

# 名优茶采用微波光波多层杀青设备的优势

产品名称	名优茶采用微波光波多层杀青设备的优势
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	368888.00/台
规格参数	品牌:康来机械 型号:400型 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

## 产品详情

### 名优茶采用微波光波多层杀青设备的优势

名优茶，是一类造型独特、风格各异、品质超群，又具有一定社会优质茶。例如，西湖龙井是享有盛誉的一种名优茶。但并不是所有龙井茶都属于名优茶，而是龙井茶才能称为名优茶。

总的来说，我国名优茶分为历史名茶，如西湖龙井、洞庭碧露春、太平猴魁等；恢复历史名茶，如浙江的长兴紫笋茶、径山茶、蒙顶甘露等；新创制名茶，如南京雨花茶、安吉白茶、开化龙顶、采花毛尖等。

一般认为，一款茶叶要成为“名优茶”，至少应满足以下几个条件：

一、优越的地理环境。“高山云雾出好茶”这句话道出了好茶与地理环境的关系。我国大多数名优茶具有的生态条件，有的产于名山名胜风景区，有的产于烟雾缭绕的高山，有的产在湖岛或湖滨，如庐山云雾茶生长在高汉阳峰，西湖龙井茶产于风景秀美的西湖风景区，蒙顶甘露产在山巅五峰之间，洞庭碧螺春产于太湖之滨的洞庭东西二山。

二、优良的茶树品种。名茶离不了名种，名种是采制名优茶的物质基础。例如，福鼎白茶是福鼎大白茶和福鼎大毫茶树种制成的；以祁门楮叶种制成的祁门工夫红茶，以其香高味醇而驰名中外；在安徽，黄山毛峰以黄山大叶种等制成。

三、精细的采摘标准。名优茶鲜叶采摘十分考究，一般都以鲜叶细嫩、均匀著称。采摘要求甚为严格精细，又有各种茶独特的造形与品质要求，对鲜叶原料又各有要求。如六安瓜片采摘在谷雨到立夏之间，选取新稍单片；太平猴魁开采也在谷雨前后，要取一芽三叶采摘。

四、精湛的工艺技术。各种名优茶不是具有突出的外形特征，就是具有突出的内质特点，而容易识别的可能就是独特的外形了。精湛巧妙的工艺技术，能使圆则圆，使扁则扁，使条直则条直，使条索卷曲则卷曲。如西湖龙井的十手法；太平猴魁的理条；六安瓜片的拉小火、拉老火等。

我国名优茶生产品类很多，每个茶产区都有一种或几十种名优茶生产。据《中国茶叶大词典》名优茶词条统计，安徽省有100多种，浙江省有70多种，湖北省有70多种，湖南省有60多种。截止目前，全国名优茶不下千余种，其中以绿茶的名优类多，约占名优茶的80%。微波杀青介绍：微波是一种波长为1-1000m，频率为300ghz~300mhz的电磁波。在食品工业中，微波常用频率为915~2450mhz。微波会与物料中的极性物质(如水分、蛋白质和脂肪等)相互作用，通过使物料极性的取向随外电磁场发生变化，造成分子急剧的摩擦和碰撞，从而在同一瞬间加热物料的各部分。相比常规加热中所采用的外部加热模式，微波利用介质损耗原理，采取内部加热的方式，通过分子极化和离子导电两个效应对物料进行直接加热。所以，微波加热具有选择性、即时性、高效性，以及热惯性小、穿透性好、加热均匀且易于控制等特点，并且微波技术的应用有利于环境保护和能源的节约。

微波茶叶杀青机是一种新型的茶叶杀青机设备，它克服了滚筒杀青机对茶叶外形的影响，可以达到无焦边、爆点的效果，尤其杀青叶的色泽更是普通滚筒杀青机无法比拟的。

#### 一、微波茶叶杀青机特点优势总结 微波在茶叶杀青中的应用：

生产绿茶、乌龙茶，均需要加热杀青处理，以钝化多酚氧化酶的活性，蒸发部分水分，挥发青草气味，软化组织。目前生产上常用炒青方式

、蒸汽杀青方式，试验结果表明，微波杀青与炒青方式加工的茶叶品质更良好，微波杀青的时间短（为炒青时间的1/8）可以连续进行。而蒸汽杀青由于蒸汽含水量高，原料外层受高温影响，因此杀青后的茶叶不利于脱水，部分叶绿素受破坏，原料所含营养物质随冷凝水而部分流失，色泽影响比较大。

微波在茶叶杀青的应用主要是其产生的热效应。当磁控管产生微波，照到茶叶对，茶叶内部的极性分子受微波周期性变化的影响，随微波进行周期性活动。由于微波的频率很高，使茶叶内部分子高速碰撞而产生了大量的摩擦热量迅速提高物料的温度，从而达到快速升温的效果。

二、微波在茶叶干燥中的应用一般的热风干燥过程中物料外部受热，表面干燥，热量向内传递，其方向与水分扩散传递的方向相反，影响了水分的向外蒸发。而微波是内部加热，含水量高的部位升温较快。因此在微波干燥过程中，水分由内层向外层的迁移速度快，干燥速度明显快于热风干燥。在茶叶干燥中应用微波干燥具有以下优点：（1）干燥速度快；（2）产品质量好；由于茶叶表面温度不太高，叶绿素变化少，色泽绿翠而耐藏，香气损失少，干燥均匀；同时由于水分蒸发速度快，容易形成多孔性，产品的复水性好，泡茶时内容物易溶出。

三、微波在茶叶杀虫和防霉中的应用茶叶在贮运过程中易生虫，在黑茶的渥堆过程中也常发生昆虫污染的现象。过去常用药物熏蒸的杀虫方法，但存在药物残留的问题。采用微波处理可以取得良好的杀虫效果、茶叶中昆虫的杀虫效果与茶叶和虫体的介电性质密切相关，当茶叶的含水量小于12%时，有利于增强杀虫的效果。茶叶在加工贮藏中极易受潮发霉而降低品质。通过试验证明微波技术对茶叶霉菌具有优异的杀灭效果。

四、微波在茶叶汁萃取中的应用茶叶软饮料（加茶饮料、茶冲剂）的加工离不开萃取工序。目前茶叶萃取的常规方法是用热水浸提，微波萃取技术在国外发展迅速，到1995年，国外已授权给两家公司发展工业规模微波萃取技术的应用。用微波萃取茶叶中的有效成分，具有萃取速度快、时间短（比常规方法缩短1/3）、萃取得率高的特点。一般萃取步骤是：将一定量的茶叶置于微波萃取器内，加入适量的水，然后把设备控制在所要求的温度和时间下，开始加热萃取，后经过滤得到茶汁。

五、微波在茶叶饮料杀菌中的应用茶叶饮料在常规热力杀菌中，由于高温长时，使茶叶香气受到较大损失。采用微波杀菌，具有较好的效果。微波杀菌是微波的热效应和生物效应共同作用的结果。微波对微生物的热效应是使蛋白质变性，导致微生物死亡；而微波对微生物的生物效应使微波电场改变了细胞膜断面的电径分布，影响了细胞膜周围电子和离子的浓度，从而改变了细胞膜的通透性能，使微生物生长发育受到抑制而死亡。此外足够强的微波电场可以导致微生物的DNA、RNA中的氢键松弛、断裂和重组，从而诱发遗传基因突变。由于微波杀菌利用了热效应和非热效应对生物的破坏作用，因此，

其杀菌温度低于常规方法，这有利于茶叶饮料香气的保持。