

<<茶叶深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<茶叶深加工技术>>

13位ISBN编号：9787501979530

10位ISBN编号：7501979537

出版时间：2011-2

出版时间：轻工

作者：夏涛//方世辉//陆宁//李立祥

页数：172

字数：146000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<茶叶深加工技术>>

内容概要

茶叶深加工不仅可以充分利用茶叶资源，开发出具有新功能的茶制品，丰富市场上茶产品的种类，而且还能使茶叶生产企业和茶农获得显著的经济效益。

夏涛等编著的《茶叶深加工技术》主要介绍茶叶功能性成分，速溶茶加工技术，袋泡茶加工技术，茶粉加工技术，液态茶饮料加工技术，茶食品加工技术，茶酒加工技术。

《茶叶深加工技术》可作为茶叶生产与加工企业技术人员的参考书，也可作为各大专院校茶学专业师生的参考书。

<<茶叶深加工技术>>

作者简介

夏涛，博士，教授，博士生导师。

现任安徽农业大学副校长，安徽省学术和技术带头人、安徽省茶叶产业技术体系首席专家，兼任国家茶叶加工专业分中心主任。

主持国家及省部级重大科技项目十多项，获省部级科技进步奖6项，国家发明专利2项。

方世辉，教授，硕士生导师。

兼任安徽省茶业学会副理事长。

主持省部级科研课题十多项，获农业部丰收二等奖1项，指导开发多种名茶，主编或参著6部专著、教材。

陆宁，博士，教授，硕士生导师。

安徽省优秀中青年骨干教师，高校中青年学科带头人培养对象。

从事食品加工的教学和科研工作。

主持省部级科研课题十多项，获省部级科技奖2项，国家发明专利1项。

参编教材和学术著作6部。

李立祥，博士，教授，硕士生导师。

安徽省高等学校学科拔尖人才。

兼任安徽省茶业学会常务理事、副秘书长，安徽农业大学茶业系主任。

主持省部级科研课题十多项，获省级科技成果奖2项。

<<茶叶深加工技术>>

书籍目录

绪论 参考文献第一章 茶叶深加工原料 第一节 茶叶深加工原料 第二节 茶叶原料中的有效成分 第三节 茶叶深加工原料的品质控制 参考文献第二章 茶叶功能性成分的生产 第一节 茶多酚 第二节 茶色素 第三节 茶多糖 第四节 茶皂素 参考文献第三章 速溶茶加工 第一节 速溶茶发展概况 第二节 速溶茶加工基本原理 第三节 速溶茶加工工艺 参考文献第四章 袋泡茶加工 第一节 袋泡茶分类与设计原理 第二节 袋泡茶原料 第三节 袋泡茶包装 参考文献第五章 茶粉加工 第一节 茶粉及超微茶粉加工 第二节 超微茶粉在食品中的应用 参考文献第六章 液态茶饮料加工 第一节 液态茶饮料发展概述 第二节 液态茶饮料的主要原料 第三节 液态茶饮料的加工过程 参考文献第七章 茶食品加工 第一节 茶糖果 第二节 茶糕点 第三节 茶酸奶 参考文献第八章 茶酒加工 第一节 茶酒生产用原料 第二节 茶叶汽酒 第三节 茶叶发酵酒 第四节 茶叶配制酒 第五节 其他茶酒 参考文献

<<茶叶深加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：(5)干燥其作用类似于绿茶，既是干燥过程，也是品质形成过程。

4.白茶加工工艺白茶加工工艺独特，分为萎凋和干燥两部分。

白茶表面密布白色茸毫的品质特征是其加工方式决定的，一是采摘多毫的幼嫩芽叶制成；二是制法上采取不炒不揉的晾晒烘干工艺。

(1)萎凋白茶萎凋分为室内萎凋和室外日光萎凋两种。

要根据气候灵活掌握，在春秋晴天或夏季不闷热的晴朗天气，采用室内萎凋或复式萎凋为佳。

采摘的茶鲜叶及时摊在竹制水筛上，放在室内自然萎凋约50h，中间适时采取并筛操作。

(2)干燥采用低温烘焙方式干燥。

5.黄茶加工工艺黄茶加工主要有杀青、闷黄、(揉捻)、干燥工序。

(1)杀青黄茶杀青与绿茶的杀青相似。

(2)闷黄闷黄是黄茶制造工艺的特点，也是其形成黄叶黄汤品质特征的关键过程。

作为一个独立的加工工序，有的黄茶采取杀青后闷黄，有的黄茶放在毛火后闷黄，有的黄茶采用闷炒交替进行。

(3)干燥其作用类似于绿茶。

6.黑茶加工工艺黑茶加工可以分为杀青、揉捻、渥堆、干燥几道工序。

其中渥堆是黑茶加工的特有工序，也是形成黑茶品质的关键工序。

(1)杀青由于黑茶采摘的叶子粗老，含水量低，杀青前有时需在叶子上喷洒少许清水，杀青时需高温快炒，杀至叶色呈暗绿色即可。

(2)揉捻杀青叶出锅后，立即趁热揉捻，易于塑造良好外形。

揉捻方法与一般红、绿茶相同。

(3)渥堆揉捻后的叶子，堆放在箬垫上，厚15-25cm，上盖湿布，以保湿保温，进行渥堆过程。

渥堆进行中，应根据堆温变化，适时翻动1~2次。

<<茶叶深加工技术>>

编辑推荐

《茶叶深加工技术》是服务三农·农产品深加工技术丛书之一。

<<茶叶深加工技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>