

湖南省农业技术规程

HNZ030-2013

保靖黄金茶毛尖绿茶加工技术规程

Technological Regulations for Processing of Baojing

Golden Tea—Maojian Green Tea

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2013年12月31日

保靖黄金茶毛尖绿茶加工技术规程

为规范保靖黄金茶毛尖绿茶加工技术，制定本规程。

1 基本要求

1.1 加工厂

1.1.1 茶叶加工厂环境、设施与卫生管理应符合 NY/T 5019 的要求。

1.1.2 加工用水、冲洗加工设备用水应符合 GB 5749 的要求。

1.2 加工人员

加工人员应符合 NY/T 5019 的要求。

1.3 加工设备

加工设备应符合 NY/T 5019 的要求。

1.4 辅料

禁止使用色素、香精、粘结剂和其他添加剂。

1.5 燃料

加工燃料宜采用电及天然气等清洁能源。

1.6 鲜叶原料

1.6.1 鲜叶适制品种为保靖黄金茶群体种及保靖黄金茶 1 号、保靖黄金茶 2 号等选育出的无性系茶树良种。

1.6.2 鲜叶产地范围限于湖南省湘西土家族苗族自治州保靖县现辖行政区域内。

1.6.3 鲜叶产地环境应符合 NY/T 853 的要求。

1.6.4 每批鲜叶要求嫩度、匀度、净度、新鲜度基本一致。

2 加工

2.1 工艺流程

——工艺 I：摊青→杀青→清风、摊凉→揉捻→初干→摊凉→做形→提毫、摊凉→足干。适宜于以保靖黄金茶茶树单芽、1 芽 1 叶初展等嫩度较高的鲜叶为原料的毛尖绿茶的加工。

——工艺 II：摊青→杀青→清风、摊凉→初揉→初干→摊凉→复揉、解块→足干。适宜于以保靖黄金茶茶树 1 芽 1 叶至 1 芽 2 叶鲜叶为原料的毛尖绿茶的加工。

2.2 工艺 I 技术要求

2.2.1 摊青

2.2.1.1 场地应清洁卫生、空气流通、无异味和粉尘。

2.2.1.2 鲜叶进厂后，立即摊放于摊青槽或竹垫、篾盘中；摊放厚度，摊青槽 3~5 厘米、竹垫和篾盘 2~3 厘米，露水叶、雨水叶应薄摊；摊放时间视天气情况而定，春茶通常 8~12 小时（摊青槽鼓风机摊青一般 3~6 小时），以鲜叶发出清香或令人舒服的花香、含水量 70%

左右为摊青适度。露水叶、雨水叶摊放时间适当延长。

2.2.1.3 不同品种的鲜叶，晴天叶与雨水叶，上、下午采的鲜叶应分开摊放。

2.2.1.4 鲜叶摊放过程中要求适当轻翻，一般每2~3小时轻翻一次。

2.2.2 杀青

2.2.2.1 杀青方式

——手工杀青：一般采用直径为55厘米左右的铁锅进行手工杀青。杀青前应先清洁锅面，然后将锅温升至200~220℃（白天：锅底泛白；晚上：锅底泛红）。取0.5~0.75千克鲜叶投入锅中，双手抓茶翻炒，先闷后抖，当茶叶均匀受热后，改为抖炒，边闷边抖，待芽叶柔软，失去光泽，并发出清香，立即出锅。时间3分钟左右，锅温掌握先高后低的原则。手工杀青适宜于鲜叶量不多时采用。

——机械杀青：通常采用40型、50型或60型滚筒杀青机杀青。杀青温度为筒内离投叶端20厘米处内壁温度达到230℃以上，或离投叶端20厘米处筒内空气温度130℃左右，或离出口端20厘米处空气温度90℃以上。杀青时间1分30秒左右。要求投叶均匀、适量，火温稳定。

2.2.2.2 杀青程度

杀青叶含水量62%左右，叶色暗绿，叶缘略卷缩，叶质柔软，手捏成团，并有弹性，嫩茎折而不断，透发清香为适度。要求杀透杀匀，无红梗红叶，无焦边、爆点。

2.2.3 清风、摊凉

采用手工杀青，将出锅的杀青叶立即均匀散置于竹垫或篾盘中，用电风扇直接吹风，使水蒸气及时散发，叶温迅速降低；机械杀青，在无冷却装置的杀青机出口端安置电风扇，从一侧对杀青叶吹风，同时及时将杀青叶均匀散置于竹垫或篾盘中摊凉至室温，摊凉后应及时揉捻。

2.2.4 揉捻

2.2.4.1 揉捻方式

——手工揉捻：双手抓茶在篾盘内旋转揉捻（卷曲形）或前后推揉（直条形），来轻去重，反复揉捻，揉捻用力采取轻-重-轻的方式，时间1~2分钟。

——机械揉捻：根据鲜叶嫩度及鲜叶量的多少，选用35型、40型、45型等中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉筒为宜，轻揉。一般单芽揉捻时间4~5分钟；1芽1叶初展揉捻5~8分钟。揉捻加压应掌握轻、重、轻的原则。

2.2.4.2 揉捻程度

以揉捻叶基本成条（成条率80%左右），茶汁少量外溢出沾附叶表面，无短碎茶条和碎末为揉捻适度。揉捻适度的茶叶，应及时解块，进入下道工序，不宜久置。

2.2.5 初干（初烘）

一般采用5斗烘焙机或平台烘焙机、微型自动（连续）烘干机进行，温度110~130℃。

当达到初干温度要求后开始投叶，投叶要求均匀，采用微型自动（连续）烘干机投叶厚度一般 1~2 厘米，5 斗或平台烘焙机一般 2~3 厘米，并配合手工及时翻叶。烘至茶坯不粘手，略有刺手感，茶叶含水量 45%左右为适度。初干（初烘）时间一般 5~8 分钟。

2.2.6 摊凉

将初干后的茶叶及时均匀薄摊于竹垫、篾盘或其他专用摊凉设备（器具）中，厚度一般 2 厘米左右，时间 20~30 分钟。

2.2.7 做形（造形）

——手工做形：通常采用电炒锅、5 斗或平台烘焙机，温度 70℃左右。投入茶坯，翻炒，当茶条打在锅中或烘焙机抖内或平台上有轻微响声、茶坯含水量在 30%左右时开始做形。加工卷曲型毛尖绿茶，双手抓茶，向同一方向顺时针搓揉；加工直条形毛尖绿茶，右手抓茶，左手平摊，向前方理直。要求先轻后重，边紧边抖散茶条，待茶条达八成干、白毫隐现时转入下道工序。时间一般 5 分钟左右。

——机械做形（理条）：加工直条形毛尖茶可采用理条机做形，温度控制 60~70℃，时间 8~10 分钟，达到条索紧、直时下机。

2.2.8 提毫

设备同 2.2.1.7，电炒锅温度控制在 70~80℃，5 斗或平台烘焙机温度控制在 90~100℃，双手抓茶，采取一定的掌力，直条形茶向前方理直理齐，卷曲形茶按顺时针方向旋转，使茶与茶之间相互摩擦，茶从手指间落下，时间 30 秒左右，待白毫充分显露时将茶坯扫出摊凉。

2.2.9 摊凉

方法同 2.2.1.6，厚度不超过 3cm，时间 30 分钟左右，使茶坯充分冷却及内部水分分布均匀。

2.2.10 足干

采用焙笼或五斗烘干机、平台烘干机、微型自动烘干机及提香机足干。

——焙笼足干：烘焙温度控制在 60℃左右，烘焙用的木炭应先燃烧完全，无异味、烟味，茶与焙笼之间应衬干净的白棉布，摊叶厚度 2 厘米左右，中途轻翻 2~3 次。采用五斗烘干机、平台烘干机、微型自动烘干机足干，一般分两次干燥，其中第 1 次干燥温度控制在 80~90℃、第 2 次 70~80℃，中间摊凉 20~25 分钟，摊叶要求均匀，厚度 2 厘米左右。当用手捏茶条成粉末、含水量在 6%以下时下烘（下机），摊凉后再密封贮藏。

——提香机足干：按设备操作要求进行。

2.3 工艺 II 技术要求

2.3.1 摊青

同 2.2.1。

2.3.2 杀青

同 2.2.2。

2.3.3 清风

同 2.2.3。

2.3.4 初揉

方法同 2.2.4 机械揉捻。揉捻一般选用 40 型、45 型或 55 型揉捻机。一般 1 芽 1 叶至 1 芽 2 叶初展揉捻 10~12 分钟，1 芽 2 叶 12~15 分钟。揉捻叶成条率 70%以上为适度。

2.3.5 初干（初烘）

同 2.2.5，烘至茶坯不粘手，略有刺手感，茶叶含水量 40%左右为适度。初干（初烘）时间一般 5~10 分钟。

2.3.6 摊凉

同 2.2.6。

2.3.7 复揉、解块

复揉设备同 2.3.4，装叶量以自然装至揉筒的 4/5 左右为宜，忌装叶过多。复揉加压比初揉略重，并掌握轻、重、轻的原则。以茶条紧卷、紧细、断碎较少为揉捻适度。揉捻中产生的团块采用手工或解块机解散。揉捻结束后，应尽快进入下一道工序。

2.3.8 足干

同 2.2.10。一般采用五斗烘干机、平台烘干机、微型自动烘干机。其中第 1 次干燥温度控制在 90℃左右、第 2 次 70~80℃。

3 质量控制

3.1 质量安全关键控制点

3.1.1 加工场地

3.1.1.1 茶叶加工厂环境、设施与卫生管理应符合 NY/T 5019 的要求，鲜叶摊放、初制加工及包装等不同清洁卫生要求的区域应分开设置，并符合工艺流程要求，各工序操作应在清洁良好的情况下进行，防止变质和交叉污染。

3.1.1.2 加工与冲洗加工设备用水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.1.3 茶叶加工与包装场地应在加工开始前全面清洗消毒一次，所有加工设备、器具和工具使用前应清洗干净。

3.1.2 鲜叶验收

严格按照鲜叶原料要求进行鲜叶验收，不同等级、不同地块、不同品种、露（雨）水叶等分开摊放、分别加工。

3.1.3 加工过程

3.1.3.1 关键工艺应有操作技术要求和检验方法，并严格按照技术要求进行加工和检验，同时记录执行情况。

3.1.3.2 加工过程中应避免茶叶直接接触地面，加工过程中产生的不合格产品、跌落地面的产品及废弃物，应分别收集，盛装于有明显标识的专用容器中存放于固定地点，并由专人负责评估处理。

3.1.3.3 禁止使用色素、香精、粘结剂和其他添加剂。

3.2 生产档案

3.2.1 建立原料采（收）购、加工、贮存、运输、出入库和销售的完整档案记录，内容分别按附件 1 的表 1、表 2、表 3、表 4 执行。

3.2.2 每批加工的产品应编制加工批号或系列号，并一直延用到产品终端销售。

4 术语和定义

4.1 摊放（摊青）

将采后的鲜叶摊放一定的时间。

4.2 杀青

利用高温破坏鲜叶中的酶活性，阻止多酚类物质的酶性氧化，保存茶叶原有的“青”绿色。

4.3 清风

利用风力使杀青叶尽快散热冷却。

4.4 初揉（揉捻）

将杀青叶在一定的的外力作用下，使茶叶细胞组织破损，条索紧卷的过程。

4.5 初干（初烘）

茶叶前期（第一次）干燥工艺过程，主要以散发水分为目的。

4.6 摊凉

冷却因前续工序的高温，使茶叶温度达到室温的过程。

4.7 复揉

将初干摊凉后的茶叶在一定的的外力作用下，进一步使茶叶细胞组织破损，条索紧卷的过程。

4.8 做形（造形）

在一定温度和外力作用下，使茶叶外形形成特定形状的过程。

4.9 理条

在一定的温度下，利用一定的的外力将茶叶外形条索整理成直条形的过程。

4.10 提毫

在一定温度和外力作用下，使茶叶表面的茸毛耸立显露的过程。

4.11 足干、提香

茶叶干燥的后期工艺过程，以散失水分、紧卷成形、发展香气为目的。

4.12 解块

解散茶叶因揉捻过程形成的团块。

5 引用和参考资料

GB 5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

NY/T 853 茶叶产地环境技术条件

编写单位：湖南省茶叶研究所、湖南省保靖县茶叶产业开发办公室、湖南保靖黄金茶有限公司。

编写人员：粟本文、郑红发、黄怀生、包小村、王润龙、赵熙、粟登元、银霞、张帆。

附件 1:

表 1 鲜叶采（收）购、进厂档案

时 间	来源（地点）	品 种	数量（公斤）	等 级	收购、验收 人	备 注

表 2 加工档案

加工时间	鲜叶来源	鲜叶等级	加工批次	成品茶数量 （公斤）	成茶等级	加工人员	记 录 人	备 注

表 3 产品入库档案

入库时间	加工批次	数量（公斤）	等 级	包装形式	保 管 员	备 注

表 4 产品出库档案

出库时间	入库时间	加工批次	包装形式	销售地点	数 量 （公斤）	等 级	保 管 员	备 注
