

## 400型茶叶杀青机微波光波结合设备

产品名称	400型茶叶杀青机微波光波结合设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	358888.00/台
规格参数	品牌:康来 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

### 400型茶叶杀青机微波光波结合设备

新型三层微波+光波杀青设备，是我司经过多年研发试验推向市场的设备，设备加工出来的茶叶汤色好和颜色漂亮，没有红根现象（因为此设备配备了专门的除红根装置），能更好的匹配茶叶加工的工艺，从杀青处理到脱水冷却，更好的保持住了茶叶的品质和口感。此设备不但可以杀青嫩芽，也可对一芽一叶，一芽两叶等茶叶进行杀青处理。400型茶叶杀青机微波光波结合设备

杀青，是[绿茶](#)、[黄茶](#)、[黑茶](#)、[乌龙茶](#)、[普洱茶](#)、部分[红茶](#)

等的初制工序之一。主要目的是通过高温破坏和钝化鲜叶中的氧化酶活性，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。

杀青是[绿茶](#)等形状和品质形成的[关键工序](#)。杀青方式：[炒青](#)

、[蒸青](#)、[泡青](#)、[辐射杀青](#)。杀青一般掌握“高温杀青、先高后低；老叶嫩杀、嫩叶老杀；抛闷结合、多抛少闷”等原则。

绿茶加工制作的一道工序，把摘下的嫩叶加高温，抑制发酵，使茶叶保持固有的绿色，同时减少叶中水分，使叶片变软，便于进一步加工。

400型茶叶杀青机微波光波结合设备 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，国外已授权给两家中国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做生物的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。

六、微波技术应用前景我国的微波技术与设备已较成熟，连续式、大功率、不同用途的微波设备已基本定型。微波干燥与热风干燥结合起来使用效果更好。

#### 400型茶叶杀青机微波光波结合设备

近期发现网上一些厂商冒用我司设备图片信息来欺骗客户购买设备，结果购买后设备不能用，加工出来的茶叶红根现象特别严重，购买时请认准我司品牌“康来微波”生产厂家为“山东康来机械设备有限公司”

司”、“山东康来机械设备有限公司莱芜分公司”，特此说明。

为什么我司会主推新型三层微波加光波茶叶杀青机？

因为，传统的单层微波茶叶杀青机一般只能杀青高端茶/嫩芽，加工茶叶的过程中会出现;杀不透、红根、烂根、海绵体等现象，新型三层微波+光波茶叶杀青机缺陷。

为什么传统蒸汽杀青机淘汰？

因为通过大量走访茶叶生产厂家，客户反映蒸汽杀青会出现茶叶焦边现象，这对茶叶的出售价格会有很大影响。

新型三层微波光波茶叶杀青机技术参数

- 1、此设备大小可以根据贵公司的产能要求和厂房大小来量身定制。
- 2、设备配备有智能控制系统，一键开机、自动关机操作简单。