

本場開發可攜式多功能焙炒機新型專利

文圖/茶機課 蔡憲宗*、黃惟揚

(*電話：03-4822059轉701)

技術說明

傳統製茶機在焙炒茶葉時，其加熱以瓦斯為主要之燃料，本創作主要目的在解決上述問題。同時構造簡單且具小型化以便攜帶，配合試驗或家用做少量焙炒。利用電源取代瓦斯加熱，省去瓦斯桶和管路配置之困擾，達到焙炒使用之方便性。

本創作目的之二，可由控制器控制加熱件之加熱溫度和時間，和控制驅動件驅動滾筒之轉動速度和時間。故可對不同焙炒物如茶、咖啡、中藥以及其他飲料作物等設定不同之焙炒模式，以便使用者因應各種風味加以選用。



多功能焙炒機炒菁過程



產品特點

- 一、可調理「少量」食材，如加工200公克之茶菁。
- 二、提供各種需求的加熱溫度，如乾燥(100°C)、殺菁(250°C)或其它溫度(20~260°C)，溫控環境也比傳統製茶機更精準。
- 三、可針對不同食材加熱調理，如中草藥、茶葉、咖啡及其他飲料作物等。
- 四、只需外接室電(110V)即可使用，不用再外接瓦斯。

結語

本場開發此機械之目的為：

- 一、可作為DIY製茶推廣及教學用途，消費者用此機製作各種茶類(綠茶、文山包種茶、紅茶等)，學校也可利用此機進行茶葉教學。
- 二、可做為研究人員之實驗機，研究人員在開發茶葉加工製程時，用此機可模擬試驗各種不同條件之加工。
- 三、可做為製茶訓練機，對於想從事茶葉相關工作人員，只要少量之茶菁即可不斷訓練製茶技術。
- 四、本場已開發完成第一代焙炒機，並建立加工茶葉相關參數，目前已進行第二代更輕巧之桌上型焙炒機開發，後續此專利技術將移轉給有意願之廠商量產。

