

## CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT TRÀ



### 1.4. CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

Được chế biến từ búp chè tươi. Ngay ở giai đoạn đầu, tiến hành diệt men sẵn có trong nguyên liệu dưới tác dụng của nhiệt độ cao. Vì thế, hàm lượng tanin trong sản phẩm chè xanh cao.

Nước pha chè có màu xanh tự nhiên của nguyên liệu, vị chát, hương thơm tự nhiên.

Chè xanh được sản xuất nhiều ở các nước châu Á (Trung quốc, Nhật bản...), chiếm 20 % thị phần trên thế giới.

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH



## 1.4. CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

1.4.1. Sơ đồ công nghệ

1.4.2. Diệt men trà

1.4.3. Vò trà

1.4.4. Làm khô trà

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

## 1.4. CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

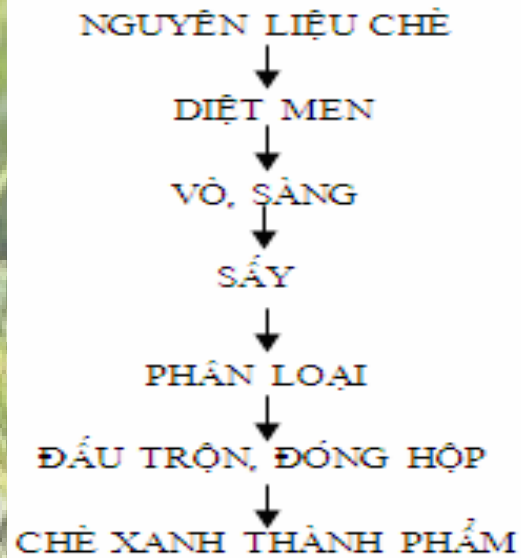
Dựa vào phương pháp diệt men, người ta chia làm ba phương pháp sx trà xanh :

- phương pháp sao
- phương pháp hấp
- phương pháp chần

Ngoài ra, còn có những phương pháp thủ công như phơi trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời hoặc phương pháp hiện đại như diệt men bằng tia hồng ngoại...

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

## 1.4.1. SƠ ĐỒ CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH



## 1.4.2. DIỆT MEN TRÀ

**Mục đích:**

- Tiêu diệt các Enzim có trong chè nguyên liệu, nhằm khống chế quá trình oxy hóa các chất có trong chè để giữ cho chè có màu nước pha xanh tự nhiên của nguyên liệu
- Làm mềm, dai lá chè, chuẩn bị cho quá trình vò

## 1.4.2. DIỆT MEN TRÀ

Phương pháp thực hiện quá trình diệt men:

- Phương pháp hấp
- Phương pháp chần
- Phương pháp sao

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

## 1.4.2. DIỆT MEN TRÀ

\* Kiểm tra quá trình diệt men chè

- Thường là phương pháp kiểm tra bằng cảm quan
- Cách làm: Lấy mẫu trung bình của lô chè diệt men xong, bầm bẻ, tách những phần căng lá còn xanh cứng để riêng. Đó là những phần chè được diệt men (diệt men sống), cân lên và tính % so với tổng của mẫu ta sẽ đánh giá được tỷ lệ diệt men

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

## 1.4.2. DIỆT MEN TRÀ

**Yêu cầu kỹ thuật:**

- Diệt men đầy đủ và đều đặn trong toàn khối nguyên liệu, độ ẩm còn lại  $60 \div 63$  %. Sau khi diệt men nguyên liệu có mùi thơm, không bị cháy khét và có màu vàng sáng
- Trên mặt lá chè hơi dính, mùi hăng mất đi

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

## 1.4.3. VÒ TRÀ

**Mục đích:**

- Làm dập tế bào lá chè, chất tan giải phóng ra bề mặt để sau khi sấy sẽ làm cho cánh chè bóng hơn và khi pha nước, chất tan chuyển vào nước pha dễ dàng hơn
- Làm cho cánh chè xoắn chặt, tạo hình dáng đặc trưng cho sản phẩm
- Sàng để tránh cho chè vò khỏi vón cục và còn có tác dụng làm nguội chè, tránh quá trình oxy hóa có thể xảy ra

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

### 1.4.3. VÒ TRÀ

Các phương pháp vò chè và sàng tươi:

- Vò thủ công: vò trực tiếp bằng tay hoặc cho chè vào bao, đặt trên bàn có nhiều gờ nghiêng để vò, thời gian vò 20 ÷ 30 phút
- Vò bằng máy vò: có thể sử dụng máy vò trong sản xuất chè đen để vò
- Nên kết hợp sàng chè vò với việc phân loại, phần chè kích thước nhỏ đem đi sấy ngay, phần chè to đem vò lại ngay để tránh quá trình oxy hóa bởi không khí

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

### 1.4.4. LÀM KHÔ TRÀ

Mục đích:

- Sử dụng nhiệt độ cao để làm bay đi một phần ẩm, từ đó thuận lợi cho việc bảo quản và cố định ngoại hình chè sau khi vò
- Nhằm phát huy hương thơm và tạo màu

Yêu cầu:

Trà phải sấy đều, không cháy

Độ ẩm còn lại 3 ÷ 5 %.

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH



## 1.4.4. LÀM KHÔ TRÀ

Các phương pháp sấy: trong sản xuất chè xanh, chè nguyên liệu đã được diệt men trước khi vò nên không nhất thiết phải sấy thật nhanh như trong sản xuất chè đen

- Sấy bằng máy sấy: thường người ta dùng thiết bị sấy kiểu băng tải như trong sản xuất chè đen, ngoài ra còn có thể sấy chè trong tủ sấy hoặc thùng sấy
- Sấy bằng chảo sao: chè vò được sao trong chảo sao cho đến khi độ ẩm còn lại 3 ÷ 5 %

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH

## 1.4.4. LÀM KHÔ TRÀ

Kiểm tra kỹ thuật sấy chè

- Kiểm tra bằng cảm quan:  
Cầm nắm chè nhìn màu sắc ngửi nhẹ, hít sâu, chè đạt yêu cầu có màu xanh đen, hương thơm nhẹ tự nhiên của lá chè tươi
- Kiểm tra bằng phương pháp phân tích độ ẩm:  
Chè khô được đảm bảo từ 3 - 5%. Hiện nay trong sản xuất người ta thường dùng máy đo độ ẩm nhanh.

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ XANH



P - GREENTEA



OP - GREENTEA



BP - GREENTEA



BPS - GREENTEA





## F - GREENTEA



## THANH LONG GREENTEA



# OOLONG TEA



CNCB TRÀ XANH

23



# GREEN TEA

24

## P - BLACKTEA



CNCB TRÀ XANH

25

## PS - BLACKTEA



CNCB TRÀ XANH

26

# OP - BLACKTEA



CNCB TRÀ XANH

27

# BPS – BLACKTEA



CNCB TRÀ XANH

28

## FBOP - BLACKTEA



CNCB TRÀ XANH

29

## F - BLACKTEA



CNCB TRÀ XANH

30



## D - BLACKTEA

