

# 哪些茶树品种适合制作抹茶? 加工工艺怎样?

近年来,层出不穷的抹茶饮品、食品和日用品流行于市,受到广大消费者的喜爱和追捧,抹茶产业快速发展,关注度与日俱增。那么,加工抹茶对茶树品种有什么要求?加工过程中需把握哪些关键技术?下面为您介绍——

## 这些茶树品种适合制作抹茶

根据抹茶感官品质的原质、原色、原味等“三原”要求和清香、清口、略带青(草)气等“三清”特点,要求茶树品种叶绿素、氨基酸、蛋白质含量高,茶多酚、咖啡碱含量低。同时,考虑品种发芽早晚和产量高低,推荐适制抹茶的茶树品种为“中茶108+龙井43+藪北+奥绿”的特早生、早生、中生和晚生品种的合理搭配组合。

### 中茶108

由中国农科院茶叶研究所从“龙井43”插穗辐射诱变后选育而成的国家级茶树良种。该品种属灌木型,中叶类,特早生,叶片呈长椭圆形,叶色绿,叶面微隆,叶尖渐尖,树姿半开张,分枝较密。特点是发芽特早,芽叶黄绿色,茸毛较少,育芽力强,持嫩性好,抗寒性、抗旱性、抗病性均较强。春茶一般在3月上中旬萌发,尤抗炭疽病,产量高。适制抹茶,色泽翠绿,香气清高,滋味鲜爽。

### 龙井43

由中国农科院茶叶研究所从龙井群体种中单株选育而成的国家级茶树良种。灌木型,中叶类,树姿半开张,分枝密。品种特点是发芽早,春芽萌发期一般在3月上中旬,一芽三叶盛期在4月中旬;发芽密度大,育芽能力特强,芽叶短壮,茸毛少,耐采摘,抗寒性强,抗旱性稍弱,持嫩性差,适制绿茶,尤其适制抹茶和扁形绿茶。

### 藪北

“藪北”是日本从中国传入的茶树品种中选育出来的茶树品种。生命力强,在任何土壤中都容易生根,根系和发芽均匀且发育早。恢复力强,改植容易,但耐病性较弱,需注意防治。在日本发芽和成熟采摘比其他品种要早,产量也比别的品种高10%。目前,日本75%茶园为该品种。“藪北”做抹茶品质良好,香气适中,苦涩味和甘甜味平衡良好。

### 奥绿

日本引进品种。树姿中等,树势强,成叶比“藪北”小、呈椭圆形,色绿、芽立好,属芽数型,产量高。耐寒性与“藪北”相当。比“藪北”晚生6-8天,产品色浓,香味独特,口感柔和有回甘。用此品种加工的抹茶,鲜叶中氨基酸含量特别是游离氨基酸含量高,酚氨比和儿茶素含量低,品质优异。



## 抹茶加工工艺

抹茶加工包括抹茶初制(碾茶)加工与抹茶精制加工两道工艺,工序流程多,技术要求高。但抹茶加工全程机械化、连续化、自动化程度高,人工使用率低,是缓解茶叶用工难问题的有效生产方式。

### 抹茶初制加工

抹茶初制加工又称碾茶加工。碾茶加工自动化程度较高,普遍达到全程不落连续化生产,加工工艺流程为:贮青→切叶→杀青→冷却→初烘→梗叶分离→复烘(叶)→碾茶,第一次梗叶分离后的梗部分还含有少量叶片,进入另一台烘干机复烘,再进行二次梗叶分离,分离后的叶片二次复烘后也为碾茶。

#### 一、贮青

鲜叶到厂就可加工。未能及时加工的进行贮青。鲜叶贮青场地应清洁卫生、阴凉、无异味、空气流通、不受阳光直射。鲜叶贮青厚度不超过90厘米。贮青过程中要注意保持鲜叶新鲜度,防止鲜叶发热红变。中午高温天气采摘的鲜叶暴晒后会发热或脱水,可采用雾化器对鲜叶进行冷却保鲜,以保证鲜叶品质。

#### 二、切叶

为使原料均匀,鲜叶需进行切叶处理。贮青槽的鲜叶经输送带匀速进入切叶机进行横切、纵切,出料口鲜叶长短均匀,生产量为每小时100—500公斤。

#### 三、杀青

使用蒸汽杀青或蒸汽热风杀青,尽可能保全叶绿素,使干茶色泽翠绿。用饱和蒸汽或高温过热蒸汽杀青,蒸汽温度90℃—100℃,蒸汽流量每小时100—160公斤,青叶流量每小时90—120公斤,筒转速每分钟30—50转,搅拌轴转速每分钟300—600转,杀青时间8—10秒。

#### 四、冷却

杀青叶通过风机吹上空中,在8—10米的冷却网中升降多次,快速冷却除湿。冷却时间5—10分钟。冷却到茶梗与叶片中的水分重新分布,手握茶叶柔软。

#### 五、初烘

普遍使用掘井式砖块碾茶炉,以形成碾茶“炉香”的独特风味,但也有使用箱式碾茶炉或远红外烘干机进行初烘。碾茶炉内有多层1.8—2.0米宽的不锈钢输送网带,叶片在网带上以风送换层的方式在多

层网带上前行,经过4段不同温度网带,历时20—25分钟完成初烘。

#### 六、梗叶分离

使用梗叶分离机,其结构是半圆筒形的金属网,内置的螺旋刀在旋转时将叶片从梗上剥离,剥离后的茶叶经过输送带进入高精度风选机分出叶片和茶梗,同时去除杂质。

#### 七、复烘

使用烘干机。设定烘干机温度70℃—90℃,时间15—25分钟,控制烘干叶水分含量在5%以下。

#### 八、碾茶

复烘后的抹茶初制加工产品即为碾茶,其色泽鲜绿明亮、大小匀整、洁净、海苔香显著。

### 抹茶精制加工

抹茶精制加工工艺流程为:切茶→筛分→风选→粉碎→分筛→金探→抹茶。

#### 一、切茶

通过滚切机、齿切机等切茶机切茶,把大的切小、长的切短,切轧成0.3—0.5厘米大小的均匀碾茶碎片。

#### 二、筛分

切茶后进行筛分,筛分过程中分离出不符合规格的碾茶,再进行切轧,反复筛切直至符合规格为止。

#### 三、风选

风选是利用风力作用,去除碾茶中的黄片、茶梗以及夹杂物等,并将轻重不同的碾茶分离,分级粉碎。

#### 四、粉碎

粉碎是抹茶精制加工的关键工序。目前,我国抹茶粉碎方式主要有球磨粉碎、石磨粉碎、连续式球磨机粉碎、气流粉碎等。

石磨粉碎:高品质的抹茶一般采用石磨粉碎。1台石磨1小时生产40—50克抹茶。

球磨粉碎:抹茶企业大多采用球磨方式进行抹茶粉碎。单台球磨机每次投入碾茶20—25公斤,研磨时间20—22小时。

连续式球磨粉碎:连续式球磨机连续进出料,进料到出料时间13—16分钟,生产量每小时15—20公斤。

气流粉碎:气流粉碎机连续进出料,进料到出料时间为1.5—2分钟,每小时生产量为50—150公斤。

#### 五、分筛

粉碎后的抹茶通过金属筛去除没有被粉碎的碾茶以及其它表面异物,一般使用80目不锈钢金属振动筛。

#### 六、金探

经过分筛的抹茶粉,还需要通过磁棒、金属检测仪或X光探测装备去除抹茶粉中的金属异物。

#### 七、抹茶

抹茶色泽鲜绿明亮、颗粒柔软、细腻均匀、海苔香显著。

俞燎远 文/图



图为抹茶初制过程中的梗叶分离流程。