

炒蒸機とネット型乾燥機を用いた加工用てん茶の低コスト製造法

背景

- 現在、リーフ茶の需要が低迷する中、加工用てん茶(抹茶)、粉末茶などの需要が増加
- てん茶機で製造し、茶臼で挽いた抹茶は高価
- 食品メーカー等では、低価格な加工用てん茶の需要が増加
- 対応する低コスト生産技術の確立が必要

目的

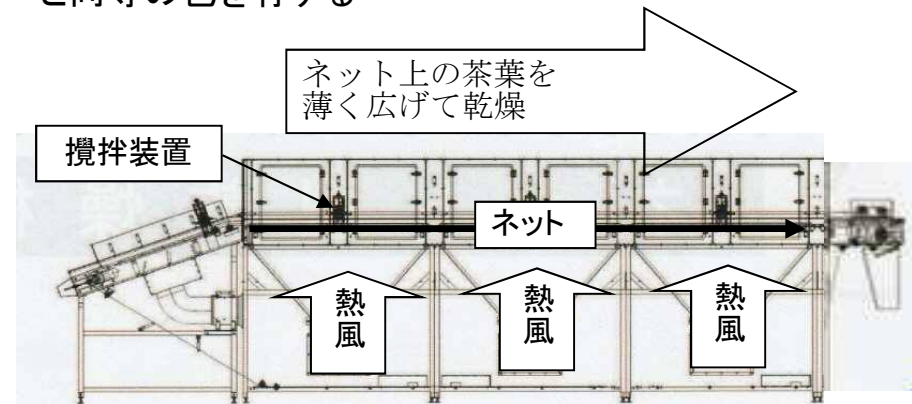
- 最近開発されたネット型乾燥機を用いて、加工用てん茶の低コスト製造法を確立する

研究内容

- 炒蒸機と本機を組み合わせたてん茶製造ライン(以下、新てん茶ライン)の使用条件の設定と改良
- 新てん茶ライン製抹茶の品質評価
- 新てん茶ラインの重油消費量削減効果

成果の内容・特徴

- 新てん茶ラインは、
従来より生葉処理量が約4倍に向上
重油消費量を約40%削減可能
- 当該てん茶を粉碎した抹茶は従来のでん茶機製の抹茶と同等の色を有する



ネット型乾燥機

茶業部

今後の展開

- ネット型乾燥機の熱効率をさらに高める方策を検討

H26～27「攻めの農林水産業の実現に向けた革新的技術緊急展開事業」
共同研究機関：野菜茶業研究所、カワサキ機工(株)