

<<中国名优茶加工技术>>

图书基本信息

书名：<<中国名优茶加工技术>>

13位ISBN编号：9787508201948

10位ISBN编号：7508201949

出版时间：1996-03

出版时间：金盾出版社

作者：徐正炳

页数：117

字数：85000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<中国名优茶加工技术>>

### 内容概要

本书由中国农业科学院茶叶研究所徐正炳研究员等编写。

书中从茶叶加工技术角度，用通俗易懂的语言，可操作的方法，深入浅出地介绍了名优茶的鲜叶采摘、加工技术、包装和质量维护、贮藏保鲜方法、产品质量标准和认证以及营销方面的内容。适用于茶叶科技工作者、生产经营人员及茶叶学校、茶叶技术培训班的师生阅读参考。

## <<中国名优茶加工技术>>

### 书籍目录

#### 一、名优茶的概述

- (一)名优茶的定义
- (二)名优茶的生产与茶树品种及生态条件
  - 1. 茶树品种的适制性
  - 2. 名优茶生产与环境条件的关系
- (三)名优茶的品类与特征

#### 二、名优茶的鲜叶采摘

- (一)采摘要求
- (二)采摘标准
- (三)鲜叶处理

#### 三、名优茶的加工技术

##### (一)名优茶加工工序简介

- 1. 摊放
- 2. 杀青
- 3. 萎凋
- 4. 揉捻
- 5. 发酵
- 6. 做青
- 7. 闷黄
- 8. 干燥

##### (二)主要名优茶的加工工艺

- 1. 绿茶
- 2. 红茶
- 3. 乌龙茶
- 4. 黄茶
- 5. 白茶

##### (三)毛茶整理

- 1. 筛分
- 2. 风扇与撼盘
- 3. 拣剔
- 4. 补火
- 5. 拼配
- 6. 包装

#### 四、名优茶的加工机械

- (一)名优茶加工机械的种类
- (二)名优茶主要加工机械的结构与性能
  - 1. 鲜叶处理机具
  - 2. 名优茶杀青机械
  - 3. 名优茶揉捻机械
  - 4. 名优茶干燥整形机械
- (三)名优茶加工机械的安装、使用与维修
  - 1. 名优茶机械的安装和调试
  - 2. 名优茶机械的使用、维修和保养

#### 五、名优茶的包装和质量维护

- (一)常用包装材料的特性及选择

## <<中国名优茶加工技术>>

1. 茶叶常用包装材料的基本特性

2. 名优茶包装材料的选择

(二)包装与产品的标志 ”

1. 食品包装标签的基本原则

2. 标签的基本内容

3. 标签的基本要求

六、名优茶的贮藏和保鲜技术

(一)贮藏与保鲜的要求

1. 茶叶陈化劣变的机理

2. 贮藏保鲜的条件

(二)贮藏与保鲜的方法

1. 石灰除湿保鲜法

2. 低温贮藏

3. 充气包装和真空包装

4. 脱氧包装

5. 防潮包装

七、名优茶的产品标准和质量认证

(一)产品标准

(二)质量认证

八、名优茶的营销

(一)根据社会需要组织生产

(二)保证质量，快制快销

(三)加强产品的宣传

## &lt;&lt;中国名优茶加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：6.做青 做青是形成乌龙茶特有品质特征的关键，是奠定乌龙茶香气滋味的基础，包括晾青和摇青两部分。

做青的目的是使鲜叶在萎凋过程中逐步蒸发水分，控制生物化学变化，随着摇青过程，叶片发生相碰摩擦，引起叶缘组织破损，空气易于进入叶肉组织，促使茶多酚的氧化，从而引起复杂的化学变化，形成乌龙茶特有的汤色、香气和滋味。

为了促使叶缘良好的发酵变红，叶片中心为绿色（通常称为绿叶红镶边），必须在做青时使叶片的物理变化和化学变化得到均衡的发展。

一般在萎凋时是以物理变化为主，而化学变化是在摇青和晾青整个长时间内发生的。

其主要表现为：茶茎梗中的芳香物质，随着水分向叶片渗透，叶片继续蒸发水分，在水分蒸发的同时，伴随着化学变化，叶片绿色减退，叶缘部分逐渐变红，经过4~5次摇青和晾青的交替进行，来完成做青过程。

摇青要掌握循序渐进的原则，转数由少到多，用力先轻后重，摇后摊叶先薄后厚，晾青时间先短后长，发酵程度由短渐长。

做青工艺应根据产地、品种、鲜叶、季节、气候、晒青程度等具体情况灵活掌握。

做青室以保持温度为25℃左右，相对湿度80%左右为宜。

如何掌握做青的适宜程度，茶农的经验认为：一摸叶片，外观硬挺，柔软如棉，有温手感为适度；二看叶色，叶色由鲜绿转为暗绿、黄绿、淡绿，叶脉透明，叶缘及叶尖呈红色，叶表出现红点为适度；三闻香气，在工艺过程中青草气逐渐消退，散发出浓郁的花香。

7.闷黄 闷黄是形成黄茶品质的重要工序。

在杀青之后进行，由于各种黄茶的品质风格不同，进行闷黄的先后也有不同。

可分为湿坯闷黄和干坯闷黄两种。

湿坯闷黄在杀青后或揉捻后进行，干坯闷黄在初烘后进行。

尽管各种黄茶堆积闷黄阶段有先有后，方式方法各不相同，时间长短不一，但都要达到成茶黄汤黄叶、香气清悦、滋味醇厚的目的。

闷黄过程起主导作用的是在湿热作用下，促进闷堆叶内的化学变化，形成黄茶的品质特征。

主要的化学变化有：茶多酚的非酶性氧化，保存较多的可溶性多酚类化合物含量，提高茶叶的香气和滋味；叶绿素在湿热作用下分解和转化成脱镁叶绿素，使绿色物质减少，黄色物质显露；糖和氨基酸的转化和挥发性醛类的增加，促进黄茶芳香物质的形成。

在堆积闷黄的过程中，这些变化综合地形成黄茶特有的色香味。

## <<中国名优茶加工技术>>

### 编辑推荐

《中国名优茶加工技术》适用于茶叶科技工作者、生产经营人员及茶叶学校、茶叶技术培训班的师生阅读参考。

<<中国名优茶加工技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>