



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205266842 U

(45) 授权公告日 2016. 06. 01

(21) 申请号 201520747931. 8

(22) 申请日 2015. 09. 16

(73) 专利权人 刘焕英

地址 251200 山东省德州市禹城市莒镇乡杨
集村 625 号

(72) 发明人 刘焕英

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

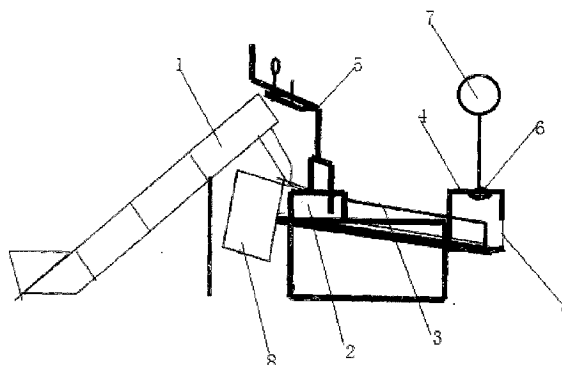
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种抹茶生产用蒸青干燥一体机

(57) 摘要

本实用新型公开了一种抹茶生产用蒸青干燥一体机,包括鲜叶输送装置;及设置于鲜叶输送装置输出端的蒸汽室;及贯穿蒸汽室底部的料道;及设置于料道末端的热风干燥腔;所述蒸汽室通过蒸汽输送装置连接到蒸汽炉;所述热风干燥腔通过热风管道连接有加热机构;所述料道与安装于蒸汽室外侧的传动机构配合安装。本实用新型的抹茶生产用蒸青干燥一体机,不用单独建设干燥室,可以减少投资,在茶叶加工过程中,根据热风干燥腔工作量匹配蒸汽室工作速度,同时通过调节倾斜角调节机构,可以调节蒸青后的茶叶与空气接触冷却时间,能够很好地保护茶叶的香气和口感。



1. 一种抹茶生产用蒸青干燥一体机, 其特征在于: 包括鲜叶输送装置; 及设置于鲜叶输送装置输出端的蒸汽室; 及贯穿蒸汽室底部的料道; 及设置于料道末端的热风干燥腔; 所述蒸汽室通过蒸汽输送装置连接到蒸汽炉; 所述热风干燥腔通过热风管道连接有加热机构; 所述料道与安装于蒸汽室外侧的传动机构配合安装。

2. 根据权利要求 1 所示的抹茶生产用蒸青干燥一体机, 其特征在于: 所述鲜叶输送装置由提升机构成。

3. 根据权利要求 1 所示的抹茶生产用蒸青干燥一体机, 其特征在于: 所述蒸汽室、料道和热风干燥腔均安装于倾斜角调节机构上。

4. 根据权利要求 1 所示的抹茶生产用蒸青干燥一体机, 其特征在于: 所述热风干燥腔一侧设置有出料门。

一种抹茶生产用蒸青干燥一体机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种抹茶生产设备,特别涉及一种抹茶生产用蒸青干燥一体机,属于抹茶生产设备技术领域。

背景技术

[0002] 抹茶生产过程中,从原料到加工均有几个比较重要的生产环节;在原料培育过程中,需要进行茶叶覆盖;一般春茶在采摘前 20 天必须搭设棚架,覆盖芦苇帘子和稻草帘子,遮光率达到 98% 以上,也有简易覆盖,用黑色塑料纱网覆盖的,遮光率只能达到 70 ~ 85%;实验证明用不同材质、颜色的物品给茶遮光产生的效果是不同的;研究显示:“覆盖遮荫改变了光照强度、光质、温度等环境因素,因而影响到茶叶香气品质的形成”;经过覆盖的绿茶叶绿素和氨基酸明显增加,类胡萝卜素为露天栽培的 1.5 倍,其氨基酸总量为自然光栽培的 1.4 倍,叶绿素为自然光栽培的 1.6 倍;在加工过程中,需要对采摘下的新鲜茶叶当天杀青干燥,一般采用的是蒸汽杀青法;研究表明,在蒸青过程中,茶叶中的顺-3-己烯醇、顺-3-己烯乙酸酯和芳樟醇等氧化物大量增加,并产生大量的 A-紫罗酮、B-紫罗酮等紫罗酮类化合物,这些香气组分的先质为类胡萝卜素,构成了 COWI 抹茶 (Matcha) 特殊的香气和口感;现有技术中,蒸青机构一般是柱形的,很难形成以流水线;另外蒸青和干燥是分开进行的,不仅需要多道工序,且容易影响茶叶香气和口感。

实用新型内容

[0003] (一) 要解决的技术问题

[0004] 为解决上述问题,本实用新型提出了一种抹茶生产用蒸青干燥一体机,可以减少投资,同时能够根据需要进行蒸青量和干燥量匹配,可以保护茶叶的香气和口感。

[0005] (二) 技术方案

[0006] 本实用新型的抹茶生产用蒸青干燥一体机,包括鲜叶输送装置;及设置于鲜叶输送装置输出端的蒸汽室;及贯穿蒸汽室底部的料道;及设置于料道末端的热风干燥腔;所述蒸汽室通过蒸汽输送装置连接到蒸汽炉;所述热风干燥腔通过热风管道连接有加热机构;所述料道与安装于蒸汽室外侧的传动机构配合安装。

[0007] 进一步地,所述鲜叶输送装置由提升机构成。

[0008] 作为优选的实施方案,所述蒸汽室、料道和热风干燥腔均安装于倾斜角调节机构上。

[0009] 进一步地,所述热风干燥腔一侧设置有出料门。

[0010] 有益效果

[0011] 与现有技术相比,本实用新型的抹茶生产用蒸青干燥一体机,不用单独建设干燥室,可以减少投资,在茶叶加工过程中,根据热风干燥腔工作量匹配蒸汽室工作速度,同时通过调节倾斜角调节机构,可以调节蒸青后的茶叶与空气接触冷却时间,能够很好地保护茶叶的香气和口感。

附图说明

[0012] 图 1 是本实用新型的整体结构示意图。

具体实施方式

[0013] 如图 1 所示的抹茶生产用蒸青干燥一体机,包括鲜叶输送装置 1 ;及设置于鲜叶输送装置输出端的蒸汽室 2 ;及贯穿蒸汽室底部的料道 3 ;及设置于料道末端的热风干燥腔 4 ;所述蒸汽室 2 通过蒸汽输送装置 5 连接到蒸汽炉 (未图示);所述热风干燥腔 4 通过热风管道 6 连接有加热机构 7 ;所述料道 3 与安装于蒸汽室外侧的传动机构 8 配合安装。

[0014] 其中,所述鲜叶输送装置 1 由提升机构成 ;所述蒸汽室 2、料道 3 和热风干燥腔 4 均安装于倾斜角调节机构上 ;所述热风干燥腔 4 一侧设置有出料门 9。

[0015] 工作时,通过鲜叶输送装置将鲜叶送至蒸汽室,通过蒸汽室进行蒸汽杀青处理,接着通过料道送至热风干燥腔进行干燥,完成干燥后即可将产品送出。

[0016] 不用单独建设干燥室,可以减少投资,在茶叶加工过程中,根据热风干燥腔工作量匹配蒸汽室工作速度,同时通过调节倾斜角调节机构,可以调节蒸青后的茶叶也空气接触冷却时间,能够很好地保护茶叶的香气和口感。

[0017] 上面所述的实施例仅仅是对本实用新型的优选实施方式进行描述,并非对本实用新型的构思和范围进行限定。在不脱离本实用新型设计构思的前提下,本领域普通人员对本实用新型的技术方案做出的各种变型和改进,均应落入到本实用新型的保护范围,本实用新型请求保护的技术内容,已经全部记载在权利要求书中。

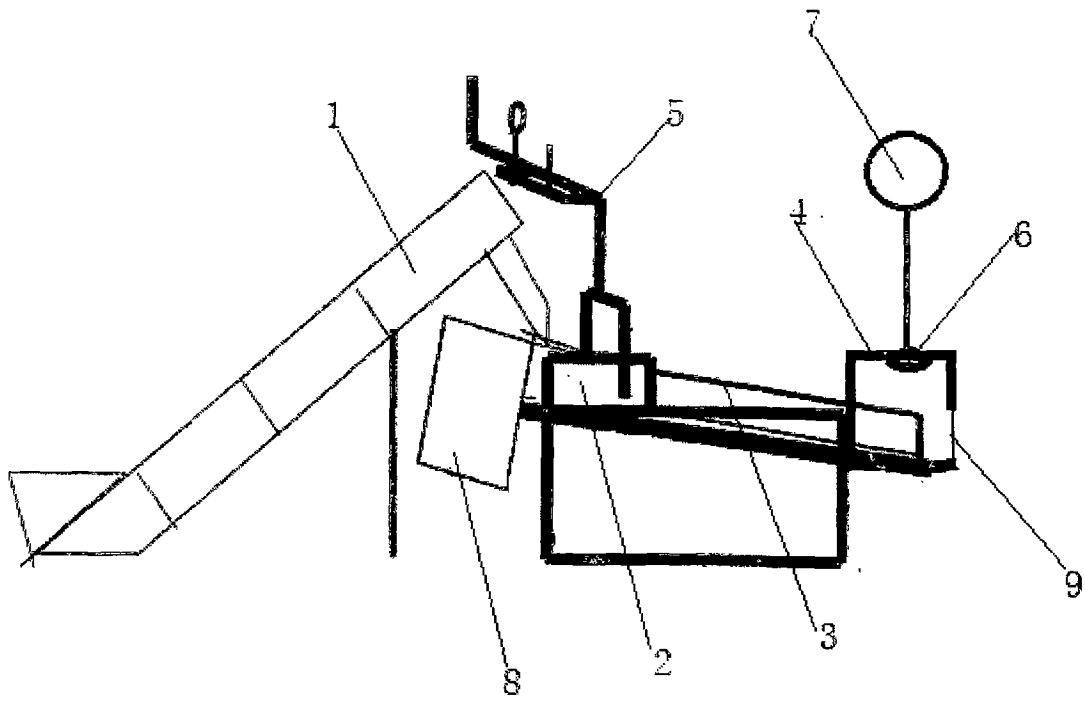


图 1