<<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

<<中国名优茶加工技术>>

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