

ICS 65.020

CCS B 05

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 388—2022

茶树花果利用技术规程

Technical code of practice for utilization of tea tree flowers and fruits

2022 – 10 – 14 发布

2022 – 10 – 20 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院农业资源与环境研究所、广西壮族自治区茶叶科学研究所、昭平县农业科学研究所、昭平县茶叶协会、广西昭平县大兀山生态农业有限公司。

本文件主要起草人：胡钧铭、刘助生、郑富海、龚明寿、何雪梅、卢家仕、谢茂成、吴彩谦、萧开光、卢一科、周紫薇、黄其东、张俊辉、李婷婷、俞月凤、苏敏、谭少波、刘初生、王磊、何铁光、李宇翔、兰宗宝、吴霞、贝进标、梁勇。

茶树花果利用技术规程

1 范围

本文件界定了茶树花果利用技术涉及的术语和定义，确立了茶树花果利用的程序，规定了茶树花利用、茶树果利用的要求。

本文件适用于茶树花果利用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶树花 tea tree flower

山茶科山茶属茶组植物，由枝条花芽分化而形成未开放的花苞，多数呈白色，少数为淡黄色和粉红色。

3.2

茶树果 tea tree fruit

山茶科山茶属茶组植物的果实，实为蒴果，多呈三角形，自茶树花受精发育到翌年的10~11月成熟，可作为茶树实生苗繁殖体，富含油脂、茶多酚、维生素E、胡萝卜素等，可食用、榨油。

3.3

花茶 scented tea

以茶树花苞为原料，经过一定工艺制成的茶饮品。

4 利用流程

4.1 茶树花利用流程

见图1。



图1 茶树花利用流程图

4.2 茶树果利用流程

通过脱壳、破碎、蒸煮、压榨、精炼等流程，加工成具有独特风味的茶树果油（图2）。

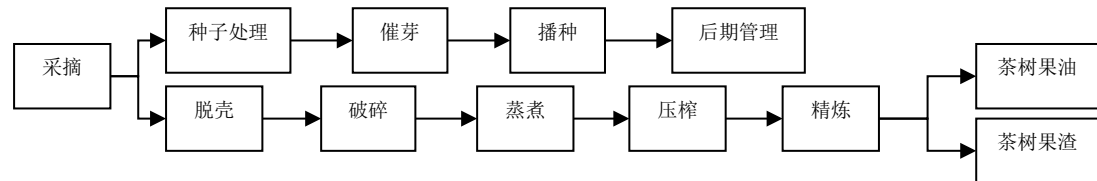


图2 茶树果利用流程图

5 茶树花利用要求

5.1 采摘

在茶树花花苞期8~12月内，人工采摘茶树花苞。

5.2 清洗晾干

将新鲜茶树花浸泡在水中10 min~20 min并进行漂洗后晾干，加工用水应符合GB 5749的规定。

5.3 初烘

将预处理的茶树花均匀平铺于托盘上，在160℃~200℃的烘箱中烘10 min~15 min。

5.4 复烘

使用真空冷冻干燥机，在0.08 MPa~0.10 MPa、35℃~45℃的条件下烘干，干燥至花朵的含水量为11%~15%。

5.5 提香

使用微波干燥机，在95℃~105℃下烘焙10 min~15 min。

5.6 精选

使用花茶筛分机把茶花和剩花选出。

5.7 包装

采用包装机进行包装，包装材料应符合GB 7718相关规定。

5.8 花茶

通过茶树花利用流程获得的茶树花产品。

6 茶树果利用要求

6.1 采摘

10月~11月手工采摘70%转为黑褐色的成熟果。

6.2 育苗

6.2.1 种子处理

采回的茶树果摊放于通风阴凉处，待果皮开裂时，去掉果皮，除去空粒，得到干净的种子。

6.2.2 催芽

25℃~30℃的温水浸泡4 d~5 d，每天换水两次，剔除上浮的种子，下沉的种子铺在沙子上，每天洒水一次，周边的温度保持在25℃~26℃，保持空气流通，露出胚根后进行播种。

6.2.3 播种

春播时间为2月~5月，秋播时间8月~10月，播种盖土深度为3 cm~5 cm，秋冬播比春播稍深，以穴播为宜，行距为15 cm~20 cm，穴距10 cm~11 cm，每穴播茶果大叶种2~3粒，中小种3~5粒。

6.2.4 后期管理

播种后应做好苗期的除草、施肥、遮阴、防旱、防寒和防治病虫害等管理工作，以达到壮苗、齐苗和全苗。

6.3 榨油

6.3.1 脱壳

通过机械或人工击打、揉搓等方式破除茶树果外壳。

6.3.2 破碎

将脱完果壳的茶树果仁破碎到合适入轧的粒度，以1/4~1/8粒度最佳。

6.3.3 蒸煮

茶树果仁生胚需经过湿润、加热、蒸胚、炒胚等蒸煮环节，改变其内部结构，利于制油工艺顺利进行。

6.3.4 压榨

借助机械外力，将油脂从茶树果油料中挤压出来。

6.3.5 精炼

根据茶树果油不同用途，经过过滤、沉降，去除不需要的和有害的杂质，制成成品油。

中华人民共和国团体标准

茶树花果利用技术规程

T/GXAS 388—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究