

茶叶杀青机哪种好 陕西杀青机 增荣机械口碑好

产品名称	茶叶杀青机哪种好 陕西杀青机 增荣机械口碑好
公司名称	浙江武义增荣食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武义县王宅镇古马山工业小区
联系电话	13857929862

产品详情

浙江武义增荣食品机械有限公司（原名为：浙江武义增荣茶机厂）。本公司从事食品初加工机械单机设备与成套机组的研发与制造。

本企业采用科学管理，注重节能减排，鼓励技术。人员素质的提高，促使企业不断发展，双锅式茶叶杀青机，产品质量的精益。公司始终以“质量第一、用户至上”为宗旨，“、务实、”为方针，“本着薄利多销”为原则，严把产品质量关，并切实做好售后服务工作。

今天带大家了解6CST-100型茶叶杀青机（煤、柴式）

滚筒直径 60CM

滚筒尺寸（内径×长度）：1000×4550mm；

整机质量：3500（kg）；

外形尺寸（长×宽×高）：5400×1400×2010（mm）；

电机额定功率：6级2.2kW/380V；

能源形式：柴/煤；

材质：Q235；生产率：400（kg/h）；

滚筒转速：18 - 22r/min；电机转速940r/min；

茶叶在制做的时候会需要用的杀青机这一机械的使用。茶叶杀青的主要目的是通过茶叶加工机械设备里的高温破坏茶叶和钝化茶叶中的氧化酶活性物质，茶叶滚筒杀青机，从而达到抑制茶叶里的茶多酚的酶从而促氧化反映，防止在进行茶叶烘干的过程中出现变色反应。杀青能使茶叶散发出一股青臭味，促进茶叶良好的茶香气的形成。

茶叶杀青机械多采用微波杀青机、滚筒杀青机和燃气炒青机这三种进行对茶叶的杀青。这三年中设备在对茶叶进行杀青的时候会最大程度的把杀青的色泽最大化的呈现出来，这三种设备操作方便，。

浙江武义增荣食品机械有限公司（原名为：浙江武义增荣茶机厂）始创于1999年3月。

本公司从事食品初加工机械单机设备与成套机组的研发与制造。下面为您介绍茶叶杀青的小知识：茶叶杀青

通过高温破坏和钝化鲜茶叶中的氧化酶活性，抑制鲜叶中的茶多酚等的酶促氧化，蒸发鲜叶部分水分，使茶叶变软，便于揉捻成形，同时散发青臭味，促进良好香气的形成的一种制茶步骤。

一般的绿茶之类的不需要二次杀青的，只有乌龙茶需要二次杀青，详细如

（一）杀青的目的利用高温破坏做青叶中酶的活性，抑制多酚类化合物氧化；进一步逸散青气，发展香气；蒸发水分，使叶质变软，便于揉捻。

（二）杀青方法杀青方法有机械杀青和手工杀青两种，茶叶杀青机哪种好，目前以机械杀青为主。

1、机械杀青机械杀青，适于大批量的生产，只需一次炒、揉。锅温300—350 。掌握多闷少扬，高温，快速短时，小锅的原则，炒2—3分钟，至适度起锅揉捻。

2、手工杀青手工杀青分初炒和复炒两次。初炒，锅温240—260 ，投叶量1.5左右。青叶下锅，先闷炒，待叶温上升，即扬炒。采取多闷少扬，炒匀炒透的原则。翻炒的快慢，视叶子受热程度灵活掌握，做到看青炒青。含水量较少，叶片较薄的奇种以闷炒为宜，火温宜低，时间宜短些。叶子肥大含水量较高的水仙应采取高温闷扬结合的方法，时间宜长些。一般趁热揉捻，揉后进行第二次杀青，又叫复炒。复炒锅温200—240 。将初揉叶撒在锅内闷炒十几秒钟，炒到烫手时起锅，进行复揉。

（三）杀青的适度标准杀青到叶子变软，富有粘性，叶色转暗，发生清香，陕西杀青机，无青臭气，失水约15—22%时，即为适度。

茶叶杀青机哪种好-陕西杀青机-增荣机械口碑好(查看)由浙江武义增荣食品机械有限公司提供。浙江武义增荣食品机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在浙江 金华 的粮食加工机械等行业积累了大批忠诚的客户。增荣机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事茶叶烘干机，烘干机，茶叶烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。