



刘 新 傅尚文 主编



名优茶 加工机械

2.3

出版社

名 优 茶 加 工 机 械

主 编

刘 新 傅尚文

编 著 者

刘 新 傅尚文 舒爱民

张 优 邬志祥 金心怡

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书由中国农业科学院茶叶研究所刘新研究员和傅尚文副研究员等编著。内容包括:中国名优茶,名优茶初制加工机械,后处理设备,名优茶加工工艺与设备配套,名优茶加工厂建设;介绍了名优茶加工机械的结构、工作原理、操作方法、日常维护和故障排除,以及名优茶加工、贮藏相关的技术和措施。内容丰富,科学实用,文字通俗易懂,可操作性强,书中融入了一些新机械、新设备和新技术。可作为基层茶叶生产经营管理人员、茶农、茶厂工人阅读,也可作为茶叶、科研、技术推广单位和工作者的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

名优茶加工机械/刘新,傅尚文主编. —北京:金盾出版社, 2005.3

ISBN 7-5082-3484-7

I. 名… II. ①刘…②傅… III. 茶叶加工机
IV. TS272.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 004866 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 66882412

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:北京金星剑印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:6.25 彩页:8 字数:133 千字

2005 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:8.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

作者联系电话:0571-86650591



西湖龙井茶



具有当地特色的名优茶加工厂

名优茶杀青机组



南京雨花茶



自动称量包装机





黄山毛峰茶

加工厂洗手设备





广安松针茶

多功能机炒制生产线



大佛龙井茶



名优茶炒制车间

碧螺春茶





临海蟠毫

包装车间



六安瓜片茶



无级变速摇青机



竹叶青茶

真空包装机





乌龙茶揉捻机组

乌龙茶烘干和杀青设备





揉捻和烘干

曲毫炒干机组



前 言

自茶叶被发现有很好的利用价值后,劳动人民就开始探索采用工具或发明机械来加工茶叶,以提高生产效率、降低劳动强度。茶叶机械化加工是降低生产成本、提高生产效益的重要手段。近半个世纪,我国茶叶生产机械化得到了较快的发展,至今,主要的大宗茶类基本上已实现机械化加工,是我国较早实现机械化加工的经济作物之一。自 20 世纪 80 年代起,名优茶在我国得到了快速发展,到目前,名优茶的总产值已占我国茶叶总产值的 50% 以上,名优茶加工机械也随着名优茶的发展得到了迅速发展。据浙江省统计,机制名优茶的比例已达到 50% 左右,茶园管理机械化也开始逐步推进。

我国名优茶加工机械的研究起源于 20 世纪 50 年代,80 年代后步入快速发展轨道。经过短短的 20 年左右的努力,我国名优茶加工机械体系已基本建立起来,实现了部分作业的机械化,其中又以毛峰类、扁形茶类的加工机械化程度较高。名优茶加工的机械化,解决了茶叶生产季节用工紧张、活劳动成本上升的问题。名优茶加工机械化,提高了工效,降低了生产成本,增加了名优茶的经济效益;实现名优茶加工机械化也有利于制订规范的茶叶生产技术规程,使茶叶的品质保持稳定。同时,机械化生产促进了茶叶生产规模化,扩大了市场份额,更有利于产品的品牌建设。

为了充分发挥名优茶加工机械的潜力,用好多名优茶加工机械,更好地发挥机械加工高效、低耗、品质稳定的特点,以推进名优茶机械化加工向纵深发展,我们组织编写了这本册子。

本书第一章由张优工程师编写,第二章由刘新研究员和金心怡副教授编写,第三章由舒爱民副研究员编写,第四章由傅尚文副研究员与余书平、朱逢秋、金朝贤、田晓兰、金山发、杨如兴农艺师编写,第五章由邬志祥工程师和刘新研究员编写。作者力求用通俗的语言来介绍名优茶加工机械的结构、工作原理、操作使用方法、日常维护和故障排除方法,以及与名优茶加工、贮藏相关的技术和措施,力求尽可能将一些新机械、新设备和新技术汇入本书中,同时,让读者了解名优茶加工机械方面的新进展。

书中收录了农业部行业标准 NY 5244—2004《无公害食品茶叶》标准、NY 5019—2001《无公害食品 茶叶加工技术规程》、NY/T 5198—2002《有机茶加工技术规程》等标准,以便读者更好地了解国家和政府对名优茶加工相关的技术和设施方面的要求。

名优茶加工机械随着社会的发展和科学的进步不断地在更新,机械化程度也将不断提高。因此,书中的内容也应不断地更新。由于编写这本书的时间较为仓促,加之我们的水平有限,书中难免会存在不妥之处,恳请读者指正。

本书编写过程中,得到俞永明研究员的大力支持,胡景川高级工程师在百忙之中对文稿进行具体的修改。在此深表感谢!

作 者
2004 年夏

目 录

第一章 中国名优茶	(1)
第一节 扁形茶	(2)
一、西湖龙井	(2)
二、六安瓜片	(3)
第二节 毛峰茶	(4)
一、黄山毛峰	(4)
二、信阳毛尖	(5)
第三节 针形茶	(6)
一、安化松针	(6)
二、南京雨花茶	(7)
第四节 卷曲形茶	(8)
一、碧螺春	(8)
二、临海蟠毫	(9)
第五节 异形茶	(10)
一、银球茶	(10)
二、古钱茶	(11)
第六节 捆扎茶	(11)
一、黄山绿牡丹	(12)
二、婺源墨菊	(13)
第二章 名优茶初制加工机械	(14)
第一节 鲜叶处理设备	(14)
一、鲜叶脱水机	(14)
二、鲜叶分级机	(16)

三、贮青设备	(19)
第二节 摊青、做青设备	(21)
一、摊青设施	(21)
二、摇青机械	(23)
第三节 杀青设备	(27)
一、滚筒杀青机	(27)
二、汽热混合型杀青机	(31)
三、乌龙茶杀青机	(35)
四、微波杀青机	(39)
五、捞青机	(42)
第四节 揉捻机械	(45)
一、6CR 系列揉捻机	(45)
二、乌龙茶包揉机	(49)
三、碗式揉捻机	(53)
第五节 做形设备	(55)
一、多功能机	(56)
二、理条机	(59)
三、曲毫炒干机	(60)
四、扁形茶炒制机	(62)
第六节 烘干设备	(65)
一、手拉百叶烘干机	(65)
二、自动烘干机	(66)
三、盘式烘干机	(69)
四、提香机	(71)
第三章 后处理设备	(73)
第一节 精制机械	(73)
一、茶叶风选机	(73)