

DB33

浙江省地方标准

DB33/T XXXXX—XXXX

茶树花加工技术规范

Technique specification of tea blossom processing

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

浙江省市场监督管理局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则制定。

本标准由浙江省农业农村厅提出。

本标准由浙江省茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江省农业技术推广中心、浙江大学茶叶研究所、开化县农业特色产业发展中心、金华市经济特产技术推广站、杭州市农业科学研究院、绍兴市上虞区农业技术推广中心、新昌县茶叶站、浙江益龙芳茶业有限公司、武义县汤记高山茶业有限公司、绍兴市虞舜茶业有限公司。

本标准主要起草人：俞燎远、屠幼英、余书平、冯海强、吴媛媛、胡金寿、包立生、吴荣梅、周铁锋、余华军、方辉韩、魏福炯、余秀宏、周竹定、刘晨光、胡双、马军辉、汤玉平、王嘉巍。

茶树花加工技术规范

1 范围

本标准规定了茶树花的术语和定义、原料、加工场所条件和加工技术。
本标准适用于茶树花加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶树花

山茶科山茶属茶树 (*Camellia sinensis*(L.) O.Kuntze) 上的鲜花。

4 原料

4.1 基本要求

花朵完整，新鲜匀净。

4.2 采摘

采摘花蕾露白期或开放期的茶树鲜花。不采露水花或雨水花。

4.3 盛装、运输

4.3.1 鲜花运输中，应用清洁无异味、透气良好、不易变形的容器如篮、篓、筐等进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋等易造成鲜花损伤或不通气的容器盛装，防止损伤、发热、红变、劣变。

4.3.2 运输工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有毒、有异味的物品混装。

4.3.3 鲜花采摘后应保持新鲜并及时送到加工厂。

4.3.4 鲜花盛装、运输中，应轻放、轻翻、禁压，以减少机械损伤。

5 加工场所条件

应符合GH/T 1077的相关规定。

6 加工技术

6.1 工艺流程

鲜花萎凋→杀青→摊凉→初烘→二次摊凉→足干→整理。

6.2 加工设备

蒸汽杀青机、微波杀青机、箱式烘焙机、链式烘干机等设备。

6.3 工艺要求

6.3.1 萎凋

6.3.1.1 鲜花到厂后及时萎凋，萎凋使用竹匾、篾筛等符合食品加工要求的专用工具或萎凋槽等设施设备。

6.3.1.2 不同品种、不同采摘时间的鲜花分别加工。

6.3.1.3 萎凋摊花厚度 2 cm~3 cm，随鲜花含水量而定。摊花时要求抖散摊平呈蓬松状态，保持厚度一致。

6.3.1.4 萎凋时间 4 h~6 h，根据含水量因花因时而定。

6.3.1.5 萎凋程度以花朵萎缩，香气清醇，含水率降至 65%~70%为宜。

6.3.2 杀青

6.3.2.1 宜选用蒸汽杀青机或微波杀青机。

6.3.2.2 将萎凋后的茶树花置于蒸汽杀青机中蒸汽杀青，杀青时间 40 s~50 s。蒸汽杀青后及时脱水处理，温度 180℃~220℃，时间 50 s~60 s。

6.3.2.3 将萎凋后的茶树花单层均匀平铺在微波杀青机传送带上，传送速度 5 cm/s~7 cm/s，杀青时间 90 s~120 s。

6.3.2.4 杀青以花色转暗，花朵变软略有粘性，含水率 45%~50%为宜。

6.3.3 摊凉

6.3.3.1 杀青后的茶树花应及时使用竹匾、篾筛或摊凉平台等专用工具摊凉回潮，时间 40 min~60 min。

6.3.3.2 摊凉回潮程度以手捏茶树花柔软为宜。

6.3.4 初烘

6.3.4.1 初烘采用箱式烘焙机或链式烘干机。

6.3.4.2 将摊凉后的茶树花单层平摊在筛盘上，置于箱式烘焙机内，温度设定 90℃~100℃，时间 40 min~50 min。

6.3.4.3 链式烘干机初烘分二次。第一次烘干温度 120℃~130℃，摊花厚度 1 cm~2 cm，时间 10 min~15 min；第二次烘干温度 110℃~120℃，摊花厚度 2 cm~3 cm，时间 10 min~15 min。

6.3.4.4 初烘以花外表干燥，略刺手，内芯有丝状牵连，含水率 20%~25%为宜。

6.3.5 二次摊凉

6.3.5.1 初烘后使用竹匾、箴簞或摊凉平台专用工具摊凉回潮，时间 40 min~60 min。

6.3.5.2 摊凉回潮程度以手捏茶树花不刺手为宜。

6.3.6 足干

6.3.6.1 足干采用箱式烘焙机。

6.3.6.2 将摊凉后的茶树花平摊在筛盘上，摊花厚度 2 cm~3 cm，置于箱式烘焙机内，温度 75℃~85℃，时间 120 min~150 min。

6.3.6.3 足干以手捻花成粉末，含水率≤7%。

6.3.7 整理

摊凉散热后的干花，去除碎末，剔除杂物，及时归堆。











7 加工模式图

茶树花标准化加工技术模式图参见附录A。

附录 A
(资料性附录)

图 A.1 茶树花标准化加工技术模式图

茶树花标准化加工技术模式见图 A.1。

| 鲜花萎凋 | 杀青 | | | 摊凉 |
|--|--|--|---|---|
| | 蒸汽杀青 | 脱水 | 微波杀青 | |
|  |  |  |  |  |
| 及时萎凋，用竹匾、簸箕或萎凋槽、摊青机等专用机具。摊花厚度 2 cm~3 cm。时间 4 h~6 h，以花朵萎缩、清香显露，含水率降至 65%~70%为宜。 | 将萎凋后的茶树花置于蒸汽杀青机中蒸汽杀青，杀青时间 40 s~50 s。 | 蒸汽杀青后及时脱水处理，温度 180℃~220℃，时间 50 s~60 s。 | 将萎凋后的茶树花单层均匀平铺在微波杀青机传送带上，传送速度 5 cm/s~7 cm/s，杀青时间 90 s~120 s。 | 及时摊凉回潮，使用竹匾、簸箕或摊凉平台专用工具，时间 40 min~60 min，以手捏茶树花柔软为度。 |
| 初烘 | | 二次摊凉 | 足干 | 整理 |
| 箱式烘焙机 | 链式烘干机 | | | |
|  |  |  |  |  |
| 单层平摊，温度 90℃~100℃，时间 40 min~50 min，以花外表干燥、内芯有丝状牵连，含水率 20%~25%为宜。 | 分二次。第一次烘干机温度 120℃~130℃，厚度 1 cm~2 cm。时间 10 min~15 min；第二次烘干机温度 110℃~120℃，厚度 2 cm~3 cm，时间 10 min~15 min。 | 初烘后摊凉回潮，使用竹匾、簸箕或摊凉平台专用工具，时间 40 min~60 min。 | 单层平摊，厚度 2 cm~3 cm，设定温度 75℃~85℃，时间 120min~150 min，以手捻成粉末，含水率≤7%。 | 摊凉散热后的干花，去除碎末，剔除杂物，及时归堆。 |

图A.1 茶树花标准化加工技术模式图