

本場推出新型臥式滾筒茶葉烘焙機

文圖/茶機課 劉銘純

茶製造技術再添利器，本場研發成功新型茶葉烘焙機，能改善舊烘焙過程效率低與不夠均勻的缺點，將可進一步提升台茶競爭力。

粗製茶經挑揀茶梗篩除粉末的精製過程之後，需要再乾以去除水分與雜味，才能維護茶葉品質，利於包裝貯存，為適應廣大消費者對茶葉品味的需求，必須進行不同程度的烘焙。以往商品化茶葉的烘焙方式及使用機具，以人工炭火、電熱焙籠和電氣烘焙箱為主，由於烘焙能量小、人為操作技術高，且須採用批次式作業，其作業費時且費力，且加熱烘焙過程茶葉無法翻動，故很難達到良好的均勻效果。

新型臥式滾筒茶葉烘焙機具有之功能特性包括有：

1. 全機不銹鋼材質符合衛生安全製造規範。
2. 烘焙溫度、風速、烘焙滾筒（滾筒滾動時間、滾動轉速）可依操作需要分別設定操作功能。
3. 茶葉烘焙進料（圖1）、出料作業（圖2）方便且省力。
4. 可改善傳統箱型焙茶機批次作業，及焙茶過程茶葉無法攪動導致烘焙均勻度不佳的缺點。
5. 新研製之可熱風烘焙與除濕低溫乾燥兩用之多功能箱型滾筒式烘焙機，除可用於傳統熱風烘焙，也可利用其低溫低濕乾燥之功能，有效保存乾燥後茶葉的香氣。
6. 本機商品化大型機一次作業容量可達75公斤半球型茶葉，亦可因應需要予以小型化。

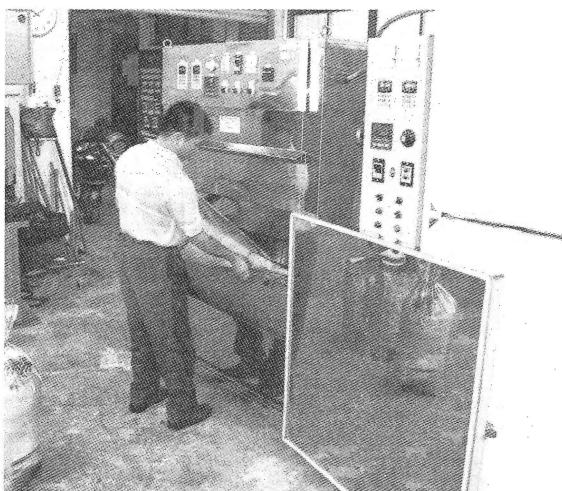


圖1、臥式滾筒茶葉烘焙機進料作業



圖2、臥式滾筒茶葉烘焙機出料作業