

铁观音茶加工过程中烘焙的作用与技术分析

张瑞明 苏日珠 泉州鲤城区聚贤茶叶专业合作社 福建泉州 362000

摘要：烘焙是浓香型铁观音茶加工过程中重要的工序之一，烘焙方法和技术直接关系到茶叶的品质。本文基于铁观音茶叶烘焙方法，分析了铁观音茶叶在加工过程中烘焙的作用与技术。

关键词：铁观音茶；烘焙方法；烘焙技术

引言

茶是我国的国粹之一，茶文化是我国传统文化重要的组成部分。福建作为我国著名的茶产地，泉州安溪地区更是几乎有山就有茶。发展茶产业，成为泉州地区支撑乡村振兴的重要方式。在铁观音茶的制作过程中，烘焙技术直接关系到茶叶的品质，是茶叶制作的核心环节。

1 铁观音茶叶烘焙方法分析

目前，铁观音茶采用的烘焙方法主要有三种。

第一种是电烘箱烘焙方式。这也是目前铁观音茶制作过程中应用最为广泛的一种烘焙方法，其传热的方式属于热风传导加热，靠热风传导进行烘焙。该操作方式十分简单，采用的是按键化操作，时间和温度都是提前设定好的，可调可控，烘焙出来的铁观音茶具有较高的稳定性，生产的效率也相对较高。

第二种是炭焙笼烘焙。这种烘焙方式是一种传统的烘焙方式，其基本流程包括起火炉、炭燃烧、炭炉覆灰、控

制炭焙温度等，特别耗时，而且对技术的要求较高，必须经过不断实践操作，形成丰富的经验才能成功。就目前而言，我国茶叶市场上只有少量特色的铁观音茶是采用这一工艺技术烘焙的。

第三种是电焙笼烘焙。这种烘焙方式是基于电烘箱烘焙和炭焙笼烘焙而出现的新烘焙方式，是依靠电热丝发热，同时采用热风循环的模式进行烘焙的，其温度和时间也是可以调控设定的，操作简单易懂，适合小量茶叶的探索和加工。

2 铁观音茶制作过程中烘焙的作用分析

2.1 去除水分

在铁观音茶制作过程中，经过初制的清香型铁观音茶，其水分含量大约为5%~7%。经过运输及一段时间仓储后，因茶叶中含有的羟基等亲水基团受潮，含水量可达8%~10%，导致茶叶的结构略微疏松，外形出现膨胀软化。经过烘焙，运用恰当的火功，会使茶叶水分逐



渐减少,品质随之提升。

2.2 去除杂味

铁观音茶在烘焙过程中,不仅会减少其内部含水量,延缓陈化速度,也会促使茶叶内的一些物质经过热物理化学变化,去除杂味,提高茶叶香气。例如,铁观音茶可能因初制、运输和存储的不当,产生闷黄味、青油味、水闷味、异杂味、陈味、烟味、油味和馊味等,经过烘焙处理,这些异味会在很大程度上得以减弱和消除,特别是其中的多酚类化合物具有苦涩味,经过烘焙转化,同时茶香物质也会由内部扩散到表层,使铁观音茶更加爽口醇厚,从而实现了品质的提升。

2.3 增色强质

铁观音茶进行烘焙,还能增色强质。铁观音茶经过初制,在运输和存储过程中,水分会不断增加,茶叶的色泽会逐渐变得稍褐色、花杂。经过烘焙处理后,茶叶的外形和色泽会逐渐一致,叶底少花杂,色泽较明亮,且汤色呈金黄或橙黄,较为清澈明亮。

3 铁观音烘焙技术要点分析

3.1 茶叶烘焙前期

在铁观音茶烘焙时,开始应保持烘箱门留一点缝隙,以利于闷味和杂味的散发。一般来说,茶叶在烘焙时,受热达到 60° 以上,就会有香气散出。到了 100° 时,会产生较浓的青草气味和茶香,而到了 115° 时,青气味、茶香以及其他杂味会一起散发出来。到30分钟左右时,散发的鲜味会逐渐降低,形成较为轻微的熟香味以及其他的杂味。烘焙到90分钟左右时,茶叶的香气开会变得清纯、清顺,这也意味着青草气味和杂味都已经被祛除干净了,这时就可以关紧烘箱门。

3.2 茶叶吃火阶段

在关紧烘箱门后,茶叶烘焙就到了吃火阶段。在这一阶段,烘焙师应调整烘焙的温度。一般来说,温度的调节需要根据前期茶叶审评的结果来进行。例如,轻发酵型铁观音,其香气属于清香或者较高香型的,韵味较轻,茶汤滋味较为醇和,在烘焙时稍微调低温度,用中温火 $105^{\circ} \sim 110^{\circ}$ 来进行烘焙,以保持其香气。适当发酵或者重发酵的铁观音茶,其韵味较足,滋味更加醇厚。

在烘焙时,温度应适当高些,宜采用中高温 $115^{\circ} \sim 120^{\circ}$ 来进行烘焙,促使成品的铁观音茶形成

焦糖香,这样茶汤的滋味会更加醇厚甘爽。低档茶香气较低,滋味也较为平和。在烘焙时,应采用中高温 $125^{\circ} \sim 130^{\circ}$ 来进行烘焙,使其能够形成具有火香味的成品。在这一阶段烘焙的时间较长,一般为450min左右,这次期间,不要打开烘箱门,挪动里面烘焙的茶叶。到了设定的时间后,可以打开烘箱门,闻里面茶叶散发出来的气味,判断茶叶吃火的气息程度,同时还要取小样进行冲泡。

在冲泡时,应用盖碗冲泡,用国标2分钟、3分钟和5分钟分别冲泡三遍,检查茶叶香气、滋味与汤色的变化。如果茶叶存在表面吃火,或者吃火较轻的,应将温度稍微调高 $3 \sim 5^{\circ}$ 在进行一段时间的烘焙;如果茶叶较吃火,具有明显的火味,应将温度调低 $3 \sim 5^{\circ}$ 。

3.3 成品形成阶段

到了茶叶烘焙后期,即烘焙成品时,烘焙人员应每隔10分钟左右,就要闻一闻烘箱里茶叶散发出来的香味气息,并取小样进行冲泡品尝。一般来说,小样冲泡的三道茶汤中,如果第三道茶汤在色泽方面与前两道一样,香气火味明显,且香气通透无异杂味,茶汤滋味醇厚顺柔,这时就可以停止烘焙,将烘箱里面的茶叶取出倒在专用的竹席框中并摊开,以促进茶叶的快速降温。

如果在取样冲泡过程中,发现第三道茶汤的色泽呈偏青绿色,滋味也稍显微青涩,就意味着火候没吃透,茶叶尚未熟透,仍有夹生的现象,需要进行烘焙。如果香气通闷或者带杂味时,也要继续烘焙。对于烘焙成功的成品茶,在其凉了后,应立即装袋封箱。在这一过程中,袋子口应用折盖,千万不能绑紧,以便于火气的散发和转化。

结语

综上所述,本文基于铁观音茶叶烘焙方法,分析了铁观音茶叶在加工过程中烘焙的作用,提出了茶叶烘焙前期、茶叶吃火阶段和成品形成阶段的铁观音茶叶烘焙的技术要点,可为铁观音茶叶的加工提供技术参考。

参考文献

[1] 谢辉煌,魏沙沙,孙威江.程控式远红外烘干技术改善铁观音品质的研究[J].中国茶叶加工,2019,000(001):20-24.

