

环保型茶叶杀青设备

产品名称	环保型茶叶杀青设备
公司名称	山东立威微波微波设备有限公司
价格	65000.00/台
规格参数	规格:隧道式 材质:不锈钢 功率:20KW
公司地址	山东省济南市天桥区小鲁工业园三区十八号
联系电话	17686798713

产品详情

环保型茶叶设备有哪些？微波杀青效果好 茶叶杀青是指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种制茶步骤。常规的杀青方式有以下几种：1、滚筒杀青机2、蒸汽杀青机3.热风茶叶杀青机4.微波杀青机山东立威是专门生产微波杀青设备的，近两年微波杀青设备出现在了茶农的视野中，针对其余三种杀青设备微波杀青设备有以下特点：微波茶叶杀青设备利用微波加热原理，茶叶在加热升温过程中加热、脱水、软化组织、挥发青草气味、纯化酶的活性、外表色泽翠绿。设备设计合理、结构紧凑、性能可靠、操作简单、维护方便与传统的茶叶杀青、干燥方法相比具有以下优点：

- 1、加热速度：微波直接对茶叶的内外部同时加热，不需要预热，开机即可加工。而传统制作时，有个预热过程。
- 2、加热均匀：微波杀青烘干是通过磁控管产生的电磁波均匀地照射到茶叶上，内、外同时加热，无焦叶、焦边、碎屑等，而传统的茶叶杀青是通过加热滚筒再传导到茶叶上且热量不均匀，易产生外熟内生，外干内湿。有焦味、焦叶、碎屑产生、严重影响茶叶品质。
- 3、茶叶营养损失少：茶叶在微波加热箱内停留的时间较短，又不需要空气和蒸气导热，所以能大限度地保留茶叶中的营养成份，耐用传统的杀青、干燥在滚向杀青机和烘干机中滞留的时间较长，故茶叶中的营养成份损失较多。
- 4、灭菌、醇化作用大：茶叶在采扎、制作过程，往往有二次污染的可能，微波杀青、烘干具有灭菌、醇化之功能而传统的工艺设备不具备这功能，微波特别对夏、秋茶，除苦涩味，相当见效，这醇化功能，其它机械是无法潜代的。
- 5、茶叶品质有所提高：微波杀青时茶叶表面温度不高，出叶时不需吹风冷却，故叶绿变化少，色泽翠绿耐藏、香气损失少，干燥均匀，同时由于水份蒸发速度快，容易形成多孔性，产品的复水性好，泡茶时内溶物易溶出。而传统筒杀青、温度高且不均匀，操作人员难以掌握，易产生焦叶、不稳定。
- 6、降低劳动强度，提高工作效率：本设备采用了自动上、下料，操作人员只须按动按钮，监控设备运转设备情况鲜叶的杀青程度即可，整过杀青、干燥只需1-2人。而传统的杀青、干燥工作劳动强度大，工作环境差，整个杀青干燥需5-6人。
- 7、无公害、环保型设备：微波杀青干燥、具有灭菌、醇化之功能，且本设备不产生环境高温、烟尘与噪音，是当前制茶行业中理想的无公害、环保型设备。希望可以帮助到大家！