

大马士革有机玫瑰红茶的窈制研究

王海燕¹, 吴普侠¹, 王海鹰¹, 杨静涛²

(1. 陕西省林业科学院, 陕西西安 710000; 2. 杨凌绿谷玫瑰有限责任公司, 陕西咸阳 712000)

摘要: [目的]为了开发一种高效优质的大马士革玫瑰红茶的窈制工艺技术。[方法] 采摘新鲜大马士革玫瑰花, 利用玫瑰花对新制红茶进行窈制, 通过对叶底、外形、汤色、香气、滋味等5个指标分别进行打分评价窈制后红茶的品质, 主要研究了窈制时间和配花量2个因素对大马士革玫瑰红茶窈制效果的影响, 筛选最佳窈制条件。[结果]研究表明, 最适宜的玫瑰花窈制红茶技术条件为: 窈制时间1天, 配花量300%。[结论]本研究可为大马士革玫瑰红茶的生产加工提供参考依据。

关键词: 大马士革玫瑰; 红茶; 窈制

我国花茶的饮用习惯最早始于南宋, 已有1 000余年的历史。明代顾元武(1564-1639)曾在《茶谱》中详细描述了窈制花茶的方法及香花的品种, “茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、梔子、木香、梅花, 皆可作茶。诸花开时, 摘其包含半放之香气全者, 量茶叶多少, 摘花为茶”。花茶以其特有的优雅芬芳的香气和鲜爽醇厚的滋味深受广大消费者喜爱。目前我国主要以茉莉花窈制绿茶, 茉莉花茶加工技术日臻成熟, 但是玫瑰窈制红茶在国内属于较小茶叶品种。玫瑰富含蛋白质、维生素、氨基酸、单宁酸及多种微量元素, 中医理论认为玫瑰花可以入药, 具有疏肝理气、解郁、护肤等多种功效, 因其具有很好的食用与药用价值, 越来越受到广大消费者的认可与关注。目前我国仍以茉莉花、桂花窈制绿茶和红茶为主, 以玫瑰花窈制红茶也是在近几年悄然兴起, 目前生产企业数量依然不多, 加工量、上市量均较少, 相关研究论文也较少, 以优质大马士革有机玫瑰窈制红茶的生产和研究工作就更是少见^[1]。用大马士革玫瑰花窈制的红茶, 茶味香甜、浓郁、持久, 口感醇和、柔滑, 融茶味与香味一体, 所谓“引花香, 益茶味”, 而深受人们的喜欢。笔者从有机大马士革玫瑰红茶窈制加工工艺方面进行研究, 通过对叶底、外形、汤色、香气、滋味等5个指标分别进行评价窈制后红茶的品质, 对玫瑰红茶窈制过程中的2个主要影响因子(配花量和窈制时间)进行研究, 选出最佳的

有机大马士革玫瑰红茶窈制工艺。

1 材料与方法

1.1 材料准备

茶坯红茶属于全发酵茶, 鲜叶的新鲜程度直接影响红茶的香气、滋味等, 应以黄叶为主, 由于绿色叶滋味、品质略差, 故绿色叶为辅; 采摘时间为春末夏初为宜, 此时多酚类化合物含量较高, 最适宜制作红茶。本次实验茶鲜叶采自西北农林科技大学汉中西乡县有机茶基地, 群体种, 一芽一叶至一芽三叶, 2019年4月25日, 晴天, 午后采摘。在西北农林科技大学茶研所, 由教授制茶专业的老师, 采用传统红茶加工工艺步骤制成条索状红茶茶坯。

鲜花试验选取陕西省林业科学院杨凌绿谷玫瑰基地的大马士革玫瑰花。2019年5月3日, 晴天, 上午7:00-10:00太阳没有直射之前, 采摘初开或含苞待放的玫瑰花。大马士革玫瑰含有香茅醇、香叶醇等挥发物质, 鲜花一经完全开放, 则挥发物质散失, 花香降低, 品质下降, 因此鲜花采摘后要尽快加工。整朵新鲜玫瑰花泡水, 略有青气和淡淡的涩味, 但充分干燥后则几乎品尝不到, 因此采用新鲜花朵窈制, 无须去掉花蕊、花托。

1.2 方法工艺

长期以来, 人们习惯于套用茉莉花茶的传统窈制工艺(茶坯准备→鲜花处理→窈花拌和→通花散热→收堆续窈→起花、复火→匀堆、装箱)加工, 生产的红茶香气浓浊, 花香保持时间短, 产品综合品质不佳, 因而多年来销售市场和经济效益都受到局限^[2]。笔者经过潜心研究、反复论证, 对窈制工艺进行了进一步探索。

基金项目: 陕西省林业科学研究重大科研项目“杨凌大马士革玫瑰种植及深加工技术研究”(SHLY-2018-08)。

作者简介: 王海燕, 高级工程师, 从事林木遗传育种工作(研究)。

1.2.1 红茶制备

萎凋采用室内自然萎凋。西乡县4-5月平均湿度为79%，平均气温在15.3-19.8℃，相对偏低，室内萎凋需辅助将温度提升、控制在23-25℃之间，保持良好的通风，摊晾10-12h。

揉捻采用揉捻机按照“轻-重-轻”的加压原则揉捻，使萎凋叶成条状，全程揉捻时长大约90min左右，须85%以上萎凋叶卷曲成条，以手握揉捻叶有茶汁微溢出为符合标准。

发酵红茶的品质与发酵有直接关系，采用温度26℃、相对湿度85%-90%、时间6h的指标控制组合，发酵程度掌握“宁轻勿重”原则，要求达到发酵叶呈黄铜色，有较浓郁果香气息显现。

干燥自动烘干机烘干，首先温度控制在约100℃，每间隔30min翻动一次，烘至约七成干，再将温度控制在约70℃，烘至茶叶含水量达到约5%即可，然后摊晾冷却即可。

1.2.2 窈制工艺

窈前准备茶坯的干燥程度，与吸香的能力成正比，因此窈制前茶坯复火很关键，烘干机温度控制在110-130℃，时间约5-8min，含水量4%-5%，以不出现烘焦或老火味为宜。鲜花在加工前要减少对花的机械损伤，保持新鲜度，减少水分蒸发的速度。

窈制处理好的茶坯取样每份200g，按比例称取鲜花，与茶样混合均匀，每个处理设3个重复，装入不锈钢橱柜中，根据设定条件窈制，观察窈制过程中茶和花的变化，然后将茶花分离，将所得窈品烘干储藏，用于品质评价分析。

烘干方法用长盛cs-18茶叶烘干机，设定温度75℃鼓风烘干30 min。

窈制时间设置配花量设为变量、茶坯湿度5%-6%，室温，设置时间水平为1、3、5、7、9、11天。每个处理茶坯200g，配花量100%，单窈，每个处理设置3个重复。起花后在75℃烘箱中干燥30min。

配花量设置配花量（玫瑰花与茶坯的质量比）水平：33%、50%、100%、200%、300%。每个处理茶坯200g；室温，窈制1天后起花，在75℃烘箱中干燥30min。

品质评价由西北农林科技大学园艺学院5名茶叶专业评审人员采用密码审评法从叶底（100分）、外形（100分）、汤色（100分）、香气（100分）、滋味（100分）等5个指标对大马士革玫瑰红茶样进行感官审评。

2 结果与分析

2.1 窈制时间对玫瑰红茶品质的影响

表1 窈制时间对玫瑰红茶品质的影响

样品（茶量与花量1:1）	窈制时间（天）	叶底（平均得分）	外形（平均得分）	汤色（平均得分）	香气（平均得分）	滋味（平均得分）	平均总分
样品1	1	红软明亮（92）	乌黑油润，条索尚紧结，有金毫（95）	橙红明亮（91）	甜香，玫瑰花香浓郁（94）	甜醇，玫瑰花香味较浓（94）	93.2
样品2	3	红软明亮（92）	乌黑油润，条索尚紧结，有金毫（94）	橙红明亮（91）	甜香，玫瑰花香浓郁（93）	甜醇，玫瑰花香味较浓（93）	92.6
样品3	5	红软明亮（92）	乌黑油润，条索尚紧结，有金毫（93）	橙红明亮（91）	甜香，玫瑰花香较浓郁（92）	甜醇，玫瑰花香味较浓（92）	92
样品5	7	红软明亮（92）	乌黑油润，条索尚紧结，有金毫（92）	橙红明亮（91）	甜香，玫瑰花香尚浓（91）	甜醇，微酸带青味（90）	91.2
样品6	9	红软明亮（92）	乌黑油润，条索尚紧结，有金毫（90）	橙红明亮（91）	甜香，有玫瑰花香（89）	甜醇，带青味（89）	90.2
样品7	11	红软明亮（92）	乌黑油润，条索尚紧结，有金毫（89）	橙红明亮（91）	甜香，稍带玫瑰花香（88）	甜醇（90）	90

在配花量100%的情况下,对不同窖制时间进行比较,发现窖制的大马士革玫瑰红茶其叶底、外形、汤色得分一样,没有因窖制时间长短而发生变化,汤色均橙红明亮,叶底红软明亮,外观乌黑、油润、条索紧结;而香气、滋味得分差异性较大,随着窖制时间延长而逐渐降低,会出现微酸和青味,品质随之降低。总之,通过研究表明窖制时间加长对红茶品质产生不利影响,窖制1天(24h)最好,茶香浓郁、口感甜醇,结果见表1。

2.2 配花量对玫瑰红茶品质的影响

配花量设为变量,茶坯湿度、窖制时间一定的情况下发现,香气、滋味及外形随配花量的减少而品质降低,在配花量300%时得分最高,大马士革玫瑰香气浓郁,滋味甜醇,汤色橙红;汤色和叶底得分并没有因为配花量的改变而发生变化。通过研究发现,在窖制时间一定的情况下,配花量的增大对红茶的品质提升有帮助,会得到滋味更甜醇,花香更浓郁的红茶,结果见表2。

表2 配花量对玫瑰红茶品质的影响

样品 (窖制24h)	配花量 (%)	叶底 (平均得分)	外形(平均得分)	汤色 (平均得分)	香气 (平均得分)	滋味 (平均得分)	平均 总分
样品1	300	红软明亮 (92)	乌黑油润,条索 尚紧结,有金毫 (95)	橙红明亮 (91)	甜香,玫瑰花香 气浓郁持久(94)	甜醇,玫瑰花香 味浓(94)	93.2
样品2	200	红软明亮 (92)	乌黑油润,条索 尚紧结,有金毫 (93)	橙红明亮 (91)	甜香,玫瑰花香 较浓,较持久(92)	甜醇,玫瑰花香 味浓(93)	92.2
样品3	100	红软明亮 (92)	乌黑油润,条索 尚紧结,有金毫 (92)	橙红明亮 (91)	甜香,玫瑰花香 气较浓,尚持久 (91)	甜醇,玫瑰花香 味较浓(92)	91.6
样品4	50	红软明亮 (92)	乌黑油润,条索 尚紧结,有金毫 (90)	橙红明亮 (91)	甜香,有玫瑰 花香,尚持久(90)	甜醇,有玫瑰 花香味(90)	90.6
样品5	33	红软明亮 (92)	乌黑油润,条索 尚紧结,有金毫 (89)	橙红明亮 (91)	甜香,玫瑰花香 纯正,较持久(89)	甜醇,稍有玫瑰 花香味(89)	90

3 结论

通过对叶底、外形、汤色、香气、滋味等5个指标分别进行评价窖制后红茶的品质,对大马士革玫瑰红茶窖制过程中的2个主要影响因子(配花量和窖制时间)进行筛选研究,发现最佳的有机大马士革玫瑰红茶窖制工艺为:配花量300%,窖制时间1天。

参考文献

- [1] 王进,曹洪建,徐谦,等.玫瑰红茶窖制技术研究[J].安徽农业科学,2014,42(25):8749-8750
- [2] 张明泰.浦城丹桂红茶制作新工艺[J].福建茶业.2015(3):40-41