这对改善红茶品质、节约利用社会茶叶资源、研发高档次优质红茶、增加茶农和企业的经济效益、推动茶叶产业健康发展具有重要意义。本发明的方法先进科学,工艺简便易行,能耗少,效率高,有利于推广。

### 具体实施方式

[0021] 以下结合具体情况对本发明的具体实施方式作进一步详细说明。

[0022] 本发明在具体实施中是由以下步骤实现的:

[0023] 鲜叶采摘:采摘大叶种夏秋季节一芽二叶、一芽三叶、叶张完整、叶质肥厚的云南大叶种夏秋茶。

[0024] 晒青:将鲜叶薄摊于竹扁内,摊放厚度为3cm左右,晒青于上午7-10时或下午3-6时在日光下晒15-20min,期间翻动2-3次,使晒青程度均匀一致。晒青直至茶鲜叶第一片嫩叶微微下垂,光泽消失。

[0025] 做青:做青包括晾青和抖青两个工艺交替进行,晾青是把茶鲜叶在温度:22-25℃,空气相对湿度:75-80%的恒温恒湿室进行摊晾;抖青是把茶鲜叶收拢成长条状,双手拢住叶子往前或向后抖翻叶子,以全部抖翻完叶子为一次抖青。将晒青后的茶鲜叶移入恒温恒湿室摊晾30min;首先抖青三次,晾青60min。然后抖青四次,晾青120min;最后抖青五次,晾青3-8h,使鲜叶含水率降至62%左右为宜;大叶种夏秋茶红茶品质形成的关键在做青过程,也就是通过晾青与抖青的交替进行,促使青叶形成“走水”规律,产生“还阳”与“退青”的现象,从而使青叶梗与叶脉中的水分及可溶性内含物向叶片转移,水分通过气孔逐步散发,可溶物则与叶内含物结合、转化,形成更高级的香味物质。

[0026] 揉捻:将做青后鲜叶用揉捻机进行揉捻处理,揉捻时间为80-90min,揉捻方式采用空揉20min-轻揉20min-重揉30min-轻揉20min。揉捻室避免阳光直射,保持室内空气新鲜。揉捻使条索紧结,无松散折叠现象,手紧握茶坯,有茶汁向外溢出,松手后茶团不松散,茶坯局部发红,有较浓的青草气味为适宜;揉捻的目的是茶鲜叶经揉捻后叶细胞损伤,茶汁外溢,产生酶促氧化反应,增进茶汤的浓度,为形成红茶特有的色香味奠定基础。

[0027] 发酵:将揉捻叶放入箩筐内进行发酵室进行发酵处理,盖上用水浸过的湿布,以保持发酵叶含水量,提高叶温,发酵室温度控制在30℃左右,湿度为90%左右,发酵时间6-8h。发酵程度为70%左右,发酵至鲜叶青草气消失、花香显露时为适度。

[0028] 干燥:将发酵叶置于茶叶烘焙机进行烘干,温度为110-120℃,时间为15min。烘干后茶叶在室温下摊晾60min。

[0029] 筛分、除杂:将干燥后茶叶剔除茶梗及其夹杂物,使叶底匀齐、滋味纯正。

[0030] 做红:将筛分除杂后的茶叶放入竹筐中,再把竹筐放入发酵室中,发酵室温度控制在35℃左右,湿度为90%左右,发酵时间24小时。发酵程度为95%左右,发酵茶叶至果香显露、叶底呈红黄色时为适度;由于在发酵室中进行的二次发酵会比一次发酵的茶叶叶底和茶汤颜色更加红亮,所以把此工艺称之为做红。

[0031] 压制:将做红后的茶叶称量357克放入铁笼中,用蒸气蒸5-10s左右,茶叶变软后装入模中,用茶叶压饼机冲压至紧。冲压后稍放置冷却定型,时间约30min,然后脱模。

[0032] 提香:将压制后的茶饼置于茶叶烘焙机上进行烘培提香,烘培温度为80-90℃,时间为100-120min,茶叶含水量在5-6%左右为宜,以用手握刺手,用力即有断脆声,用指捏茶即成粉末,梗子易折断,有浓烈的茶香为宜。

[0033] 实施例一:一种提高大叶种夏秋红茶品质的加工方法,采用以下工艺步骤:采摘云南省西双版纳州勐海县南糯山的一芽二叶、一芽三叶的大叶种夏秋茶的鲜叶,将鲜叶薄摊于竹扁内,于上午10时在日光下晒20min,期间翻动3次,将晒青后的茶鲜叶移入恒温恒湿室摊晾30min;首先抖青三次,晾青60min;然后抖青四次,晾青120min;最后抖青五次,晾青5h;将做青后鲜叶进行揉捻处理,揉捻时间为90min;把揉捻叶放入箩筐内进行发酵室进行发酵,盖上用水浸过的湿布,发酵室温度为30℃,湿度为89%,发酵时间6小时,发酵至鲜叶青草气消失、花香显露即止;马上将发酵叶置于茶叶烘焙机进行烘干,温度为120℃,时间为15min;烘干后茶叶在室温下摊晾60min并剔除茶梗及其夹杂物;将筛分除杂后的茶叶放入竹筐中,

再把竹筐放入发酵室中,发酵室温度控制在35℃左右,湿度为90%左右,发酵时间24小时。将做红后的茶叶称量357克放入铁笼中,用蒸气蒸5秒钟左右,茶叶变软后装入模中,用茶叶压饼机冲压至紧。冲压后稍放置冷却定型,时间约30min,然后脱模。最后把压制后的茶饼置于茶叶烘焙机上进行烘培提香,烘培温度为90℃,时间为120min。茶叶含水率为6%。

[0034] 采用上述方法制成的云南大叶种夏秋圆饼红茶,价格实惠、品质优异,具有香气高长,汤色红亮、叶底红亮、滋味醇爽、保质期长的特点。