

用“桂绿1号”茶树品种研制桂林毛尖茶的试验研究

杨春, 韦玲勇*, 刘晓东, 郭春雨, 陈三弟 (广西桂林茶叶科学研究所, 广西桂林 541004)

摘要 [目的] 发挥“桂绿1号”的品种优势, 用自主品牌良种开发自主品牌特色茶产品。[方法] 试验通过应用“桂绿1号”鲜叶进行研制桂林毛尖茶, 分析该品种加工绿茶的特点, 优化其加工工艺, 研发出品质优良、质量稳定且符合桂林毛尖茶相关质量要求的茶叶产品。[结果] “桂绿1号”鲜叶制作桂林毛尖茶的加工技术为: 茶青→萎凋(5.5~7.0 h)→杀青(嫩杀)→揉捻→毛火(90~95℃ 5 min)→足火(90~105℃ 8~15 min), 按照这一加工工序制作出的桂林毛尖茶条索紧细, 色泽翠绿, 香气清高持久, 滋味醇和鲜爽, 汤色碧绿清澈, 品质优良。[结论] 研究可为实现品种和产品双赢提供技术支撑, 同时, 对提升广西桂林毛尖茶产品的市场竞争力, 促进该区茶产业的特色茶产品发展和品牌建设具有重要且积极的意义。

关键词 茶树良种; 开发; 优质产品; 研究

中图分类号 S571.1 **文献标识码** A **文章编号** 0517-6611(2015)36-133-02

Experiment of Development of Guilin Maojian Tea Using “Guilv No.1” Tea Plant Variety

YANG Chun, WEI Ling-yong*, LIU Xiao-dong et al (Guilin Institute of Tea Science, Guilin, Guangxi 541004)

Abstract [Objective] To give full play to variety advantage of “Guilv No.1”, independent brand characteristic tea products were developed. [Method] Using “Guilv No.1” fresh leave to develop Guilin Maojian tea, the features were analyzed, the processing technique was optimized, Guilin Maojian tea products with excellent quality, stable quality and meet the quality requirements were developed. [Result] The processing technique is: fresh leaves→deterioration(5.5~7.0 h)→wrap→rolling→gross fire(90~95℃ 5 min)→enough fire(90~105℃ 8~15 min), according to this process produced Guilin Maojian tea has characteristics of cord tight, green color, aroma fragrance lasting, taste mellow and refreshing, green liquor color clear, good quality. [Conclusion] The research can provide technical support to achieve a win-win situation of varieties and products, at the same time, enhance the market competitiveness of Guilin Maojian tea, promote the development of tea industry in the region and brand building.

Key words Tea varieties; Development; High-quality products; Research

“桂绿1号”是广西桂林茶叶科学研究所于1983年从浙江瑞安市清明早有性群体种中采用系统选育法选育出来的国家级茶树良种, 属特早生品种。其特征主要表现为树姿开张, 生长势旺, 分枝能力强, 叶片呈上斜状着生, 叶色黄绿, 顺面隆起, 叶身稍内折, 叶质较硬, 盛花期为11月中旬左右, 结实力中等^[1]。“桂绿1号”的芽叶较细小、间节较短、氨基酸含量高, 尤其适制名优绿茶。该品种抗旱性、抗寒性强, 适宜在广西绿茶区种植, 从被鉴定为国家级茶树良种至今, 推广种植面积已经超过666.67 hm²^[2]。

桂林毛尖茶是广西桂林茶叶科学研究所于20世纪80年代研发成功的一个创新名优绿茶, 具有条索紧细、白毫显露、色泽翠绿、香气清高持久、滋味醇和鲜爽的特点, 曾被评为农业部优质产品, 在广西区内外都具有一定的知名度, 产品供不应求^[3]。

为进一步发挥“桂绿1号”的品种优势, 做好品种推广的后续配套技术服务和充分开发其经济价值潜能, 笔者对该品种鲜叶进行适制桂林毛尖茶的探索研究。通过分析该品种加工绿茶的特点、优化其加工工艺, 研发出品质优良、质量稳定且符合桂林毛尖茶感官品质要求的茶叶产品, 为实现品种和产品双赢提供技术支撑, 最终实现用自主品牌良种开发自主品牌特色茶产品的目的; 同时, 对提升广西桂林毛尖茶产

品的市场竞争力, 促进广西地区茶产业的特色茶产品发展和品牌建设具有重要意义。

1 材料与方法

1.1 材料 广西桂林茶叶科学研究所选育出来的国家级茶树良种“桂绿1号”鲜叶(一芽一叶)。主要仪器: 茶叶杀青机60型, 茶叶揉捻机, 感量托盘天平, 水分检测仪, 提香机等。

1.2 方法 试验地点设在广西桂林茶叶科学研究所。按照桂林毛尖茶加工工序(鲜叶→萎凋→杀青→揉捻→解块→烘干)进行不同萎凋时间、不同杀青程度、不同杀青+烘干工艺组合对桂林毛尖茶综合感官品质影响的对比试验。

2 结果与分析

2.1 萎凋试验 在萎凋工序中按9个不同的鲜叶摊放时间进行处理, 然后分别采用相同的杀青、揉捻、解块、烘干方法进行加工, 通过对制得的茶样进行感官审评(表1), 分析不同萎凋时间对桂林毛尖茶综合感官品质的影响, 以获得桂绿1号制作毛尖茶的较佳萎凋时间。

从表1可以看出, 萎凋时间为5.5 h、含水量72.63%的茶样条索紧细、香气有花香、汤色绿黄亮、滋味鲜爽含香, 感官综合品质总评为第1名, 其次为萎凋时间6.0、7.0 h, 含水量71.86%、71.29%的茶样品质总评分别为第2、3名。通过对“桂绿1号”鲜叶萎凋时间制得桂林毛尖茶的品质情况进行比较, 初步获得萎凋时间为5.5~7.0 h的品质较佳。

2.2 杀青试验 在杀青工序中设置老杀(烘温220℃, 5 min)、适中杀(烘温200℃, 5 min)、嫩杀(烘温180℃, 5 min)3种杀青程度, 其他的萎凋、揉捻、解块、烘干工序采用相同的工艺, 对制得的茶样进行感官审评(表2), 分析不同杀青程

基金项目 广西壮族自治区直属公益性科研院所基本科研业务费专项(2015); 广西科学研究与技术开发计划项目(桂科能14123004-3-9)。

作者简介 杨春(1967-), 女, 广西贵港人, 高级农艺师, 从事茶叶加工、栽培、生化分析研究。*通讯作者, 高级农艺师, 从事茶叶加工研究。

收稿日期 2015-11-20

度对桂林毛尖茶综合感官品质的影响,以获得桂绿1号制作毛尖茶的较佳杀青程度。

表1 不同萎凋时间桂林毛尖茶感官审评结果

序号	萎凋时间 h	萎凋叶含水量 %	感官审评					总评 排名
			外形	香气	汤色	滋味	叶底	
1	2.0	77.87	较紧细	花香尚浓	绿黄尚亮	薄,有水味	尚嫩,黄绿	4
2	3.0	74.63	较紧细	花香尚浓	透绿	稍淡薄	尚嫩,黄绿	5
3	4.0	73.45	较紧细	稍闷	黄绿欠亮	苦涩味	尚嫩,黄绿	7
4	4.5	73.11	较紧细	透刺鼻味	黄绿欠亮	涩味重	尚嫩,黄绿	8
5	5.0	73.05	较紧细	尚浓	黄绿欠亮	浓厚尚醇	尚嫩,黄绿	9
6	5.5	72.63	紧细	有花香	绿黄亮	鲜爽,含香	尚嫩,黄绿	1
7	6.0	71.86	较紧细	有香	黄绿明亮	鲜爽,含香	尚嫩,黄绿	2
8	7.0	71.29	不显毫	欠愉悦	黄绿明亮	醇厚,有香	尚嫩,黄绿	3
9	8.0	70.34	较紧细	凉叶味	深黄	苦味重,淡薄	尚嫩,黄绿	6

表2 不同杀青程度桂林毛尖茶感官审评结果

序号	杀青 程度	杀青叶含 水量//%	感官审评					总评 排名
			外形	香气	汤色	滋味	叶底	
1	老杀	50.90	粗松	透花香,有焦末味	黄绿欠亮	苦涩味	黄	3
2	适中杀	59.25	尚紧	透花香,有焦末味	透绿	稍淡薄	黄绿	2
3	嫩杀	60.07	紧结,透翠绿	花香尚浓	绿黄尚亮	鲜醇,有花香	黄绿亮	1

通过表2可以看出,嫩杀的茶样色泽墨绿、香气花香尚浓、汤色绿黄尚亮、滋味鲜醇有花香,感官品质总评为第1名。因此,在“桂绿1号”制桂林毛尖茶的杀青工序中采用嫩杀工艺的效果较为理想。

2.3 杀青程度结合烘干温度试验 烘干工序设置4个温度处理方式:①毛火90℃10min,足火90℃15min;②毛火93℃5min,足火105℃8min;③毛火95℃5min,足火90℃

15min;④毛火100℃4min,足火90℃13min。将老杀、适中杀、嫩杀3种杀青方式和上述4种烘干方式分别进行交叉处理试验,其他的萎凋、揉捻、解块工序采用相同的工艺,对制得的茶样进行感官审评(表3),分析不同杀青+烘干方式对桂林毛尖茶综合感官品质的影响,以获得桂绿1号制作毛尖茶的较佳杀青+烘干组合工艺。

表3 不同杀青+烘干组合工艺桂林毛尖茶感官审评结果

烘干处理	杀青 程度	感官审评					总评 排名
		外形	香气	汤色	滋味	叶底	
①	老杀	带翠,粗松	透花香,稍青	绿亮	苦涩	鲜活	8
	嫩杀	紧结,墨绿	清香尚浓,凉后青味重	稍黄,亮	柔顺,香低	紧结,匀整	4
	适中杀	紧结,稍黄	透甜香	黄,透亮	淡薄	紧结,匀整	6
②	老杀	透翠,粗松	清香持久	绿亮	汤中含香	鲜活	2
	嫩杀	墨绿,尚紧	平,冷后浊	稍黄,亮	醇,尚爽	紧结,匀整	3
	适中杀	尚紧	带火攻,有栗香	黄	淡薄	黄	10
③	老杀	带翠,粗松	稍平,透花香	绿黄亮	薄,涩麻口	欠鲜活	12
	嫩杀	紧结,翠绿	清香持久	绿,亮	醇爽,花香浓	尚鲜活	1
	适中杀	紧结,较粗	尚浓,持久	稍黄	稍薄	暗	9
④	老杀	粗松	清香尚浓,凉后透青	黄绿亮	浓厚,含香	尚鲜活	5
	嫩杀	紧结,墨绿	稍闷浊,凉后青味重	绿黄亮	清苦味重	尚鲜活	11
	适中杀	紧结,墨绿	香浓,尚愉悦	绿,欠亮	淡薄,稍杂	稍暗	7

通过表3可以看出,杀青程度为嫩杀,毛火95℃5min,足火90℃15min的茶样条索紧细,色泽翠绿,香气清香持久,汤色绿亮,滋味醇和鲜爽,感官品质总评为第1名,品质较佳。

3 结论

综合各因素,“桂绿1号”鲜叶制作桂林毛尖茶的加工技术为:茶青→萎凋(5.5~7.0h)→杀青(嫩杀)→揉捻→毛火(90~95℃,5min)→足火(90~105℃,8~15min),按照这一加工工序制作出的桂林毛尖茶条索紧细,色泽翠绿,香气

清高持久,滋味醇和鲜爽,汤色碧绿清澈,品质优良,达到用自主品牌良种“桂绿1号”开发自主品牌“桂林毛尖茶”特色茶产品的目的。

参考文献

- [1] 陈佳,覃秀菊,罗小梅,等.桂绿1号特征特性及制六堡茶研究[J].中国茶叶,2010(8):20-21.
- [2] 覃秀菊,邱勇娟,罗小梅,等.桂绿1号茶树品种研制乌龙茶技术研究[J].农家之友(理论版),2010(10):52,92.
- [3] 梁月超,郭春雨,刘初生,等.论广西新创名茶——桂林毛尖[J].广西农学报,2015(1):32-34.