

# 萎凋攪拌製程茶菁不落地設施改良之研究

文圖/製茶技術課 陳國任\*、邱喬嵩  
(\*電話：03-4822059轉601)



圖一、由層積式熱風萎凋機萎凋之後，以輸送帶送至萎凋層架進行室內萎凋

部分發酵茶萎凋及攪拌是最繁瑣且講求精緻的製程，步驟關係著茶葉色、香、味之表現。其製程是當茶菁採摘後，即送至製茶工廠，開始進行日光萎凋、室內萎凋及攪拌製程。然而，在靜置萎凋與送入攪拌機過程中，須以人力將筴歷上或萎凋層上之茶菁取出，倒入攪拌機，攪拌完成後再將茶菁傾倒出攪拌機下鋪設之盛接茶巾上。過程中須藉人力來回搬送茶菁於靜置架及攪拌機間，又因茶菁在

搬送過程中有不斷與地面接觸的可能，造成室內衛生安全上之疑慮。

因應未來茶業市場消費者之意識抬頭，與內外銷市場對茶葉生產須符合衛生安全管理規範之要求，現今烏龍茶的產製流程，為固定製茶品質及降低生產成本，部份設備及流程亟須研究改善。因此，本場近年來致力研究省工及操作方便之設施裝置；將層積式熱風萎凋機、自動傾卸攪拌機、層積式萎凋架結合組裝，完成三機一體設施，進行室內萎凋及攪拌機械統整合與研製改良並進行製程測試。操作過程為茶菁由層積式熱風萎凋機萎凋之後，以輸送帶送至萎凋層架進行室內萎凋(圖一)，爾後再以輸送帶送入自動傾卸攪拌機，攪拌完成後再輸送回萎凋層架上(圖二)。期望解決茶葉萎凋及攪拌作業之衛生安全品質缺失之疑慮並提供茶農萎凋與攪拌時可節省人力、工時、所需佔地空間、並增加茶葉處理數量及減少人工等優勢。



圖二、再以輸送帶送入自動傾卸攪拌機(圖右側)；俟攪拌完成後再輸送回萎凋層架上