第一图书网, tushu007.com

<<四川茶叶制造>>

图书基本信息

书名：<<四川茶叶制造>>

13位ISBN编号：9787513009195

10位ISBN编号：7513009198

出版时间：2012-3

出版时间：阚能才、 李红兵 知识产权出版社 (2012-03出版)

作者：阚能才，李红兵 著

页数：500

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

《四川茶叶制造》从地理、自然等方面论述了我国云贵高原及古巴蜀地区是茶树的原产地。茶树的人工种植及茶叶制造起源于四川，秦统一全国之后，才逐步传播到长江中下游及其他地区。到明末，初步形成了现代的六大茶类，四川茶叶制造为世界茶叶的发展作出了重要贡献。
《四川茶叶制造》详细介绍了四川六大茶类的传统制造技术和现代制造技术。
不同的茶树品种、不同的生长季节和采摘标准决定了茶叶原料的物理特点和内含物质的含量。
茶叶的制造只有根据茶叶原料特点制订相应的技术指标，才能够制造出品质优良的茶叶产品。

作者简介

阚能才，四川双流县人，1977年考入四川农学院（现四川农业大学）园艺系茶叶专业，1982年1月毕业，获农学学士学位。
毕业后，分配到四川省农业科学院茶叶研究所工作，长期从事茶树栽培、茶叶制造研究工作。
曾任茶叶研究所工艺机具室主任、茶叶研究所所长。
主持完成“四川低产茶叶改造技术研究”和“茶叶吸附茉莉花芳香成分规律的研究”两个项目，获得四川省人民政府三等奖。
在从事茶叶研究工作期间，发表各种论文20多篇。
李红兵，四川雅安人，1982年毕业于四川农学院茶叶专业，获农学学士学位。
毕业之后，长期从事茶叶生产实践，曾经担任雅安外贸公司经理。
对黑茶、黄茶颇有研究，曾编著出版《四川南路边茶》一书，并发表多篇文章。
在《四川茶叶制造》一书中，主要编写了黑茶、黄茶和审评等内容。

<<四川茶叶制造>>

书籍目录

第一章四川茶叶的历史地位 第一节茶树原产地 一、茶的发现 二、野生茶树 三、野生茶树的起源与传播 四、茶树的原产地和分布范围 第二节巴蜀先民最早利用茶叶 一、“茶”字的发展演变 二、四川是茶树种植的起源地 三、秦汉时期的四川茶叶制造 第三节四川茶叶的发展与传播 一、唐宋时期四川茶业的发展 二、唐宋时期四川茶业对全国政治经济的影响 第四节元明清时期四川茶业的发展 一、元、明、清时期茶叶对政治经济的影响 二、元、明、清时期的茶业发展 三、四川茶叶对西藏政治经济的影响 第五节近代四川茶业的发展 一、民国时期四川茶业 二、新中国成立之后的四川茶业 第二章市场经济与茶叶制造 第一节茶叶的历史文化价值 一、茶叶承载的物质文化 二、茶叶的商品价值 第二节世界茶叶市场 一、世界茶叶市场 二、国际、国内两个市场的相互关系 第三节四川茶业的市场选择 一、四川茶业的产业状况 二、四川茶业的现实选择 三、塑造川茶品牌，开拓国际国内茶叶市场 第四节市场经济条件下的茶叶质量管理 一、质量管理体系认证 二、质量安全认证 三、QS认证 第三章茶叶原料与品质 第一节制茶原料 一、不同品种的茶叶原料 二、不同采摘标准的茶叶原料 三、不同季节的茶叶原料 第二节茶叶原料的物理学特点 一、含水量 二、茶叶原料的外形与色泽 三、纤维化程度 四、茶叶制造过程中的物理特点 第三节茶叶的内含物 一、茶多酚 二、蛋白质和氨基酸 三、生物碱 四、类脂类化合物 五、糖类 六、茶叶中的芳香物质 七、酶类 八、茶叶中的矿物质元素 九、茶皂甙 十、影响茶叶内含物变化的主要因素 第四节茶叶的吸附性 一、茶叶表面与吸附性 二、茶叶吸附芳香成分的规律 第四章茶叶制造工艺与品质的关系 第一节茶叶制造的基本工艺 一、摊晾 二、杀青 三、萎凋 四、做青 五、晒青 六、揉捻 七、发酵 八、发花 九、闷黄 十、渥堆 十一、干燥 十二、影响茶叶内质变化的几种主要工艺 第二节茶叶制造过程中的物理变化 一、茶叶制造过程中的水分变化 二、茶叶制造过程中的外形变化 三、茶叶的主要外形特点及造型工艺 四、成品茶的颜色 第三节茶叶制造过程中的化学变化 一、生物酶的作用 二、茶叶制造过程中化学变化的主要类型 第四节茶叶制造过程中温度水分对品质的影响 一、温度对茶叶物理形态变化的影响 二、温度对茶叶化学变化的影响 三、制造过程中水分对茶叶品质的影响 第五章茶叶制造工艺的形成与发展 第一节茶叶制造的起源与发展 一、茶叶制造的发展过程 二、制茶原料的分级 三、六大茶类的形成与发展 第二节传统绿茶的制造方法 一、炒青绿茶制造方法 二、烘青绿茶的制造方法 三、晒青绿茶的制造方法 第三节传统黑茶的制造方法 一、南路边茶的制造 二、西路边茶的制造 第四节传统黄茶制造 一、四川黄茶的种类 二、黄茶的传统制造方法 第五节传统的工夫红茶制造工艺 一、川红工夫的品质特点 二、川红工夫的传统制作方法 第六节四川普洱茶制造 一、四川普洱茶的特点 二、四川普洱茶的制作方法 …… 第六章茶叶制造 第七章茶叶的精制 第八章茶叶的再加工 第九章茶叶审评与检验

章节摘录

版权页： 插图： 中国是茶叶的故乡，云贵高原是茶树的起源地，古巴蜀的四川是最早发现和利用茶叶的地区。
历史长河中，我国劳动人民用非凡的智慧，创造了六大茶类的不同制造工艺，创制了丰富多彩的茶叶产品，形成了灿烂瑰丽的茶文化，使之成为了我国五千年优秀文化的重要组成部分。
早在1000多年前的唐代，茶叶传到了日本，从此茶树的栽培、制造技术和饮用逐步传播到了世界各地，目前全世界有50多个国家生产茶叶，160多个国家和地区的几十亿人口饮茶。
全世界的茶树都是直接或者间接地来源于中国，中国是茶树的故乡，四川是种茶、制茶、饮茶的发源地，这是中国对于人类的伟大贡献之一。
“ 神农尝百草，得荼而解之 ”，“ 荼 ”在古代指的就是茶，这是关于茶的最早的传说。
关于茶叶最早的文字记载，在《诗经》中俯拾皆是，胡适曾说：“ 古代的书，只有一部《诗经》可以算得是中国最古的史料，《诗经》中说的国政、民情、风俗、思想都有史料的价值 ”。
《谷风》中“ 谁谓荼苦，其甘如荠 ”，形象地描述了茶的本质，茶虽然苦，回味甘甜。
《出其东门》将茶花比喻为美女：“ 出其东门，有女如云，出其闉闇，有女如荼， ”过去的诗经注解大多数认为这里的“ 荼 ”为茅草花，如云、如荼，皆指美女很多。
其实不然，如云、如荼是形容女人美丽如花，荼在此应该是指茶花，洁白的茶花才应该是女人。
从古至今，都没有用茅草花来比喻美丽的姑娘的。
《豳风》中有“ 采荼薪樗，食我农夫 ”的描写。
《鸱鴞》诗中写到：“ 予手拮据，予所捋荼，予所蓄租 ”，采荼、捋荼都是为了收藏、越冬之用。
直到现在南路边茶原料的采收都还采用手捋的方式。
从茶叶发展过程来看，这与远古时代人们将茶叶晒干收藏、煮食是相符合的。
关于《诗经》中“ 荼 ”字的解释，用现代茶叶的研究成果，结合古地质、古地理、古气候的研究，没有理由不认为《诗经》中的大多数“ 荼 ”字是指现在的茶。
由此看来，中国茶叶饮用的历史，理应在3000年以上，当然，这些都还需要研究茶叶历史的同仁们进一步深入的研究。

编辑推荐

《四川茶叶制造》资料翔实、文笔流畅，既有丰富的理论知识，又极具实用性和可操作性。可以作为茶叶院校师生和广大茶叶科研、生产工作者的参考书。

第一图书网, tushu007.com

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