

# 第十章 毛茶加工

## § 1 毛茶加工的目的和原理

### ❖ 加工目的

- ☞ 整饰形状
- ☞ 分清级别
- ☞ 剔除劣异，提高净度
- ☞ 适度干燥，提高香气，便于贮运
- ☞ 成品拼配，调剂品质，统一规格，符合国家出口茶规格

## ❖ 精制原理

### ❖ 分离

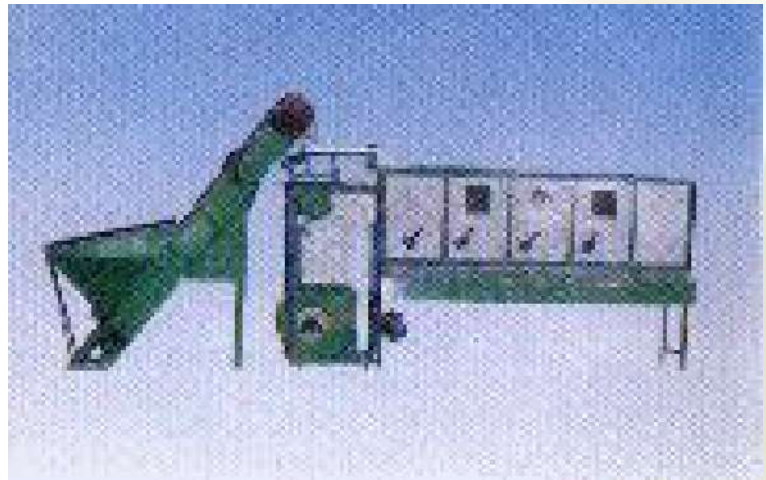
- ❖ 粗细分离→抖筛机
- ❖ 长短分离→平圆筛
- ❖ 轻重分离→风选飘筛
- ❖ 茶与梗、杂分离→风选、拣剔等



### ❖ 解体→切茶机

### ❖ 合并

- ❖ 同类型合并
- ❖ 同号合并
- ❖ 同质合并



## § 2

# 毛茶加工的主要作业及机械

### 1、筛分作业

- A 滚筒圆筛机
- B 平面圆筛机
- C 抖筛机

抖筛机



### 2、切断与轧碎作业

### 3、风选作业

### 4、拣剔作业

- A 阶梯式拣梗机
- B 静电拣梗机



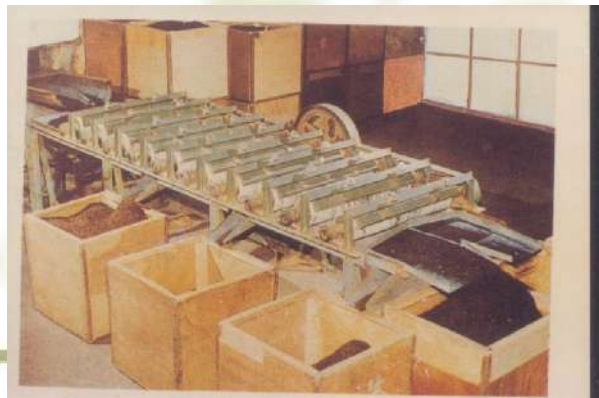
圆筛机

### 5、干燥作业

- A 复火
- B 补火（车色）

### 6、拼和匀堆装箱作业

英德静电拣梗机

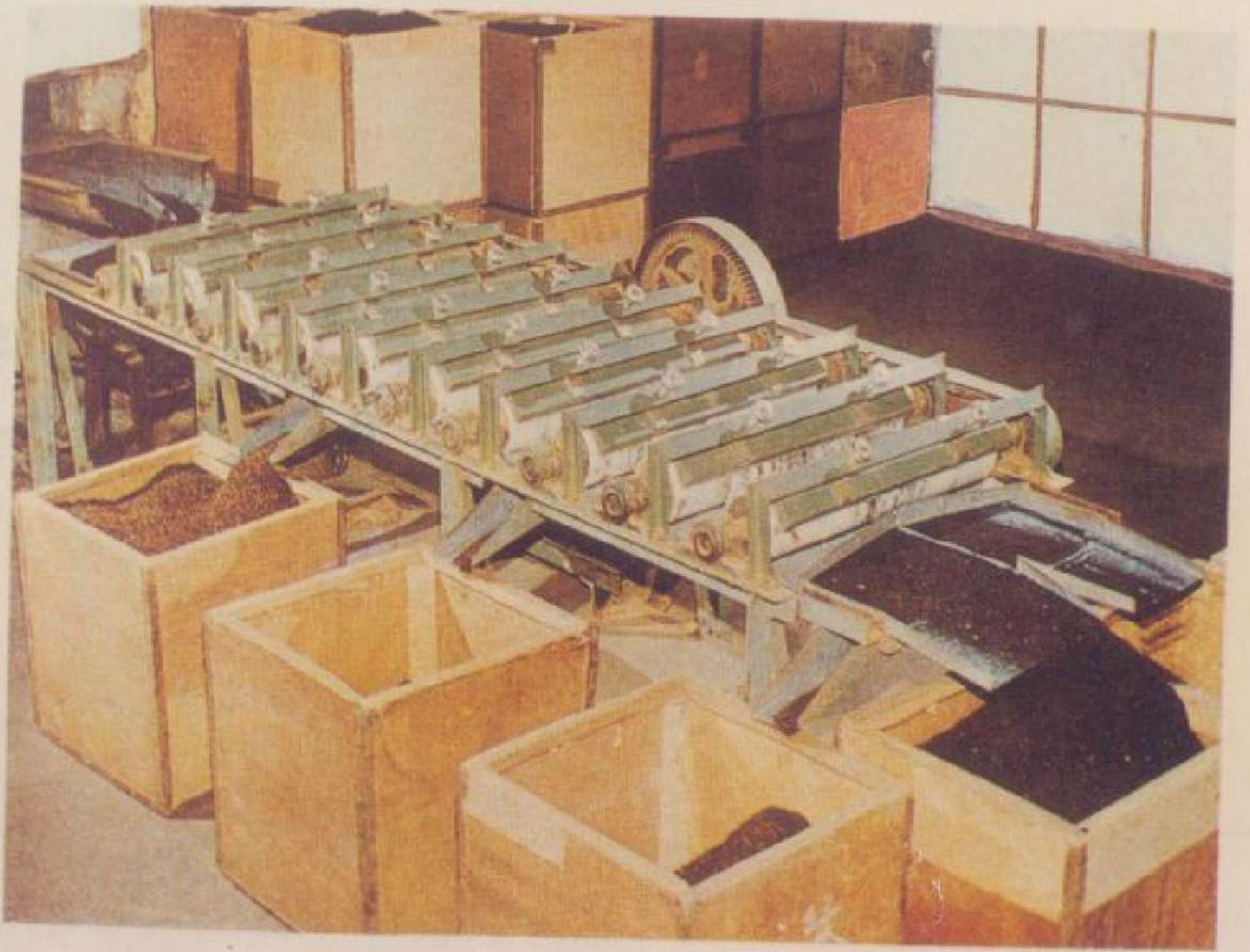


# 抖筛机











## § 3 眉茶加工技术

❖ 毛茶验收归堆 → 拼配付制 → 复火滚条 → 分路加工 → 成品拼配 → 匀堆装箱刷唛

### ❖ 拼配付制

- A 单级付制，多级回收
- B 多级付制，单级回收
- C 阶梯式付制，多级回收

### ❖ 分路加工

- A 本身路
- B 圆身路
- C 筋梗路
- D 轻身路



6CCH-880—型车色机

# 6CCH-880一型车色机





❖ 成品拼配

❖ 匀堆装箱刷唛

产 年 花 级 批次

❖ 花色

☞ 1 珍眉

☞ 2 贡熙

☞ 3 小针

☞ 4 片茶

☞ 5 秀眉

## § 4 红茶精制

### ❖ 红条茶精制

工艺流程(图)

### ❖ 红碎茶精制

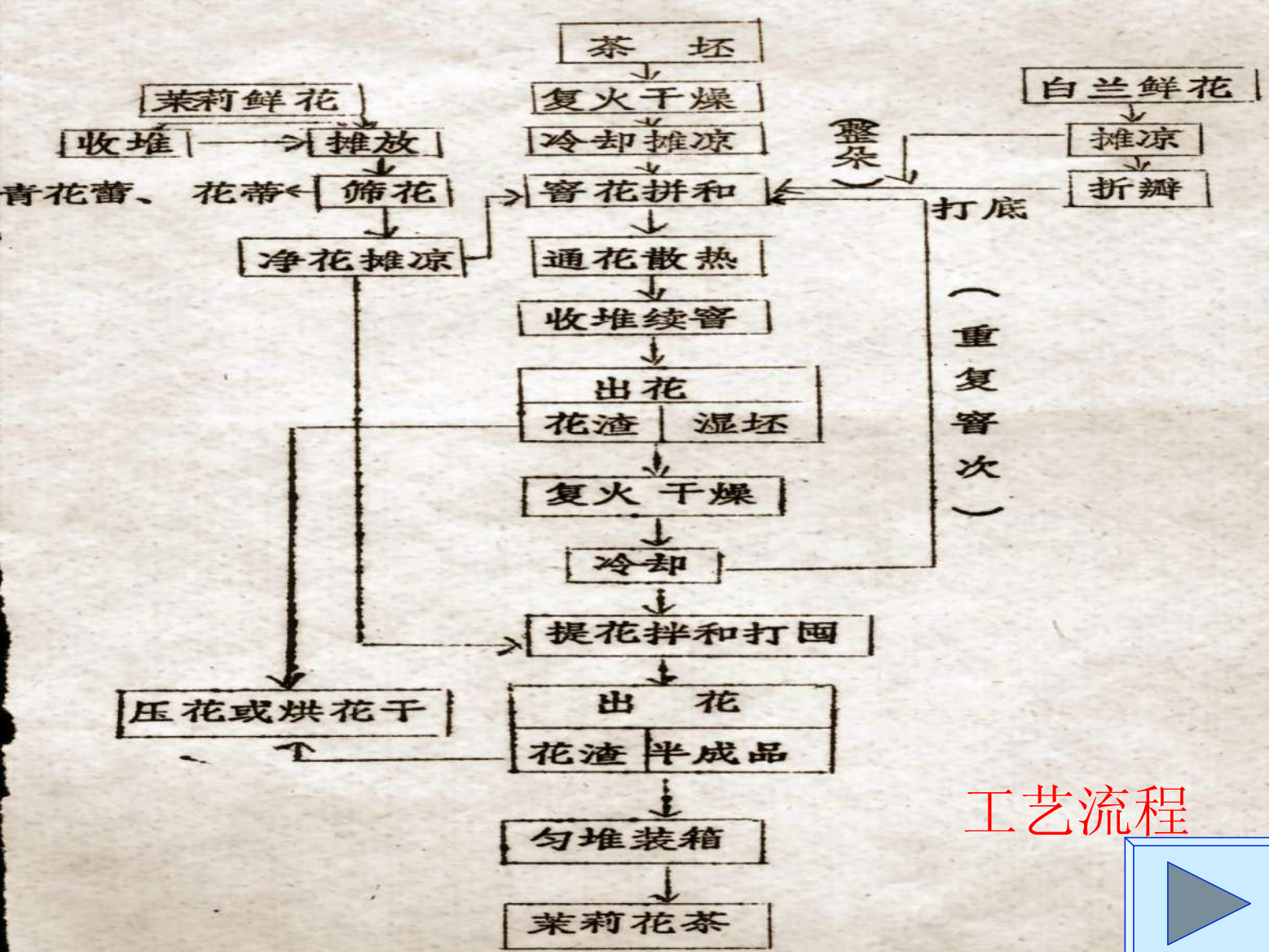
工艺流程 (图)

切 扎

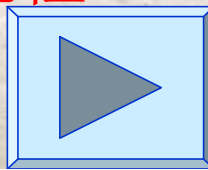








工艺流程



毛茶 → 拣梗 → 初平

# 红条茶精制

筛网	6	7	9	12	
出口茶	一	二	三	四	五
茶号	2#条	3#条	5#条	复平	复平

筛网	7	9	12	16	
出口茶	一	二	三	四	五
茶号	条5	条5 小	条5 小	条1 大	复平

筛网	9	12	16	24	
出口茶	一	二	三	四	五
茶号	条5 小	条1 大	条1	条1 小	复平

筛网	16	24	28	60	
出口茶	一	二	三	四	五
茶号	2#小	5#	5#小	末1	末2

与红碎茶相同





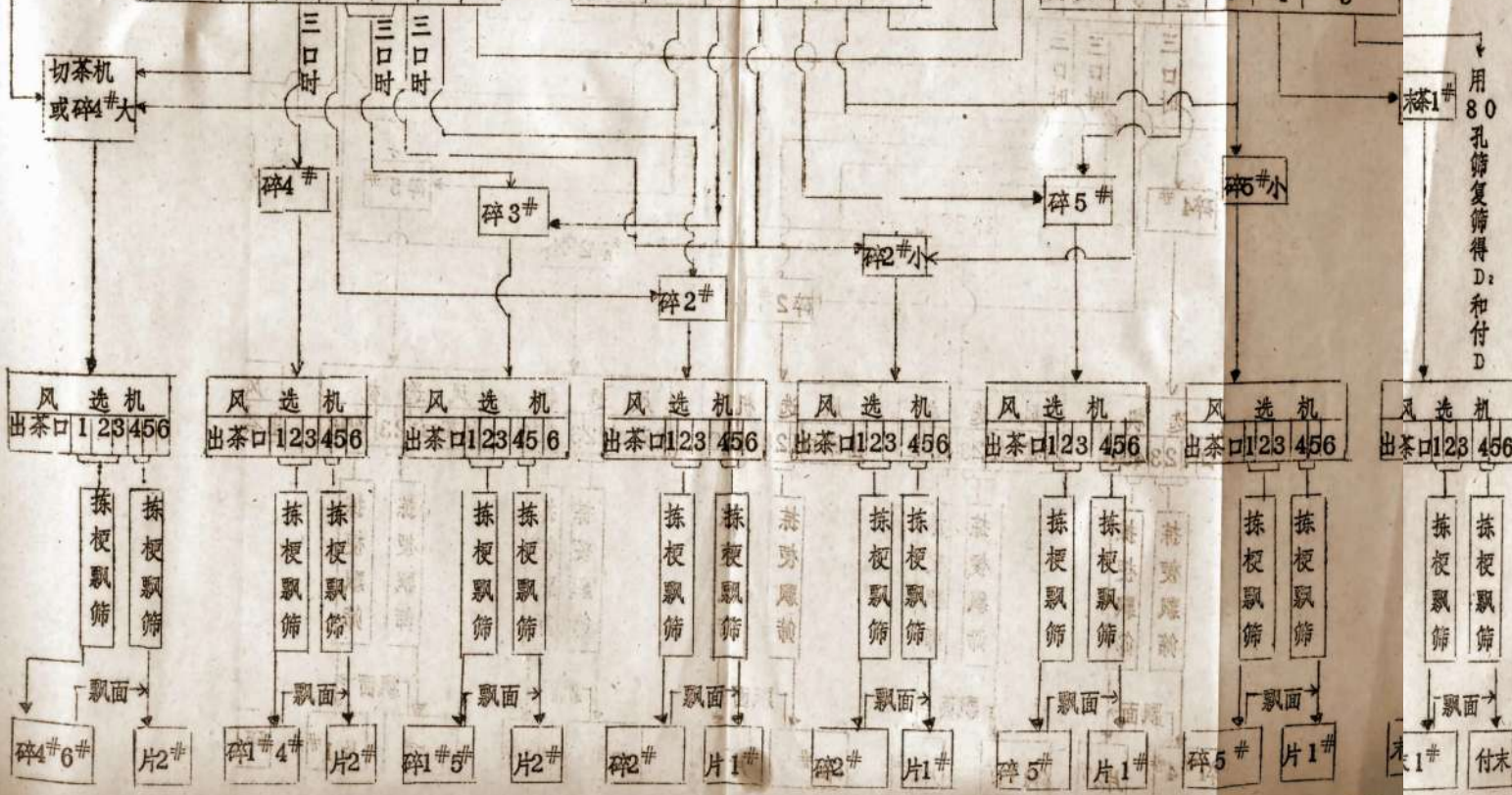
英红华侨茶场红旗茶厂

初 平 机							
筛孔数	筛面	8	12	16	24	28	
出口茶		1	2	3	4	5	6

复 平 机							
筛孔数	筛面	9	12	16	24	28	
出茶口		1	2	3	4	5	6

复 平 机							
筛孔数	筛面	9	12	16	24	28	
出茶口		1	2	3	4	5	6

复 平 机						
筛孔数	筛面	16	24	28	60	
出茶口		1	2	3	4	5



用80孔筛复筛得D<sub>2</sub>和付D