

蒸し製煎茶ライン(120Kライン)へ連結可能な新熱源殺青装置による新茶種生産

新香味茶「萎凋香緑茶」など新しい茶種の製造に応用できる茶殺青機を開発

※殺青とは、摘み取ったばかりの茶葉を高熱の釜で炒り、熱を加え酸化・発酵を抑える工程。

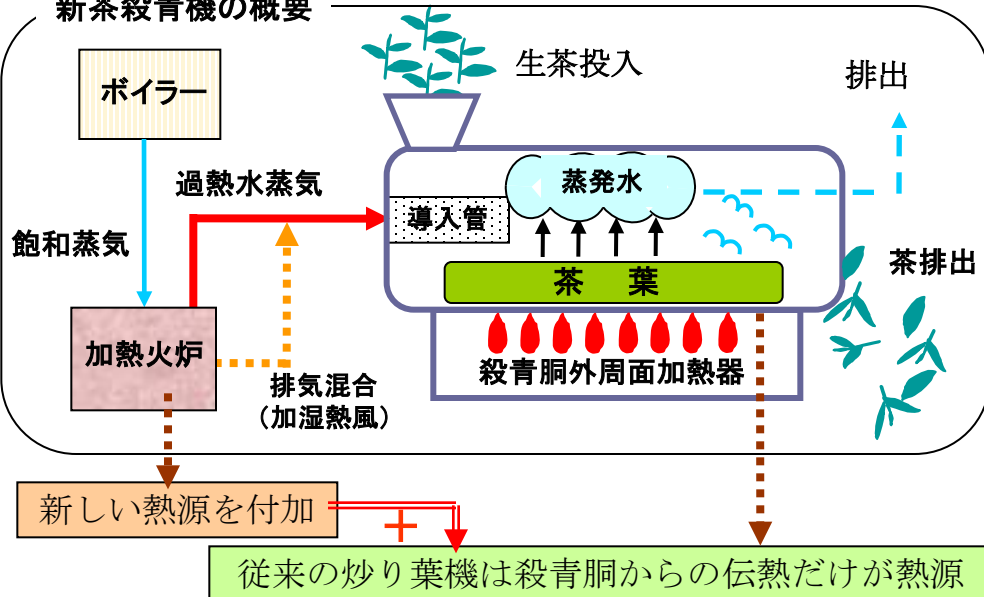
研究開発の背景

- 茶の消費現場では、
- ・消費需要の多様化に対応した茶種の生産が求められている。
- ・現在の煎茶工場が多様な茶生産を進めるために新規の殺青機が必要。

研究成果の内容

- ・従来の釜炒り茶製造法に高熱量の熱源を付加し品質を安定
- ・新しい熱源は加湿熱風と過熱水蒸気の使い分けが茶種で可能

新茶殺青機の概要



導入効果



従来の炒り葉機のある工場



新しい茶殺青機

茶種に応じた茶殺青機使用例

熱源	温度 (°C)	炒胴温度 (°C)	胴傾斜 (度)	処理量 (kg/h)	重量減 (%)	茶種
加湿熱風	400	400	5	260	14.4	釜炒り
過熱水蒸気	400	250	1	537	4.9	深蒸し

処理能力向上

多様な茶種

導入実績

- ・国内: 19機(うち鹿児島島: 5機)
- ・海外: 7機

新香味茶「萎凋香緑茶」

爽快感のある花のような香りを持ち、欧米の消費者に対する嗜好性調査でも高評価



消費者の嗜好を満足させる
多様な茶種を安定して大量に製造が可能

期待される効果

- ・煎茶から釜炒り茶まで多様な茶種を安定的に大量生産が可能。
- ・煎茶とは異なる香味による需要喚起が期待される。

導入をオススメする対象
茶工場を所有する茶生産農家