



◀ 熱風萎凋機

# 熱風萎凋 對包種茶品質之影響

■ 文圖 / 鄭正宏

## 熱風萎凋使用現況

本省農村勞力不足，工資奇高，一直困擾著茶農，因此茶農為尋求省工製造方法及節省勞力而絞盡腦汁。包種茶製程之日光萎凋，以往均在陽光下晒茶菁，陰雨時才不得不使用熱風萎凋，目前為克服勞力之不足，已紛紛改變傳統方式，不論晴雨一律使用熱風代替日光進行萎凋工作。

以目前使用熱風萎凋製造包種茶的品質而言，省工已可達到，但品質缺點仍多，必須進一步試驗探討改進，使品質能與傳統製造方法媲美。

目前文山、宜蘭茶區已有很多農民使用熱風萎凋方式來取代日光萎凋，然其對熱風之溫度、時間、攤葉厚度、攪拌間隔等都不瞭解，因而急需本場提供正確的資料供其參考。

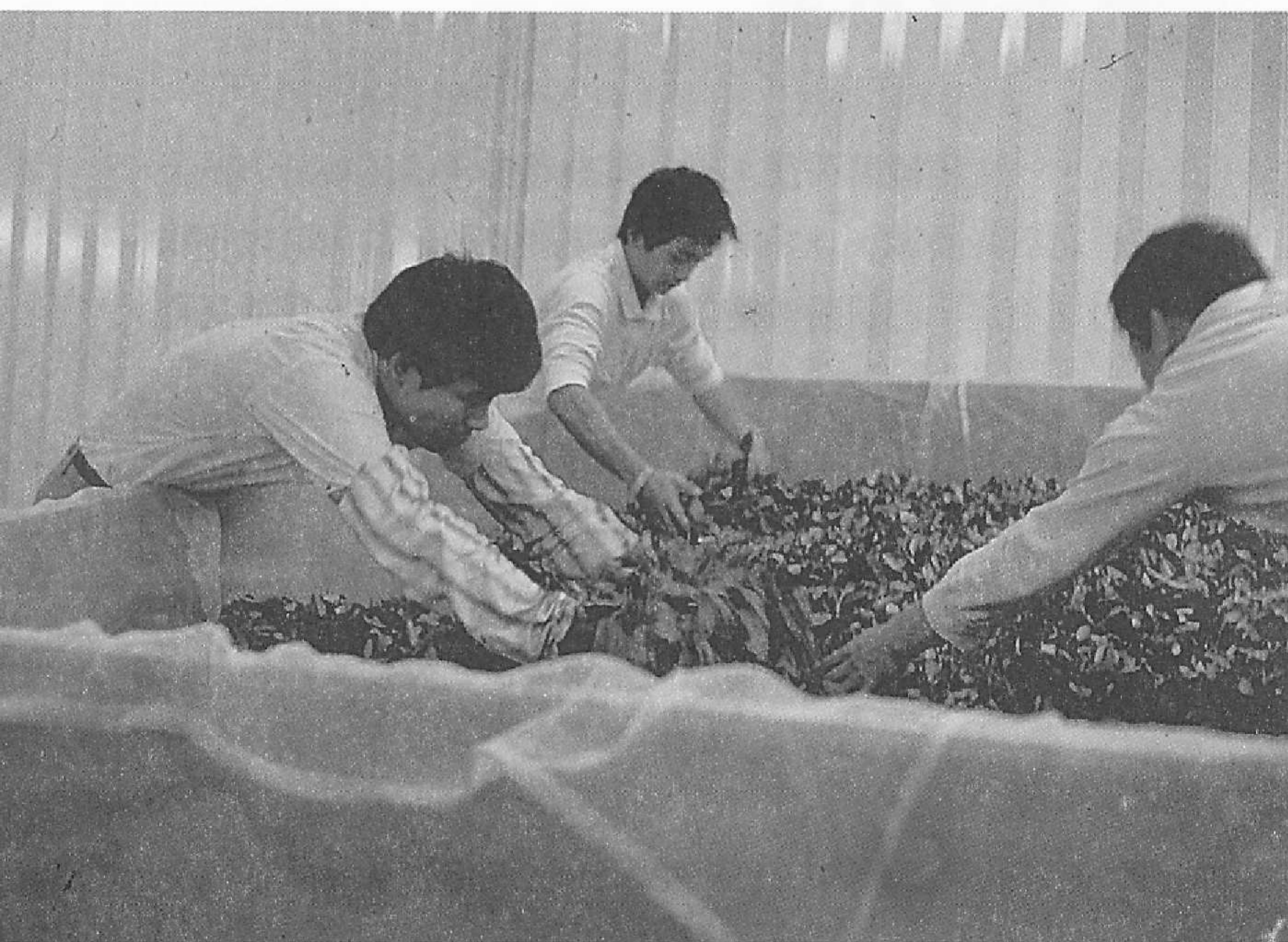


## 熱風萎凋在特殊情況可替代日光萎凋

筆者試驗係以文山分場試驗茶園生產之手採茶菁為原料，熱風萎凋機長為3公尺，寬為1.8公尺，高為0.3公尺（全高0.9公尺），茶菁平均攤放於熱風萎凋機中，攤置量每一平方公尺約為500公克。經處理後茶菁的平均失水量約為6.9%。

每一年之試驗方向，係以相同之攤葉厚度（8公分），探討熱風萎凋之溫度、時間及其間之翻拌次數。第二年繼續探討最適之熱風萎凋溫度、攤葉厚度及萎凋時間。試驗都以日光萎凋為對照，探討其對製成包種茶品質的影響。

綜合兩年來的研究成果，使用熱風萎凋方式來替代日光萎凋，為一種可行之方式。其最佳之條件為熱風溫度 $28^{\circ}\text{C}$ ，攤葉厚度為14公分萎凋時間為45分鐘，其間每隔15分鐘上下輕輕翻拌一次。以熱風溫度來講，若萎凋時間足夠，溫度超過 $30^{\circ}\text{C}$ ，則茶湯微澀，香氣雜。溫度低於 $26^{\circ}\text{C}$ 則不太適合，相形之下其攤葉厚度只能8公分，經濟效益較差。萎凋溫度為 $28^{\circ}\text{C}$ 時，攤葉厚度為14公分，熱風時間若少於45分鐘，則茶湯帶菁味、微澀、味淡。若超過50分鐘，則茶湯會有水紅、澀味、香雜、悶味的現象。萎凋溫度 $28^{\circ}\text{C}$ ，時間45分鐘，攤葉厚度太薄，茶湯會有味淡、微澀、香淡的現象；攤葉厚度較厚，則茶湯會有澀味、香雜、悶味、水紅的現象。以熱風萎凋之方式和日光萎凋相比較，經日光萎凋製成之茶葉其香氣較清揚，滋味較醇厚、圓滑，毛茶之形狀及色澤不受影響，然以正確之熱風萎凋方式製成的茶，其品質與日光萎凋者差異幾微；熱風萎凋可在天候不佳或人力不足時，用以替代日光萎凋。



◀ 正確使用熱風萎凋機，除了可達到省勞力之目的外，並能維持製茶品質