

木瓜叶茶的加工工艺

临沂市森林湿地保护中心 陈娟

摘要:木瓜是我国古老木本树种,本文针对木瓜丰富的叶梢资源,利用传统绿茶加工炒制流程,炒制木瓜叶茶,充分开发利用木瓜资源,炒制兼具绿茶和保健功能的木瓜叶茶,从而使木瓜产业更具市场经济价值。

关键词:木瓜;叶茶;加工;工艺

木瓜原产于中国,是个古老的树种。又名贴梗海棠、木瓜实、海棠木瓜等,为蔷薇科木瓜属贴梗海棠亚属,木瓜果实作为传统的中药材,又有“百益之果”之称,有着极高的药理作用,营养保健价值极高。近年来,人们发现木瓜果和木瓜叶中含有保肝化学成分齐墩果酸和熊果酸等成分,另外,木瓜果、木瓜叶中所含的SOD是葡萄干的200~500倍。这些有效成分具有能够促进人体的吸收,增强人体免疫能力。同时具有较高的抗氧化功能和较高的防癌、降血糖、降血脂、保肝护肝等功效,药用价值极高。

目前随着人们生活水平的提高,利用植物的枝、叶、花等器官,结合传统茶叶加工工艺制作而成的各种植物制茶种类繁多,除传统茶外,如:海棠茶、银杏茶、枸杞茶、菊花茶等,都是为了满足人民群众的健康需求,开发利用木瓜新叶梢炒制成叶茶的技术,有效利用木瓜叶梢内有效成分,充分利用当地木瓜叶梢资源,借用传统绿茶炒制工艺设备,进行优化炒制。

一、木瓜叶茶的原料选用

“木瓜叶茶”利用木瓜树嫩梢叶为材料,经过萎凋、杀青、揉捻、干燥等加工流程炒制而成,干茶色泽和茶汤为黄绿色,木瓜叶茶口感鲜爽、浓醇、甘甜,香气甜润中蕴藏着独特的杏仁香气,是叶茶中的新贵。“木瓜叶”杀青开发出木瓜叶茶的制作工艺,既充分利用木瓜叶资源,又开发了木瓜的附加值。

二、加强管理,以生产绿色食品“木瓜叶茶”

以生产绿色食品为标准进行管理,秋季木瓜收获后,木瓜园采用人工除草,不修剪,也不施用农药和化肥。通过增施有机肥或木瓜配方专用肥,保证“木瓜叶茶”春季叶梢自然生长;利用生物技术防治病虫害,增施钾肥防治叶部病害,确保木瓜叶茶无公害和绿色质量。

三、适时采摘、晾晒

木瓜叶茶每年4月上旬至6月上旬,采摘新梢春叶和夏叶,借用传统绿茶设备进行炒制。春季木瓜新叶梢一般无病虫害,不喷施农药,叶茶原料无污染;夏季木瓜新梢生长迅速,新梢及嫩叶中的花青素等茶多酚含量明显增加,制作出的夏茶略带涩味,木瓜叶茶以春季叶梢炒制品质最佳。当春季木瓜叶长出2叶1心或1叶1心1心时开始采摘,采摘掌握1叶1心或2叶1心,手工采摘,然后用竹篓盛放,及时收集运回。

(一)遮阴晒青

春夏季的木瓜嫩叶梢,含水量高,晒青时应摊放在阴凉处,一般晒青厚度5~6cm,多次翻动,眼观木瓜叶片稍萎凋就可收取。

(二)合理晾青

木瓜叶需晾在竹匾上,晾青厚度掌握在1cm左右,温度高时可摊厚一些,每个匾放置木瓜叶量:春季2.0kg,夏秋季2.5kg,有利于萎凋。

(三)萎凋

萎凋时间掌握春茶8~10h,夏茶4~6h。萎凋程度掌握木瓜叶色由鲜绿转为暗绿,芽叶在水分散失之后,叶面相互摩擦没有响声、光泽丧失;鲜叶的青草气消退而散发出一股淡淡的杏仁香;叶质软硬适中,一般含水量60%左右,手捏不会快速弹开。具备上述特征即可进入杀青。

四、木瓜叶茶的加工工艺

(一)杀青

杀青是叶茶加工中的最关键的工序之一。杀青品质的好坏将直接影响叶茶的品质。杀青过程中,杀青温度、杀青时间、投叶

量等都是杀青技术需要掌握的主要指标。木瓜叶杀青采用70型小型茶叶杀青机进行,杀青时间为3min左右为最佳,投叶量为35~40kg/h,杀青温度掌握在140℃左右,杀青后叶色鲜红翠、叶片扭曲,失水适度,成茶条索匀整,香气浓郁持久,叶底黄绿匀亮,杀青效果为最佳。

(二)揉捻

揉捻是木瓜叶茶塑造外形和形成内质的重要工序,揉捻使木瓜叶片卷转成条索,体积缩小,部分茶汁附着在叶表面,冲泡时易溶于水,对提高茶滋味浓度也有重要作用,木瓜叶茶采用冷揉的方式,即杀青木瓜叶经过摊凉后揉捻,冷揉以保持黄绿明亮的汤色,干燥后叶茶条索柔润卷曲,外形美观。

1.揉捻原则:“长时慢揉、分次加压、先轻后重的顺序”。木瓜叶茶应选用35型揉捻机,每桶放青量25~30kg,揉捻顺序:空压3min—轻压6min—中压8min—松压3min。经过揉捻,木瓜叶茶条索紧卷、茶汁充分揉出而不流失,使卷曲成条90%以上,叶细胞破碎率80%以上。

(三)杀二青和烘干

在传统绿茶炒制工艺过程中,因揉捻后的叶茶,含水量仍很高,采用一次性干燥,叶茶容易结块成团,茶汁易黏结烘干机壁。木瓜叶茶采取分次干燥(杀二青和烘干),利用高温回软,进行人工揉搓整形,以充分发挥茶香。

木瓜叶茶杀二青采用大型滚筒杀青机,滚筒壁温度控制在135℃~140℃左右,时间以10min为宜,投放叶茶原料10~15kg左右,杀青机倒转进料,头3~5min高速大火,开动排风扇,进行散热利于水分蒸发,叶茶不会黏结成团,后5~7min低速小火。杀二青后出炉的速度要快,叶茶摊凉回潮,利于烘干时成形。

(四)烘干

烘干温度掌握“高温快速、低温慢烘”。木瓜叶茶采用2次烘干法:第1次烘干掌握高温快速的原则,摊叶厚度2.5~3.0cm,烘干箱温度控制在120℃后,烘制5~10min后进行摊凉。然后进行第2次烘干,掌握低温慢烘的原则,将烘干箱温度调至90℃,缓慢烘制2h左右至足干。木瓜叶茶在烘干过程中,前期借助高温揉搓造型,后期不断翻动叶茶,缓慢烘制,使其充分干燥,以固定和发挥形成茶物质。

五、木瓜叶茶的品质特征

(一)外观

木瓜叶茶选用一芽一叶为原料,叶茶卷曲,条索紧结秀美,形同“碧螺春”,色泽柔润,匀整、净度好。

(二)内质口感

木瓜叶茶即有传统绿茶的清香,又有其独特的木瓜浓郁香味,香气持久;汤色黄绿、清澈明亮、滋味鲜醇,刺激性小,叶底肥硕,质地柔软;干茶条索紧结、匀整,茶香浓郁而持久,滋味醇爽略带杏仁香味,具有高档叶茶的特点。

(三)生化品质

木瓜叶茶不含咖啡因,比传统绿茶没有刺激性,富含VC和齐墩果酸,具有绿茶所不具备的营养保健功能,是一种极具市场开发前景的营养保健叶茶。

参考文献:

- [1]王夫彬.桑叶保健茶粗加工技术[J].乡村科技,2015(11):27-28.
- [2]马维苑.桑叶茶不同制作工艺的研究[J].广东蚕业,2019(2):7-9.

作者简介:陈娟(1968—12)女,汉族,单位:临沂市森林湿地保护中心,林业工程师,从事森林培育工作。