



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105028743 B

(45)授权公告日 2019.01.22

(21)申请号 201510604996.1

(22)申请日 2015.09.18

(65)同一申请的已公布的文献号
申请公布号 CN 105028743 A

(43)申请公布日 2015.11.11

(73)专利权人 四川省农业科学院茶叶研究所
地址 610066 四川省成都市锦江区净居寺
路20号

(72)发明人 王云 马伟伟 刘飞 唐晓波
李春华 李兰英 张厅 尧渝
刘东娜 龚雪蛟

(74)专利代理机构 北京方圆嘉禾知识产权代理
有限公司 11385
代理人 董芙蓉

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

A23F 3/40(2006.01)

(56)对比文件

CN 101156634 A,2008.04.09,

CN 102265945 A,2011.12.07,

CN 102273527 A,2011.12.14,

CN 103109940 A,2013.05.22,

CN 102960483 A,2013.03.13,

CN 104171052 A,2014.12.03,

审查员 朱晓

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种花香型藏茶的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种花香藏茶的加工方法,将采摘的鲜叶摊放在自然光照条件下晒青,经做青、杀青,至茶叶含水量55-65%;杀青叶经揉捻、解块后在45-55℃范围内进行渥堆至茶叶无杂味,然后将茶叶炒干、压砖、醇化获得成品。本发明公开的加工方法有效简化了藏茶加工工艺,所得藏茶表现出一定的花香,具有良好的饮用风味。

1. 一种花香型藏茶的加工方法,其特征在于将采摘的鲜叶摊放在自然光照条件下晒青,经做青、杀青至茶叶含水量55-65%;杀青叶经揉捻、解块后进行渥堆至茶叶无杂味,然后将茶叶进行炒干、压砖、醇化获得成品;

所述采摘是选择一芽四叶或一芽五叶进行采摘,采摘后的鲜叶薄摊5-6cm散热,至鲜叶含水量70%进入晒青处理;

所述晒青是将鲜叶薄摊在竹席上,在自然光照下、25-30℃放置0.5-1h,中途翻转2-3次;晒青后置于20℃-25℃室温下、3-5cm厚度静置0.5-1h;

所述杀青包括一次杀青和二次杀青,所述揉捻包括一次揉捻和二次揉捻;

所述一次杀青的温度为280℃-300℃,所述一次杀青后的茶叶含水量为55%-65%;所述二次揉捻采用快速热揉,所述二次杀青的温度为260℃-280℃,所述二次杀青后的茶叶含水量为55%-60%;

所述渥堆的具体操作:在渥堆时,将解块后的茶叶放入透气、保温保湿的装置内,渥堆温度为45℃-55℃,当茶叶堆芯温度 $\geq 55^\circ\text{C}$ 时,进行翻堆、透气处理,渥堆至茶叶无明显青味、粗老味、杂味,显示出纯味和淡淡花香味时再进行炒干;

所述炒干的温度为 $130\pm 10^\circ\text{C}$,炒干后的茶叶的含水量为8%-12%;

所述醇化是将茶砖交叉放置于竹筐内,然后在恒温室内,设置恒温为 $40\pm 5^\circ\text{C}$,静置醇化后获得茶叶成品。

2. 根据权利要求1所述花香型藏茶的加工方法,其特征在于做青采用摇青机进行摇青和静置。

3. 根据权利要求1所述花香型藏茶的加工方法,其特征在于杀青采用滚筒杀青。

4. 根据权利要求1所述花香型藏茶的加工方法,其特征在于揉捻采用揉捻机,将杀青叶自然填装到揉桶内至揉桶上边沿处,循环加压使揉桶内茶叶成条,出料后利用茶叶解块机进行解块。

一种花香型藏茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工的技术领域,具体涉及一种花香型藏茶的制备方法。

背景技术

[0002] 藏茶是大多数藏族同胞的主要生活饮品,因其可调和分解油腻、补充维生素等多种功效受到普遍欢迎。藏茶具有茶条完整、色泽棕褐、汤色橙红明亮、香气尚纯有老茶香、滋味尚醇等品质特点,研究显示藏茶具有抗癌、减肥、降血脂、抑制动脉粥样硬化等生理功效,可用作日常饮品。

[0003] 传统的藏茶加工工序主要包含:摊放、杀青、揉捻、渥堆和干燥等,目前已有藏茶加工工艺主要问题在于整个加工过程过于复杂,加工耗时较长,生产成本相对较高,产品特色单一。如中国专利CN200610022253.4介绍了一种藏茶加工方法,包含漂洗、杀青、熏蒸、拼配等28道加工工序,其所用原料要求具有一定成熟度,该工艺制得藏茶口味易显粗老且品色单一,市场范围较窄,不符合当前市场需求。

[0004] 针对上述不足,目前的改进技术方案有将藏茶与其它具有芳香味的鲜花进行拼合,利用茶叶吸附花香来掩盖或调和藏茶自身风味的不足,但这种方案不仅成本高,而且对茶叶风味的改善不佳。此类的技术方案,如中国专利CN201110232652.4公开了一种茉莉花藏茶的制备方法,以藏茶干茶原料为茶胚,利用茶叶吸附原理,以茉莉花为媒介进行茶花拼合、通花散热、起花、蒸压成型、干燥制得。该方法借鉴了绿茶制备茉莉花茶的方法,通过鲜花释香和茶叶吸附原理赋予藏茶香气,但该方法制备的藏茶香气不是由茶叶内部物质转化得来,其鲜灵性、持久性和协调性略低于自然花香型(品种、工艺),同时,通过窞制获得的藏花茶其感官品质易受所选窞花影响,从而降低藏茶本身风味品质。

发明内容

[0005] 针对现有技术的不足,本发明提供了一种花香型藏茶的加工方法,该方法不仅简化了藏茶的制备工艺,而且结合日光萎调和做青工艺,显著改善了藏茶的风味。该方法制备的藏茶色泽棕褐尚油润,汤色橙红,香气尚纯、具有淡淡的天然花香,滋味较醇厚。

[0006] 具体地说,本发明是通过如下技术方案实现的:

[0007] 一种花香型藏茶的加工方法,将采摘的鲜叶摊放后在自然光照条件下晒青,经做青、杀青,至茶叶含水量55-65%;杀青叶经揉捻、解块后在45-55℃范围内进行渥堆至茶叶无杂味,然后将茶叶进行炒干、压砖、醇化获得成品。

[0008] 在上述方法中,选择一芽四叶或一芽五叶鲜叶原料进行采摘。采摘后的鲜叶立即进行薄摊降温、除杂处理,通常将采摘后的鲜叶薄摊5-6cm散热。通过进行薄摊,有利于初步蒸发茶叶中的水分,一般至鲜叶含水量70%即可进入晒青处理。

[0009] 在某些情况下,如无法进行晒青可直接将鲜叶薄摊至其水分充分蒸发至鲜叶含水量68%左右进入揉青过程。

[0010] 在本发明中,晒青过程是将上述鲜叶薄摊在竹席上,在自然光照下、25~30℃放置

0.5~1h左右,中途翻转2~3次;晒青后置于20℃~25℃室温下、3-5cm厚度静置0.5~1h。

[0011] 通过上述晒青处理,待鲜叶呈暗绿色无光泽、青草气减退、初显花香为宜。

[0012] 在本发明中,做青采用摇青机进行摇青和静置。

[0013] 本领域技术人员对摇青机的工作过程和原理是公知的,其通常设置为摇青—静置(可循环),至茶叶叶缘微红并具有花香味。根据茶叶的量设定相应的工作参数,通常设定为摇青3min,静置8-10min,静置厚度5cm。上述过程完成后进入杀青工序。

[0014] 在本发明中,杀青采用滚筒杀青,杀青温度280℃~300℃,至茶叶含水量55-65%。

[0015] 通过上述杀青过程,湿热作用充分破坏酶的活性,至嫩茎梗折不断便于揉捻成型。

[0016] 在本发明中,揉捻采用揉捻机,将杀青叶自然填装到揉桶内至揉桶上边沿处,施压使桶内茶叶成团后出料通过茶叶解块机进行解块。

[0017] 揉捻机工作设定参数可以根据实际需要进行调整,通常为了加强成条效果,在揉捻加压过程中按照压力从轻到重,依次循环的加压原则,在每个压力水平上根据需保持一段时间,直至最后空压出料。

[0018] 在上述过程中,依据原料物理特性,必要时在揉捻后进行杀二青和复揉处理的步骤,二青温度为260℃~280℃,至茶叶含水量55%~60%;复揉采用揉捻机,揉捻时间不宜太长。

[0019] 为了加速复揉效果,在复揉时优选采用快速热揉。

[0020] 在本发明中,解块好的揉捻叶进行渥堆处理能够显著去除茶叶残留青草气和自身粗老味,并发展茶叶内质香气和滋味成分。在渥堆时,将茶叶放入透气、保温保湿的装置内,通常设定温度45-55℃。当茶叶堆芯温度 $\geq 55^\circ\text{C}$ 时,进行翻堆、透气处理。

[0021] 渥堆至茶叶没有明显的青味、粗老味、杂味,显示出纯味和淡淡花香味,即可进行下一步骤。

[0022] 在本发明中,炒干温度为 $130\pm 10^\circ\text{C}$,炒干叶至含水量8%~12%。

[0023] 上述含水量确保后期醇化所需水分,也不因为水分过多造成霉变。

[0024] 上述炒干工艺可以采用茶叶领域常见干燥设备,通常是采用屏炒机。

[0025] 在本发明中,所称的醇化工艺是将压砖(压力机将装入模具内的茶叶压制成砖)所得茶砖进行恒温醇化,恒温温度设置在 $40\pm 5^\circ\text{C}$ 。

[0026] 具体制作时,将茶砖交叉放置放入竹筐内,然后在恒温室内静置醇化。

[0027] 本发明的制备工艺,各个步骤相互协同,前期的晒青和做青工艺确保了茶叶天然香气内含成分的形成,后期醇化利于藏茶体现醇厚滋味等内含成分和比例的生成。该工艺制备的花香型藏茶色泽棕褐尚油润,汤色橙红,香气尚纯、具有淡淡的天然花香,滋味较醇厚,增加了藏茶风味特色,能吸引更多的年轻藏茶消费人群。

具体实施方式

[0028] 下面结合具体实施例对本发明进一步说明,如下所提供的实施例仅为示意,并不限定本发明的保护范围。

[0029] 实施例1

[0030] 一种花香型藏茶的加工方法,具体加工步骤如下:

[0031] 鲜叶—摊放—晒青—做青—杀青—揉捻—解块—渥堆—炒干—压砖—醇化—成

品。

[0032] 鲜叶:中茶108,一芽五叶为主,不要雨水叶和病虫叶。

[0033] 摊放:鲜叶进厂后立即薄摊散热,厚度5~6cm。

[0034] 晒青:将在制品薄摊于竹席上,中途轻翻2~3次;晒青光照柔和,温度25~30℃,至茶叶暗绿无光泽,青草气减退花香初显为宜;晒青后将茶叶静置1h左右,厚度3~5cm,至在制品水分重新分布进入做青工序。

[0035] 做青:该工序在摇青机内完成,摇青流程为摇青—静置—摇青—静置,摇青3min,静置8min,静置厚度5min,至在制品叶缘微红并有花香显露后进入杀青工序。

[0036] 杀青:采用滚筒杀青方式,温度285℃左右,投叶量相对嫩叶杀青较多,至嫩茎梗折不断便于揉捻做型,含水量55%~58%。

[0037] 揉捻:揉捻设备为6CR-65型揉捻机,将杀青叶自然填装到揉桶内,至揉桶上边沿2cm处(适当压紧),揉捻加压采取轻-重-轻加压原则,第一次轻压10min,待桶内茶叶成团并大部分翻转起来再逐渐加压,每次加压保持5min左右(按照10%压力递增),最后加重压,重压下保持2min后立即空压1min,如此循环加压3次,最后空压1min后出料。

[0038] 解块:该工序在茶叶解块机内完成。

[0039] 渥堆:将解块好的揉捻叶放入透气、保温保湿的装置内,室内温度约50℃,当茶叶堆芯温度 $\geq 55^\circ\text{C}$ 时,进行快速的翻堆、透气处理,然后再将茶叶归堆、继续渥堆,至茶叶没有明显的青味、粗老味、杂味,显示出纯味和淡淡花香味为宜。

[0040] 炒干:炒干设备为屏炒机,炒干温度约130℃,炒干叶含水量约10%左右。

[0041] 压砖:该工序在压砖设备内完成。

[0042] 醇化:将茶砖放入竹筐内,交叉放置尽量避免重叠,然后放入恒温房内静置醇化,房内温度40℃左右。

[0043] 实施例2

[0044] 一种花香型藏茶的加工方法,具体加工步骤如下:

[0045] 鲜叶—摊放—晒青—做青—杀青—揉捻—解块—二青—复揉—渥堆—炒干—压砖—醇化—成品。

[0046] 鲜叶:中茶302,一芽五叶为主,不要雨水叶和病虫叶。

[0047] 摊放:鲜叶进厂后立即薄摊散热,厚度5~6cm。

[0048] 晒青:将在制品薄摊于竹席上,中途轻翻2~3次;晒青光照柔和,温度25~30℃,至茶叶暗绿无光泽,青草气减退花香初显为宜;晒青后将茶叶静置1h左右,厚度3~5cm,至在制品水分重新分布进入做青工序。

[0049] 做青:该工序在摇青机内完成,摇青流程为摇青—静置—摇青—静置,摇青3min,静置8min,静置厚度5min,至在制品叶缘微红并有花香显露后进入杀青工序。

[0050] 杀青:采用滚筒杀青方式,温度300℃左右,投叶量相对嫩叶杀青较多,至嫩茎梗折不断便于揉捻做型,含水量约60%~65%。

[0051] 揉捻(压力参数同实施例1):揉捻设备为6CR-65型揉捻机,将杀青叶自然填装到揉桶内,至揉桶上边沿2cm处压紧,揉捻加压采取轻-重-轻加压原则,第一次轻压10min,待桶内茶叶成团并大部分翻转起来再逐渐加压,每次加压保持5min左右,最后加重压,重压下保持2min后立即空压1min,如此循环加压3次,最后空压1min后出料。

- [0052] 解块:该工序在茶叶解块机内完成。
- [0053] 二青:采用滚筒杀青方式,温度约260℃,二青叶含水量约55%。
- [0054] 复揉:揉捻设备为6CR-65型揉捻机,复揉采用快速、热揉捻方式,加压方式轻(最低压力)-重(最高压力)-轻(最低压力),复揉时间优选在5min内。
- [0055] 渥堆:将解块好的揉捻叶放入透气、保温保湿的装置内,室内温度约50℃,当茶叶堆芯温度 $\geq 55^{\circ}\text{C}$ 时,进行快速的翻堆、透气处理,然后再将茶叶归堆、继续渥堆,至茶叶没有明显的青味、粗老味、杂味,显示出纯味和淡淡花香味为宜。
- [0056] 炒干:炒干设备为屏炒机,炒干温度约130℃,炒干叶含水量约10%。
- [0057] 压砖:该工序在藏茶专业设备内完成。
- [0058] 醇化:将茶砖放入竹筐内,交叉放置尽量避免重叠,然后放入恒温房内静置醇化,房内温度40℃左右。
- [0059] 上述两个实施例所得藏茶成品,经专家审评小组和一般消费者审评小组进行审评,审评结果表现为汤色橙红较亮,滋味醇厚,香气纯正、有花香。