

高品質な紅茶生産を目的とした製茶機械の開発

発酵止め兼用型水乾機の開発

背景・目的

- 紅茶の発酵止めは、生産者により棚式乾燥機や水乾機など様々な方法で行っていることから品質が不安定などの課題があります。
- このため、紅茶の高品質化、安定化を目的に、新しい発酵止めの技術（機械）開発に取り組みました。

成果の内容

- 開発した発酵止め兼用型水乾燥機は、回転するドラムを直火で加熱する構造で、1台で紅茶製造の発酵止め工程と乾燥工程に対応できます（図1、図2）。
- 発酵止め時間を30～60秒間処理することで、花様の香りが高く、品質が優れ、120秒以上は香りが低く品質が劣ります（図3）。



図1 開発した発酵止め兼用型水乾機による紅茶製造方法

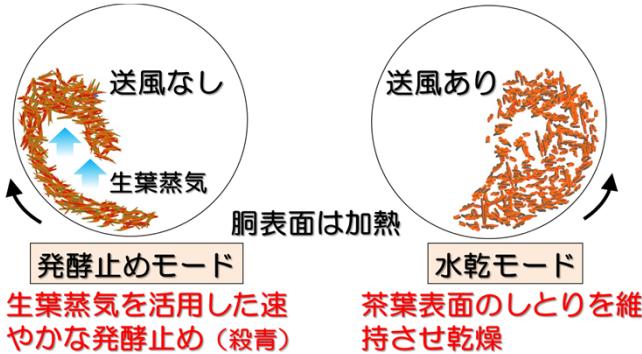


図2 発酵止め兼用型水乾機の原理

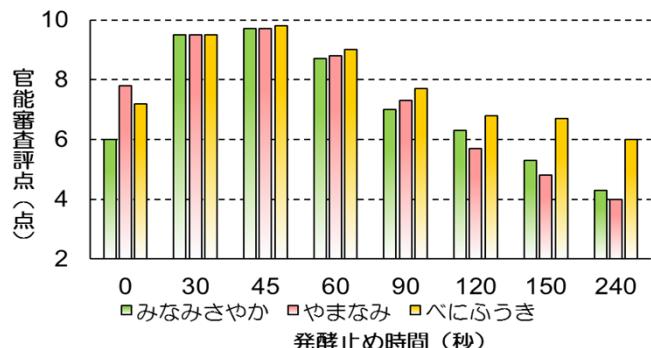


図3 発酵止め時間と製茶品質との関係

成果の活用方法(又は期待される効果)

- 香りの高い紅茶生産が可能なため、収益向上につながります。
- 普及対象地域・面積 宮崎県全域

留意点

- カワサキ機工株式会社から「複合型水乾機」という商品名で販売しています。

関連研究成果カード：令和2年前期 番号30

関連事業名：消費者ニーズに応える宮崎発フローラルティの開発（県単）、革新的技術実証事業（国庫）
研究期間：平成30年～令和元年