

茶葉自動傾卸攪拌機介紹

文圖/茶機課 劉銘純

前言

台灣烏龍茶素有全世界最講究香味品質之美譽，但產製流程尚有不符「衛生安全」缺失。部份發酵茶製造必須經過日光萎凋、靜置與攪拌的程序，期間又必須進行3~5次的攪拌作業，目的在促使梗部水分逐次釋出，協調萎凋及發酵作用，並藉翻動使茶葉葉片發酵均勻，生成部份發酵茶特有的香氣及滋味，也是影響其香氣及滋味品質之關鍵過程。目前茶農製茶雖有圓筒式茶菁攪拌機使用，但其進出料須將攪拌機筒身進出料蓋打開，以人工把茶葉倒入，而攪拌後亦須先將機械停止運轉，打開筒身進出料蓋後，再啟動機械迴轉，以便倒出茶葉至地面布埕上，再以人工將茶菁舖於筴籬上架，由於傳統攪拌機作業方便性差且費工，因此有必要研製容易進出料且攪拌作業性能高且操作方便之滾筒式茶菁攪拌機，同時也因為茶菁攪拌過程全程不須落地，因而更能使製茶之茶菁攪拌作業更能符合衛生安全製造規範。

茶葉自動傾卸攪拌之功能特性

本場與產學合作廠商研製改良之茶葉自動傾卸攪拌機（圖1），機械之結構及功能特性如下：

一、機械重要組成部份：

- 1.採用不銹鋼滾筒（直徑90cm，長300cm，3mm孔徑之沖孔網滾筒）符合衛生安全製造規範。
- 2.兩組輸送帶（環帶式L型輸送帶，寬40cm、長度320cm、30度傾斜角），進料與出料輸送帶。

二、機械功能：

- 1.攪拌滾筒轉速可達10rpm。
- 2.茶葉攪拌機可控制舉昇傾卸角度（圖2）。

結語

茶葉自動傾卸攪拌機具自動進出料、攪拌均勻效果，可取代目前使用之圓筒式攪拌機，使進出茶菁原料的操作更具方便性及節省人力操作，期能提高茶菁攪拌效果和茶葉品質，可配合製茶過程茶菁不落地需求，符合食品生產之「衛生安全製造規範」，有利於優質茶葉的產製。



圖1 茶葉自動傾卸攪拌機



圖2 茶葉自動傾卸攪拌機(示範觀摩會)