



您当前的位置: [首页](#) >> [茶科技](#) >> [茶叶加工](#)

用鲜叶原料加工速溶茶工艺

添加时间: 2007-8-21

点击数: 74

用成品茶作为速成溶茶加工原料, 由于需要10倍以上沸水提抽, 继后又要浓缩干燥, 结果速溶茶生产成本较高、成品茶中原有的风味成分损失或破坏。为此, 浙江农大茶学系张堂垣研制了以鲜叶为原料直接加工速溶茶的专利方法。现简要介绍如下:

(一) 工艺流程

鲜叶处理-鲜茶汁提取-超滤浓缩-干燥

(二) 工艺技术要求

1、鲜叶处理

鲜叶处理视所加工茶类需要而定。如要加工速溶绿茶, 就需要立即杀青以破坏酶活性; 如要加工速溶红茶, 就要先萎凋, 不杀青; 如要加工速溶乌龙茶, 则先要摇青做青发展香气。鲜叶处理时一般要求是: 既要达到传统茶制造时相应技术要求, 又要尽可能保持较多的水分含量, 以处茶汁提取。

2、茶汁提取

鲜叶经适当处理后, 先用饲料粉碎机粗切, 再用LTP锤击机细切。饲料粉碎机转速掌握在200r/min, LTP锤击机1400r/min。切碎叶装入布袋或用布包好, 放在立式油压机下压榨, 压力控制8.8-9.8Mpa, 反复压榨, 直到茶鲜汁不再流出为止, 必要时可加水再榨。第一次压榨出来的鲜茶汁浓度约10%, 第二次约5%, 第三次约3%。

3、超滤浓缩

鲜茶汁先经粗滤, 除去杂质及沉淀, 然后超滤浓缩或反渗透浓缩。

4、干燥

干燥采用喷雾法或冷冻法。喷雾法热空气进口温度在180-200℃, 排气温度100-120℃。速溶茶颗粒大小与鲜茶汁浓度成正比, 如浓度稀而要求颗粒又大, 则可在喷雾干燥前添加环糊精或CO₂。冷冻法要求低温能达到-35℃以下, 这是最好的方法, 只是成本高。

中国茶道网版权所有

地址: 北京市西城区车公庄大街甲4号物华大厦A1403 (邮编: 100067)

咨询热线: 010-67580520 010-67580119 010-67580038 传真: 010-67580119

邮箱: wellteacn@126.com 京ICP备06036712号