



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109497172 A

(43)申请公布日 2019.03.22

(21)申请号 201810230629.3

(22)申请日 2018.03.20

(71)申请人 高飞虎

地址 362000 福建省泉州市安溪县大坪乡
双美村上加美39号

(72)发明人 高飞虎

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

乌旦茶的加工工艺

(57)摘要

本发明公开了一种乌旦茶的加工工艺,包括鲜叶验收、萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥、风选筛分、拣梗、提香干燥、成品检测、包装、仓储,该加工工艺较为简单,机械化程度高,节约人力成本,提高了加工效率,所加工出的成品茶叶品质较高,基本上消除了茶叶碎末,口感更好,香气更浓,同时具备菠萝香、木质香和墨汁香的香味;对茶叶加工过程中各阶段的处理时间进行严格的标准控制,并利用检测设备进行检测,保证了加工出的各批次茶叶品质高度一致,利于乌旦茶的品牌推广,增强了市场竞争。



1. 一种乌旦茶的加工工艺,其特征在于,包括以下步骤:

第一步,鲜叶验收,选用一芽一叶及少量一芽二、三叶初展鲜叶为原料;

第二步,萎凋,将选取的鲜叶均匀摊放,温度控制在21~26℃,湿度控制在58%~67%,时长控制在8~10小时,促进鲜叶酶的活性,使内含物质发生物理、化学变化,萎凋达到要求后利用综合做青机进行做青;

第三步,杀青,所采用的设备为热风杀青机,杀青时间为8~11分钟;

第四步,揉捻,所采用的设备为揉捻机,以轻重轻的方式进行反复揉捻,成调率达85%,时间为40分钟,揉捻后进行解块,将揪解的茶叶分开;

第五步,干燥,所采用的设备为烘焙机,干燥过程分两次,第一次烘焙温度高于第二次的烘焙温度,第一次温度为107℃,第二次温度为86~93℃;

第六步,风选筛分,所用设备为筛分机,将揉捻过程中碎掉的茶叶筛除;

第七步,拣梗,所用设备为拣梗机,除去茶梗和其它杂物;

第八步,提香干燥,所用设备为滚筒烘干机,烘干温度控制在110℃,滚筒转速为每分钟250转;

第九步,成品检测,检测指标为水分和灰份,所用设备为水份测定仪、灰份测定仪;

第十步,包装,所用设备为真空包装机和计量器,将检测合格的茶叶定量包装,保证所包装茶叶的储存环境为真空环境,利于长期储存;

第十一步,仓储,保证包装好的茶叶所储存的环境为16~22℃,湿度为55%~65%,所用到的设备为恒温设备和除湿机。

2. 根据权利要求1所述乌旦茶的加工工艺,其特征在于,在做青之前,要求茶叶散发部分水分,使茎、叶萎蔫,青草气散失,散发香气,嫩茎弯折不断,叶子呈柔软状态。

3. 根据权利要求1所述乌旦茶的加工工艺,其特征在于,做青过程为在摇动和静置的不断切换的过程中进行吹风,摇动和静置的切换过程重复7次以上,总时间为8小时以上,吹风时间每次逐渐缩短,摇动和静置时间每次逐渐增长。

4. 根据权利要求1所述乌旦茶的加工工艺,其特征在于,所述烘焙机为滚筒式热空气烘焙机,在两次干燥过程中,滚筒的转速均为每分钟200转。

5. 根据权利要求1所述乌旦茶的加工工艺,其特征在于,在第九步中,要求检测所达到的工艺参数为总灰分 $\leq 4.5\%$,水分检测达到 $\leq 5\%$,碎末茶 $\leq 3\%$ 。

6. 根据权利要求1所述乌旦茶的加工工艺,其特征在于,拣梗所用的设备还包括色选机。

乌旦茶的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明属于茶叶加工技术领域,具体地说,是涉及一种乌旦茶的加工工艺。

背景技术

[0002] 乌旦茶属于乌龙茶品种中的一种,在市场上受到越来越多消费者的青睐,特别是广东潮州、汕头等地区。乌旦茶产于海拔700米,乌旦的萌芽期比黄旦晚一两天,采摘期也相应慢一两天,做出来的茶叶香气高,汤色偏向橙黄,水质较为浓厚,叶底较为乌黄或乌绿。传统的乌龙茶加工方法具有如下缺点:采用的步骤较多,主要倚靠人力操作,处于半机械化作业,加工效率低,劳动强度大,成品茶叶的品质总体较低,再者,各阶段的茶叶处理条件控制不标准,主要倚靠经验进行判定,所加工出的不同批次的成品茶叶,品质高低不同,使得销往市场上茶叶无法形成统一的质量优势,会削弱其市场竞争力。

发明内容

[0003] 本发明的目的就在于为了解决上述问题而提供一种乌旦茶的加工工艺。

[0004] 本发明通过以下技术方案来实现上述目的:

一种乌旦茶的加工工艺,包括以下步骤:

第一步,鲜叶验收,选用一芽一叶及少量一芽二、三叶初展鲜叶为原料;

第二步,萎凋,将选取的鲜叶均匀摊放,温度控制在21~26℃,湿度控制在58%~67%,时长控制在8~10小时,促进鲜叶酶的活性,使内含物质发生物理、化学变化,萎凋达到要求后利用综合做青机进行做青;

第三步,杀青,所采用的设备为热风杀青机,杀青时间为8~11分钟;

第四步,揉捻,所采用的设备为揉捻机,以轻重轻的方式进行反复揉捻,成调率达85%,时间为40分钟,揉捻后进行解块,将揪解的茶叶分开;

第五步,干燥,所采用的设备为烘焙机,干燥过程分两次,第一次烘焙温度高于第二次的烘焙温度,第一次温度为107℃,第二次温度为86~93℃;

第六步,风选筛分,所用设备为筛分机,将揉捻过程中碎掉的茶叶筛除;

第七步,拣梗,所用设备为拣梗机,除去茶梗和其它杂物;

第八步,提香干燥,所用设备为滚筒烘干机,烘干温度控制在110℃,滚筒转速为每分钟250转;

第九步,成品检测,检测指标为水分和灰份,所用设备为水份测定仪、灰份测定仪;

第十步,包装,所用设备为真空包装机和计量器,将检测合格的茶叶定量包装,保证所包装茶叶的储存环境为真空环境,利于长期储存;

第十一步,仓储,保证包装好的茶叶所储存的环境为16~22℃,湿度为55%~65%,所用到的设备为恒温设备和除湿机。

[0005] 作为本专利选择的一种技术方案,在做青之前,要求茶叶散发部分水分,使茎、叶萎蔫,青草气散失,散发香气,嫩茎弯折不断,叶子呈柔软状态。

[0006] 作为本专利选择的一种技术方案,做青过程为在摇动和静置的不断切换的过程中进行吹风,摇动和静置的切换过程重复7次以上,总时间为8小时以上,吹风时间每次逐渐缩短,摇动和静置时间每次逐渐增长。

[0007] 作为本专利选择的一种技术方案,所述烘焙机为滚筒式热空气烘焙机,在两次干燥过程中,滚筒的转速均为每分钟200转。

[0008] 作为本专利选择的一种技术方案,在第九步中,要求检测所达到的工艺参数为总灰分 $\leq 4.5\%$,水分检测达到 $\leq 5\%$,碎末茶 $\leq 3\%$ 。

[0009] 作为本专利选择的一种技术方案,拣梗所用的设备还包括色选机。

[0010] 与现有技术相比,本发明具有以下有益效果:

本发明所述乌旦茶的加工工艺较为简单,机械化程度高,节约人力成本,提高了加工效率,所加工出的成品茶叶品质较高,基本上消除了茶叶碎末,口感更好,香气更浓;对茶叶加工过程中各阶段的处理时间进行严格的标准控制,并利用检测设备进行检测,保证了加工出的各批次茶叶品质高度一致,利于乌旦茶的品牌推广,增强了市场竞争力。

附图说明

[0011] 图1为本发明所述乌旦茶的加工工艺的流程图。

具体实施方式

[0012] 下面结合附图1和具体实施例对本发明作进一步说明:

实施例1

鲜叶验收,选用一芽一叶及少量一芽二、三叶初展鲜叶为原料;

萎凋,将选取的鲜叶均匀摊放,温度控制在 21°C ,湿度控制在 58% ,时长控制在8小时,促进鲜叶酶的活性,使内含物质发生物理、化学变化,散发部分水分,使茎、叶萎蔫,青草气散发,散发香气,嫩茎弯折不断,叶子呈柔软状态,萎凋达到要求后利用综合做青机进行做青,做青过程为在摇动和静置的不断切换的过程中进行吹风,摇动和静置的切换过程重复7次以上,总时间为8小时以上,吹风时间每次逐渐缩短,摇动和静置时间每次逐渐增长;

杀青,所采用的设备为热风杀青机,杀青时间为8分钟;

揉捻,所采用的设备为揉捻机,以轻重轻的方式进行反复揉捻,成调率达 85% ,时间为40分钟,揉捻后进行解块,将揪解的茶叶分开;

干燥,所采用的设备为滚筒式热空气烘焙机,干燥过程分两次,第一次烘焙温度高于第二次的烘焙温度,第一次温度为 107°C ,第二次温度为 86°C ,在两次干燥过程中,滚筒的转速均为每分钟200转;

风选筛分,所用设备为筛分机,将揉捻过程中碎掉的茶叶筛除;

拣梗,所用设备为拣梗机和色选机,除去茶梗和其它杂物;

提香干燥,所用设备为滚筒烘干机,烘干温度控制在 110°C ,滚筒转速为每分钟250转;

成品检测,检测指标为水分和灰份,所用设备为水份测定仪、灰份测定仪,要求检测所达到的工艺参数为总灰分 $\leq 4.5\%$,水分检测达到 $\leq 5\%$,碎末茶 $\leq 3\%$;

包装,所用设备为真空包装机和计量器,将检测合格的茶叶定量包装,保证所包装茶叶的储存环境为真空环境,利于长期储存;

仓储,保证包装好的茶叶所储存的环境为16~22℃,湿度为55%~65%,所用到的设备为恒温设备和除湿机。

[0013] 实施例2

鲜叶验收,选用一芽一叶及少量一芽二、三叶初展鲜叶为原料;

萎凋,将选取的鲜叶均匀摊放,温度控制在23℃,湿度控制在63%,时长控制在9小时,促进鲜叶酶的活性,使内含物质发物理、化学变化,散发部分水分,使茎、叶萎蔫,青草气散失,散发香气,嫩茎弯折不断,叶子呈柔软状态,萎凋达到要求后利用综合做青机进行做青,做青过程为在摇动和静置的不断切换的过程中进行吹风,摇动和静置的切换过程重复7次以上,总时间为8小时以上,吹风时间每次逐渐缩短,摇动和静置时间每次逐渐增长;

杀青,所采用的设备为热风杀青机,杀青时间为9分钟;

揉捻,所采用的设备为揉捻机,以轻重轻的方式进行反复揉捻,成调率达85%,时间为40分钟,揉捻后进行解块,将揪解的茶叶分开;

干燥,所采用的设备为滚筒式热空气烘焙机,干燥过程分两次,第一次烘焙温度高于第二次的烘焙温度,第一次温度为107℃,第二次温度为90℃,在两次干燥过程中,滚筒的转速均为每分钟200转;

风选筛分,所用设备为筛分机,将揉捻过程中碎掉的茶叶筛除;

拣梗,所用设备为拣梗机和色选机,除去茶梗和其它杂物;

提香干燥,所用设备为滚筒烘干机,烘干温度控制在110℃,滚筒转速为每分钟250转;

成品检测,检测指标为水分和灰份,所用设备为水份测定仪、灰份测定仪,要求检测所达到的工艺参数为总灰分 $\leq 4.5\%$,水分检测达到 $\leq 5\%$,碎末茶 $\leq 3\%$;

包装,所用设备为真空包装机和计量器,将检测合格的茶叶定量包装,保证所包装茶叶的储存环境为真空环境,利于长期储存;

仓储,保证包装好的茶叶所储存的环境为16~22℃,湿度为55%~65%,所用到的设备为恒温设备和除湿机。

[0014] 实施例3

鲜叶验收,选用一芽一叶及少量一芽二、三叶初展鲜叶为原料;

萎凋,将选取的鲜叶均匀摊放,温度控制在26℃,湿度控制在67%,时长控制在10小时,促进鲜叶酶的活性,使内含物质发物理、化学变化,散发部分水分,使茎、叶萎蔫,青草气散失,散发香气,嫩茎弯折不断,叶子呈柔软状态,萎凋达到要求后利用综合做青机进行做青,做青过程为在摇动和静置的不断切换的过程中进行吹风,摇动和静置的切换过程重复7次以上,总时间为8小时以上,吹风时间每次逐渐缩短,摇动和静置时间每次逐渐增长;

杀青,所采用的设备为热风杀青机,杀青时间为11分钟;

揉捻,所采用的设备为揉捻机,以轻重轻的方式进行反复揉捻,成调率达85%,时间为40分钟,揉捻后进行解块,将揪解的茶叶分开;

干燥,所采用的设备为滚筒式热空气烘焙机,干燥过程分两次,第一次烘焙温度高于第二次的烘焙温度,第一次温度为107℃,第二次温度为93℃,在两次干燥过程中,滚筒的转速均为每分钟200转;

风选筛分,所用设备为筛分机,将揉捻过程中碎掉的茶叶筛除;

拣梗,所用设备为拣梗机和色选机,除去茶梗和其它杂物;

提香干燥,所用设备为滚筒烘干机,烘干温度控制在110℃,滚筒转速为每分钟250转;
成品检测,检测指标为水分和灰份,所用设备为水份测定仪、灰份测定仪,要求检测所达到的工艺参数为总灰分 $\leq 4.5\%$,水分检测达到 $\leq 5\%$,碎末茶 $\leq 3\%$;

包装,所用设备为真空包装机和计量器,将检测合格的茶叶定量包装,保证所包装茶叶的储存环境为真空环境,利于长期储存;

仓储,保证包装好的茶叶所储存的环境为16~22℃,湿度为55%~65%,所用到的设备为恒温设备和除湿机。

[0015] 本发明所述乌旦茶的加工工艺整体上所花时间的较少,人力成本较低;上述三个实施例中所制得的成品茶品质均较高,且一致性好,与传统方法制得的乌旦茶相比,口感更好,香气更浓,同时具备菠萝香、木质香和墨汁香的香味,一般情况下,可利用高度为5.8cm且顶面开口的圆柱形茶杯泡茶,使得乌旦茶更加具有独特的韵味。本专利中所获取到的乌旦茶产品在市场上进行销售时,具有更好的竞争力,利于做出口碑,将品牌做大。

[0016] 按照上述实施方式,便可很好地实现本发明。值得说明的是,基于上述结构设计的前提下,为解决同样的技术问题,即使在本发明上做出的一些无实质性的改动或润色,所采用的技术方案的实质仍然与本发明一样,故其也应当在本发明的保护范围内。

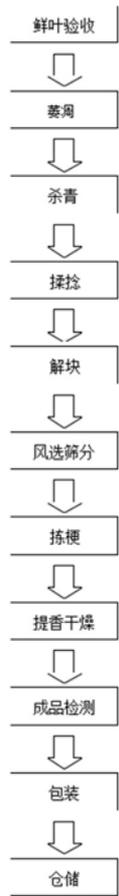


图1