



“高香冷溶速溶茶加工技术”获中国农科院科技成果一等奖

2004-6-28 来源: 茶叶所

由我院茶叶所尹军峰副研究员主持的“高香冷溶速溶茶加工技术”项目日前获得了中国农科院科技成果一等奖。

该项目通过系统研究，首次提出了速溶茶专用绿茶原料加工技术、新型低温提取技术和酶膜联合技术。将原料的香气释放、微胶囊等技术有机结合形成的全新提取工艺与膜分离、浓缩、冷冻干燥等技术相结合提出了1套完整的高香冷溶速溶茶加工技术，建立了1条2000g/d的中试生产线，解决了目前速溶茶香低、冷溶性差的两大问题，使速溶茶产品真正实现高香冷溶特征。该技术成果主要用于高品质速溶茶的生产及其专用原料的加工，产品可作为纯茶饮料的生产原料或直接用冷水冲泡饮用。高品质速溶茶和以中低档绿茶为原料生产的专用茶所产生的经济和社会效益明显。项目已在浙江杭州、瑞安等地示范生产近20吨，全年可增加效益130多万元。

鉴定委员会认为，该项技术在同类研究中居国际先进水平，其中速溶绿茶的高香冷溶和低温提取率达到国际领先水平。

[首页](#) [新闻首页](#) [RSS新闻订阅](#) [关闭窗口](#)