

<<茶叶加工技术>>

图书基本信息

书名：<<茶叶加工技术>>

13位ISBN编号：9787535246271

10位ISBN编号：7535246273

出版时间：2010-12

出版单位：湖北科学技术出版社

作者：龚自明，郑鹏程 编著

页数：155

字数：104000

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>

<<茶叶加工技术>>

内容概要

湖北是茶圣“陆羽”的故乡，产茶历史悠久，茶资源丰富，发展茶产业具有很大的优势和潜力。改革开放30年来，特别是“十一五”以来，茶产业发展迅速，2009年，全省茶园面积20.6万公顷，茶叶产量14.4万吨，茶叶农业产值41.6亿元，综合产值超过85亿元，其面积、产量、产值分别居全国第2、5、3位，规模和效益为中部地区第1位，全省涉茶企业5000余家，从业人员近600万人。茶叶已经成为振兴湖北山区农村经济、实现农民增收致富的优势产业和支柱产业。

茶叶加工是茶叶产业中的重要环节。

任何一个优良的茶树品种，任何一种精细栽培技术生产出来的鲜叶，都需经过加工才能成为产品，所以说加工技术的精湛与否，直接关系到茶叶品质的优劣。

本书从介绍茶叶命名和分类入手，用浅显易懂的文字介绍了当前国内主要茶类的制作原理和加工技术以及主要代表性茶叶的加工工艺。

希望本书的出版，能够让更多茶叶从业人员，了解茶叶加工的原理、方法和技术，并运用到生产实践当中，从而有效促进我省茶叶加工业转型升级，实现全行业持续健康发展。

全书共分九部分。

一、茶叶命名与分类，主要介绍茶叶的命名方法和分类依据；二、鲜叶，主要内容为鲜叶理化成分、质量标准，鲜叶的管理方法；三、绿茶加工，主要内容为绿茶加工原理、主要加工技术，不同形状名优绿茶和大宗绿茶的加工工艺，夏秋季绿茶加工技术要点；四、红茶初加工，主要内容为红茶加工原理、主要加工技术，工夫红茶、小种红茶、红碎茶加工工艺；五、乌龙茶加工，主要内容为乌龙茶加工原理：主要加工技术，安溪铁观音、武夷岩茶、凤凰单枞、台湾乌龙茶加工工艺；六、黑茶加工，主要内容为黑茶加工原理、主要加工技术，湖北老青茶、云南普洱茶、湖南黑茶、四川黑茶、广西六堡茶加工工艺；七、黄茶加工，主要内容为黄茶加工原理、主要加工技术，君山银针、远安鹿苑、霍山黄芽、黄大茶加工工艺；八、白茶加工，主要内容为白茶加工原理、主要加工技术，自毫银针、自牡丹、新工艺白茶加工工艺；九、茶叶贮藏保鲜与茶厂规划，主要介绍茶叶贮藏保鲜技术和符合现代食品加工业要求的茶叶加工厂的规划建设。

<<茶叶加工技术>>

书籍目录

一、茶叶命名与分类 (一)茶叶命名 (二)茶叶分类二、鲜叶 (一)鲜叶的理化性状 (二)鲜叶质量 (三)鲜叶管理三、绿茶初加工 (一)绿茶的加工原理 (二)绿茶的主要加工技术 (三)大宗绿茶加工 (四)名优绿茶加工 (五)夏秋季绿茶加工的技术要点四、红茶初加工 (一)红茶的加工原理 (二)红茶的主要加工技术 (三)工夫红茶的加工技术 (四)小种红茶的加工技术 (五)红碎茶的加工技术五、乌龙茶加工 (一)乌龙茶的加工原理 (二)乌龙茶的加工技术 (三)安溪铁观音的加工技术 (四)武夷岩茶的加工技术 (五)凤凰单枞的加工技术 (六)台湾冻乌龙茶的加工技术六、黑茶加工 (一)黑茶的加工原理 (二)黑茶的主要加工技术 (三)湖北老青茶的初制工艺 (四)云南普洱茶的初制工艺 (五)湖南黑茶的初制工艺 (六)四川黑茶的初制工艺 (七)广西六堡茶的初制工艺七、黄茶加工 (一)黄茶的加工原理 (二)黄茶的主要加工技术 (三)君山银针的加工工艺 (四)远安鹿苑的加工工艺 (五)霍山黄芽的加工工艺 (六)黄大茶的加工工艺八、白茶加工 (一)白茶的加工原理 (二)白茶的主要加工技术 (三)白毫银针的加工工艺 (四)白牡丹、贡眉的加工工艺 (五)新工艺白茶的加工技术九、茶叶贮藏保鲜和茶厂规划建设 (一)茶叶贮藏保鲜 (二)茶厂规划与建设参考文献

<<茶叶加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：红茶初加工红茶是我国生产和出口的主要茶类之一。

目前，年产量为7万吨左右。

我国红茶主要有工夫红茶、小种红茶、红碎茶三种。

其中工夫红茶产地最广，在湖北、安徽、四川、湖南、福建、云南等省均有生产，其产品有宜红、祁红、川红、闽红、滇红、湘江等；小种红茶主要产于福建省武夷山市，目前市场上俏销的“金骏眉”就是小种红茶；红碎茶在海南、广东、云南、四川、湖南等地有生产，目前生产量大为萎缩。

（一）红茶的加工原理红茶的色泽、香气、滋味是在加工过程中内含物质通过一系列的物理和化学变化而逐步形成的。

1.红茶色泽的形成红茶色泽包括干茶色泽、叶底色泽和茶汤色泽等方面。

（1）干茶色泽红茶的干茶色泽即外形色泽，一般呈乌黑至褐色，这种色泽是红茶中叶绿素的水解产物和果胶质、蛋白质以及糖和茶多酚的氧化产物附于叶表并干燥后呈现出来的。

红茶制造中，叶绿素经叶绿素酶的作用水解产生脱镁叶绿酸，呈棕褐色，加工过程中的轻萎凋、揉切在叶温较低和发酵较轻时，往往产生这种作用。

<<茶叶加工技术>>

编辑推荐

《茶叶加工技术》：农副产品加工技术丛书。

<<茶叶加工技术>>

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>