

<<茶叶加工/新农村农家书系>>

图书基本信息

书名：<<茶叶加工/新农村农家书系>>

13位ISBN编号：9787541630910

10位ISBN编号：7541630918

出版时间：2009-4

出版时间：云南科技出版社

作者：张德文

页数：198

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>

内容概要

茶树原产于我国云贵高原，我们祖先最早发现和利用茶叶。并将茶叶传遍全世界。

茶叶现已成为风靡全球，深受各国人民喜爱的健康饮料。

人类在长达四五千年的茶叶利用过程中，经不断的探索和总结，在不断加深对茶叶生物化学和茶叶品质形成规律的认识和了解的基础上，使茶叶加工的理论和技术日臻完善，使茶叶产业获得不断发展。

云南是茶树原产地，茶叶生产历史悠久，生态条件优越。

茶园主要分布在低纬度、高海拔的山区和半山区，水源清洁，土壤肥沃，日照足，温度适宜，远离污染源，有利于有机茶、绿色食品茶和无公害茶的生产。

茶树品种资源极其丰富，云南大叶种茶树系列品种，具有芽叶肥壮、内含成分丰富、持嫩性强、生育旺盛、萌发早和采摘期长等特点，云南大叶种茶鲜叶为生产优质红茶、普洱茶、绿茶、花茶奠定了优质原料基础。

云南茶产业在不断发展过程中，在发扬传统茶叶生产技术的同时，不断发明、引进和推广先进的生产技术，通过努力实践和创新，积累了丰富的经验，探索出具有鲜明特色的生产技术，茶叶新产品不断问世，促使茶叶品质的提高，使云南茶叶产品日愈丰富。

书籍目录

第一章 茶叶命名及茶叶分类第一节 茶叶命名第二节 茶叶分类第二章 鲜叶第一节 鲜叶的特性第二节 鲜叶的主要化学成分第三节 鲜叶验收与保管第三章 茶叶质量安全控制第一节 我国茶叶质量安全的现状第二节 茶叶质量安全控制技术第四章 绿茶初加工(初制)第一节 绿茶概述第二节 鲜叶要求第三节 炒青绿茶(长炒青)初加工第四节 烘青绿茶初加工第五节 晒青绿茶初加工第六节 蒸青绿茶(煎茶)初加工第五章 红茶初加工(初制)第一节 红茶原料第二节 工夫红茶初加工第三节 红碎茶初加工第六章 乌龙茶初加工第七章 茶叶精制(精加工)第一节 毛茶验收、拼配付制第二节 精加工基本作业第三节 精加工作业流程第四节 成品茶拼配第五节 工夫红茶精加工第六节 红碎茶精加工第八章 名优绿茶加工第一节 名优茶的概念第二节 名优绿茶的加工手法第三节 名优绿茶的加工工艺第四节 几种机制名优绿茶的加工工艺第九章 茶叶再加工第一节 花茶窰制第二节 茉莉花茶窰制第三节 白兰花茶的窰制第四节 普洱茶(熟茶)加工第五节 紧压茶加工第十章 茶叶深加工第一节 速溶茶加工第二节 茶叶原汁的提取第三节 茶饮料的加工参考文献

章节摘录

揉捻时，由于细胞张力的降低，芽叶的韧性增加，芽叶组织在承受一定压力的旋转作用下，细胞扭曲变形，液胞膜即被损坏，细胞原生质中的多种酶与液泡中的有效化学物质接触，产生强烈的酶促氧化作用。

茶多酚开始缩合成邻醌；叶绿素被氧化产生新的物质；蛋白质开始分解，在酚类醌类物质的作用下部分发生氧化变性，多种新的氨基酸开始形成，酸性开始增加，酸中的氢离子开始置换叶绿素中的镁离子，脱镁叶绿素开始形成；淀粉开始分解为糖类。

因此，揉捻开始也是发酵作用的开端，对成茶的外形和内质的好坏均有很大的影响。

工夫红茶的揉捻是根据鲜叶的不同等级，用揉捻机按轻一重一轻的加压原则（嫩叶或轻萎凋叶加压轻些，老叶或重萎凋叶加压重些，气温高揉时宜短；气温低揉时宜长），对萎凋叶进行不同时间的揉捻。

揉捻效果与投叶量、揉捻时间、次数、加压与松压以及揉捻环境（室温、湿度）有关。

揉捻时，按揉捻机型号和性能质量投叶，先按额定投叶量的3/4投入揉筒，待开机3~5分钟后，再投入剩余部分。

揉捻开始的一段时间不加压，使叶片初步成条后便逐步加压，揉紧茶条，在揉捻结束前一段时间应减压，使茶条收圆，茶汁回收。

每次加压揉7-10分钟，减压揉3。

5分钟。

揉捻总时间，一般3级以上的鲜叶揉1小时左右；3级以下的鲜叶揉80分钟左右，并在揉捻中间进行解块筛分一次，筛面复揉。

揉捻程度以叶片90%以上成条，条索紧卷，80%以上的叶细胞破损，茶汁充分外溢黏附于叶表面，用手紧握汁溢而不成滴流，松手后茶团不散，茶坯局部发红，有较浓的青草气味为适度。

.....

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>