



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107535649 A

(43)申请公布日 2018.01.05

(21)申请号 201710844228.2

(22)申请日 2017.09.19

(71)申请人 炉霍雪域俄色有限责任公司

地址 626506 四川省甘孜藏族自治州炉霍
县仁达乡

(72)发明人 雷敏 谢雨蕉 土布 谭顺超

(74)专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理
有限公司 51214

代理人 房云

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种俄色砖茶的加工工艺

(57)摘要

本发明公开了一种俄色砖茶的加工工艺，涉及茶叶生产工艺技术领域。本发明提供的俄色砖茶的加工工艺，其包括以下步骤：将俄色茶叶与茶梗经过筛选后，依次经过加水拼堆、渥堆、汽蒸、压制成型、茶砖干燥和晾置陈化，得到俄色砖茶；其中，筛选的标准为茶梗含量为14-20%。本发明将俄色茶叶加工成俄色砖茶，增加了俄色茶的产品形式，拓展了俄色茶的应用范围；提高其市场占有率；加入一定比例的茶梗作为原料，提高了原料的利用率以及营养成分的含量；加工工艺中独有的渥堆纯化以及程序升温干燥过程，将鲜叶中的营养物质最大限度的保留并转化成俄色砖茶的有效成分，并形成俄色砖茶独特的风味，同时砖身紧实，易于保存。

1. 一种俄色砖茶的加工工艺，其特征在于，其包括以下步骤：

将俄色茶叶与茶梗经过筛选后，次经过加水拼堆、渥堆、汽蒸、压制成型、茶砖干燥和晾置陈化，得到俄色砖茶；其中，筛选的标准为茶梗含量为14-20%。

2. 根据权利要求1所述的俄色砖茶的加工工艺，其特征在于，筛选的标准为茶梗含量为16-18%。

3. 根据权利要求1或2所述的俄色砖茶的加工工艺，其特征在于，茶砖干燥过程采用程序升温方法，干燥温度由40℃逐渐升温至70℃。

4. 根据权利要求3所述的俄色砖茶的加工工艺，其特征在于，程序升温包括维持干燥温度为40-50℃，干燥1天；随后维持干燥温度为51-60℃，干燥2天；最后维持干燥温度61-70℃干燥1天。

5. 根据权利要求1、2或4中任一项所述的俄色砖茶的加工工艺，其特征在于，加水后俄色茶堆的含水量为20-28%。

6. 根据权利要求5所述的俄色砖茶的加工工艺，其特征在于，渥堆过程保持温度为30-40℃，相对湿度为70%-90%，时间为5-7天。

7. 根据权利要求6所述的俄色砖茶的加工工艺，其特征在于，汽蒸的温度为95-100℃，时间为5-10s。

8. 根据权利要求7所述的俄色砖茶的加工工艺，其特征在于，压制成型过程的压力为1.6-2吨，压制时间为1-2min。

一种俄色砖茶的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶生产工艺技术领域,尤其是一种俄色砖茶的加工工艺。

背景技术

[0002] 俄色茶来源于俄色树的树叶、芽。俄色树即为蔷薇科苹果属植物变叶海棠 *Malus toringoides* (Rehd.) Hughes 或花叶海棠 *Malus transitoria* (Batal.) Schneid., 是生长在青藏高原东南缘海拔3000—3500米的特色优势树种, 主要分布在甘孜州鲜水河流域(大部分区域在炉霍县)。俄色茶形似松针, 其味清香甘冽, 回味悠长, 汤色淡雅, 用量少, 耐冲泡, 符合传统品茗习惯, 被誉为“高原奇葩、神奇饮品、茶中虫草”。据研究报道, 俄色茶中含有丰富的维生素C、维生素B2、维生素E、β-胡萝卜素及硒、铁、锌、钙等微量元素, 并含有一种特殊的药用成分类黄酮, 具有降血糖、降血脂、降血压以及抗肿瘤活性。

[0003] 砖茶因成品块状如砖而得名, 因砖身紧实, 不易受潮霉变, 收藏数年仍不变味, 且越陈越具风味而深受消费者喜爱。最早被加工成茶砖的是黑茶。砖茶属全发酵茶, 制茶工艺一般包括杀青、揉捻、渥堆发酵和干燥四道工序, 茶叶经渥堆发酵后, 再经过蒸汽杀菌、压制后再干燥制成。

[0004] 俄色茶由于其风味独特、营养价值高而具有广阔的市场前景。但是, 现有技术中俄色茶的产品形式过于单一, 仅限于传统茶叶, 严重地限制其开发应用。

发明内容

[0005] 本发明的发明目的在于:针对上述存在的问题,提供一种俄色砖茶的加工工艺,通过该加工工艺将俄色茶叶加工成俄色砖茶,一方面增加了俄色茶的产品形式,拓展了俄色茶的应用范围;提高其市场占有率;另一方面,在俄色砖茶中添加一定比例的茶梗,提高了原料的利用率,并且提高了营养价值。

[0006] 本发明采用的技术方案如下:

一种俄色砖茶的加工工艺,其包括以下步骤:

将俄色茶叶与茶梗经过筛选后,依次经过加水拼堆、渥堆、汽蒸、压制成型、茶砖干燥和晾置陈化,得到俄色砖茶;其中,筛选的标准为茶梗含量为14—20%。

[0007] 本发明较佳的实施例中,筛选的标准为茶梗含量为16—18%。

[0008] 由于采用了上述技术方案,将俄色茶叶加工成俄色砖茶,增加了俄色茶的产品形式:俄色砖茶,在保留俄色茶的独特风味以及营养价值的同时,获得了砖茶不易受潮霉变,易于保存的优势。此外,俄色砖茶的原料除了幼嫩的一芽一叶外,还包括成熟的茶叶,使得茶叶当中带着茶梗,一方面,茶梗作为茶叶营养的传递器官,比茶叶中含有更多的糖分,氨基酸(茶氨酸)、蛋白质、茶皂素等成分,加入一定比例的茶梗可以获取更佳的口感;另一方面,一定的含梗量有利于茶砖内水分的排出,也有利于增加砖身的结构力和强度。

[0009] 本发明较佳的实施例中,茶砖干燥过程采用程序升温方法,干燥温度由40℃逐渐升温至70℃。

[0010] 由于采用了上述技术方案,茶砖经过压制定型后进行干燥,如果直接高温干燥,茶砖内外温差过大,不利于茶砖的形状保持,并且高温下快速干燥,不利于有效成分的转化和保持,影响俄色砖茶的口感。

[0011] 本发明较佳的实施例中,程序升温包括维持干燥温度为40–50℃,干燥1天;随后维持干燥温度为51–60℃,干燥2天;最后维持干燥温度61–70℃干燥1天。

[0012] 由于采取了上述技术方案,先在较低温度下失去缓慢部分水分,有效成分开始转化或储存,然后在中等温度下失去大部分水分,最后高温干燥,能最大限度的保留有效成分。

[0013] 本发明较佳的实施例中,加水后俄色茶堆的含水量为20–28%。

[0014] 由于采取了上述技术方案,俄色茶叶以及茶梗充分吸收水分。

[0015] 本发明较佳的实施例中,渥堆过程保持温度为30–40℃,相对湿度为70%–90%,时间为5–7天。

[0016] 由于采用了上述技术方案,通过渥堆原料内含的物质发生系列变化,渥堆后,茶叶中主要成分茶多酚自动氧化,生成茶黄素、茶红素、茶褐素,使俄色砖茶脱去鲜叶中的青涩味道,变得醇厚。渥堆过程中,有效成分一方面在残留活性酶的作用下进行酶促氧化,另一方面通过厌氧微生物在缺氧环境条件下作用分化,两个过程中,温度湿度都是关键因素,温度过低或过高都将抑制作用活性。时间过长,过度发酵导致腐烂。

[0017] 本发明较佳的实施例中,汽蒸的温度为95–100℃,时间为5–10s。

[0018] 由于采取了上述技术方案,汽蒸过程具有两方面的作用,一是在高温作用后原料质地变软,有利于定型,而是高温杀菌。

[0019] 本发明较佳的实施例中,压制成型过程的压力为1.6–2吨,压制时间为1–2min。

[0020] 由于采取了上述技术方案,形成的俄色砖茶砖身紧实。

[0021] 综上所述,由于采用了上述技术方案,本发明的有益效果是:

1. 将俄色茶叶加工成俄色砖茶,增加了俄色茶的产品形式,拓展了俄色茶的应用范围;提高其市场占有量。

2. 加入一定比例的茶梗作为原料,提高了原料的利用率以及营养成分的含量。

3. 本发明提供的俄色砖茶的加工工艺独有的渥堆纯化以及程序升温干燥过程,将鲜叶中的营养物质最大限度的保留并转化成俄色砖茶的有效成分,并形成俄色砖茶独特的风味,同时砖身紧实,易于保存。

具体实施方式

[0024] 本说明书中公开的所有特征,或公开的所有方法或过程中的步骤,除了互相排斥的特征和/或步骤以外,均可以以任何方式组合。

[0025] 本说明书(包括任何附加权利要求、摘要)中公开的任一特征,除非特别叙述,均可被其他等效或具有类似目的的替代特征加以替换。即,除非特别叙述,每个特征只是一系列等效或类似特征中的一个例子而已。

[0026] 实施例1

本实施例提供一种俄色砖茶的加工工艺,其包括:

步骤一:称取新鲜的俄色茶叶,茶叶中,除幼嫩的一芽一叶外,还应包括成熟的带茶梗

茶叶,控制茶梗的含量为15%。

[0027] 步骤二:检测茶叶中的初始含水量,然后向茶叶中加入饮用水,至含水量达20%,饮用水采用雾状喷头分多次喷射加入茶叶之中。加水后,反复搅拌,使茶叶充分均匀吸收水分。加水量按照下式计算:

$$\text{加水量} = (20\% - \text{初始含水量}) \times \text{新鲜茶叶质量} / (1 - 20\%)$$

步骤三:将加水的茶叶转入茶房,茶房地面铺放篾草,将茶叶拼堆置于篾草上,茶堆高50-80cm,然后在茶堆上加盖湿布,用于保温保湿。关闭茶房,控制温度为30℃,相对湿度为90%,发酵7天,茶胚表面出现水珠,颜色由黄绿转黄褐,带甜酒香、花香。发酵过程中避免阳光直接照射。

[0028] 步骤四:将经过发酵的茶叶平铺在蒸箱中,厚度不超过10cm,过蒸汽汽蒸5s,控制蒸汽温度为100℃。

[0029] 步骤五:将蒸好的茶叶倒入螺旋压砖机压砖预成型,并根据需要设置茶砖的外形尺寸和质量。将预成型的茶砖放置冷却5-10h后,放在1.6吨压力压制机上,压制成型,压制时长2min。

[0030] 步骤六:成型后的茶砖采用程序升温方法干燥,在40℃下干燥1天,然后在51℃干燥2天,最后在61℃下干燥1天,随即自然冷却。

[0031] 步骤七:将冷却后的茶砖在阴凉、通风、干燥的晾置房中晾置陈化15-20天,即可包装得到成品俄色砖茶。

[0032] 实施例2

本实施例提供一种俄色砖茶的加工工艺,其包括:

步骤一:称取新鲜的俄色茶叶,茶叶中,除幼嫩的一芽一叶外,还应包括成熟的带茶梗茶叶,控制茶梗的含量为16%。

[0033] 步骤二:检测茶叶中的初始含水量,然后向茶叶中加入饮用水,至含水量达25%,饮用水采用雾状喷头分多次喷射加入茶叶之中。加水后,反复搅拌,使茶叶充分均匀吸收水分。加水量按照下式计算:

$$\text{加水量} = (25\% - \text{初始含水量}) \times \text{新鲜茶叶质量} / (1 - 25\%)$$

步骤三:将加水的茶叶转入茶房,茶房地面铺放篾草,将茶叶拼堆置于篾草上,茶堆高50-80cm,然后在茶堆上加盖湿布,用于保温保湿。关闭茶房,控制温度为35℃,相对湿度为80%,发酵6天,茶胚表面出现水珠,颜色由黄绿转黄褐,带甜酒香、花香。发酵过程中避免阳光直接照射。

[0034] 步骤四:将经过发酵的茶叶平铺在蒸箱中,厚度不超过10cm,过蒸汽汽蒸8s,控制蒸汽温度为97℃。

[0035] 步骤五:将蒸好的茶叶倒入螺旋压砖机压砖预成型,并根据需要设置茶砖的外形尺寸和质量。将预成型的茶砖放置冷却5-10h后,放在1.8吨压力压制机上,压制成型,压制时长1.5min。

[0036] 步骤六:成型后的茶砖采用程序升温方法干燥,在45℃下干燥1天,然后在56℃干燥1.5天,最后在64℃下干燥1天,随即自然冷却。

[0037] 步骤七:将冷却后的茶砖在阴凉、通风、干燥的晾置房中晾置陈化15-20天,即可包装得到成品俄色砖茶。

[0038] 实施例3

本实施例提供一种俄色砖茶的加工工艺,其包括:

步骤一:称取新鲜的俄色茶叶,茶叶中,除幼嫩的一芽一叶外,还应包括成熟的带茶梗茶叶,控制茶梗的含量为18%。

[0039] 步骤二:检测茶叶中的初始含水量,然后向茶叶中加入饮用水,至含水量达28%,饮用水采用雾状喷头分多次喷射加入茶叶之中。加水后,反复搅拌,使茶叶充分均匀吸收水分。加水量按照下式计算:

$$\text{加水量} = (28\% - \text{初始含水量}) \times \text{新鲜茶叶质量} / (1 - 28\%)$$

步骤三:将加水的茶叶转入茶房,茶房地面铺放篾草,将茶叶拼堆置于篾草上,茶堆高50-80cm,然后在茶堆上加盖湿布,用于保温保湿。关闭茶房,控制温度为40℃,相对湿度为70%,发酵5天,茶胚表面出现水珠,颜色由黄绿转黄褐,带甜酒香、花香。发酵过程中避免阳光直接照射。

[0040] 步骤四:将经过发酵的茶叶平铺在蒸箱中,厚度不超过10cm,过蒸汽汽蒸10s,控制蒸汽温度为95℃。

[0041] 步骤五:将蒸好的茶叶倒入螺旋压砖机压砖预成型,并根据需要设置茶砖的外形尺寸和质量。将预成型的茶砖放置冷却5-10h后,放在2吨压力压制机上,压制成型,压制时长1min。

[0042] 步骤六:成型后的茶砖采用程序升温方法干燥,在50℃下干燥1天,然后在60℃干燥1天,最后在70℃下干燥1天,随即自然冷却。

[0043] 步骤七:将冷却后的茶砖在阴凉、通风、干燥的晾置房中晾置陈化15-20天,即可包装得到成品俄色砖茶。

[0044] 实施例4

本实施例提供一种俄色砖茶的加工工艺,其包括:

步骤一:称取新鲜的俄色茶叶,茶叶中,除幼嫩的一芽一叶外,还应包括成熟的带茶梗茶叶,控制茶梗的含量为20%。

[0045] 步骤二:检测茶叶中的初始含水量,然后向茶叶中加入饮用水,至含水量达23%,饮用水采用雾状喷头分多次喷射加入茶叶之中。加水后,反复搅拌,使茶叶充分均匀吸收水分。加水量按照下式计算:

$$\text{加水量} = (23\% - \text{初始含水量}) \times \text{新鲜茶叶质量} / (1 - 23\%)$$

步骤三:将加水的茶叶转入茶房,茶房地面铺放篾草,将茶叶拼堆置于篾草上,茶堆高50-80cm,然后在茶堆上加盖湿布,用于保温保湿。关闭茶房,控制温度为37℃,相对湿度为85%,发酵6天,茶胚表面出现水珠,颜色由黄绿转黄褐,带甜酒香、花香。发酵过程中避免阳光直接照射。

[0046] 步骤四:将经过发酵的茶叶平铺在蒸箱中,厚度不超过10cm,过蒸汽汽蒸7s,控制蒸汽温度为99℃。

[0047] 步骤五:将蒸好的茶叶倒入螺旋压砖机压砖预成型,并根据需要设置茶砖的外形尺寸和质量。将预成型的茶砖放置冷却5-10h后,放在1.7吨压力压制机上,压制成型,压制时长1.8。

[0048] 步骤六:成型后的茶砖采用程序升温方法干燥,在42℃下干燥1天,然后在57℃干

燥2天，最后在68℃下干燥1天，随即自然冷却。

[0049] 步骤七：将冷却后的茶砖在阴凉、通风、干燥的晾置房中晾置陈化15-20天，即可包装得到成品俄色砖茶。

[0050] 本发明并不局限于前述的具体实施方式。本发明扩展到任何在本说明书中披露的新特征或任何新的组合，以及披露的任一新的方法或过程的步骤或任何新的组合。