

ICS 67.140.10

CCS

T/HSKX

湖北省食品科学技术学会团体标准

T/HSKX XXXX-2026

摊放过程耦合黄光辐照提升恩施玉
露风味的加工技术规程

Processing Technical Specification for Enhancing the Flavor of *Enshi Yulu* by
Coupling the Spreading Process with Yellow Light Irradiation
(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

湖北省食品科学技术学会

发布

前 言

本文件按照 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这些专利的责任。

本文件由华中农业大学提出。

本文件由湖北省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：华中农业大学、安徽农业大学、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

本文件主要起草人：李凯凯、侯焘、李露青、王珊珊、孔祥林、吴良基、娄瑞鑫。

摊放过程耦合黄光辐照提升恩施玉露风味的加工技术规程

1 范围

本文件规定了恩施玉露摊放过程中黄光辐照加工技术相关的术语与定义、加工条件、鲜叶要求与摊放工艺。

本文件适用于恩施玉露绿茶的生产加工环节。

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。

DB42/T 351 恩施玉露

DB42/T 610 恩施玉露生产加工规程

T/ESSE 004 恩施玉露

T/ESSE 005 恩施玉露生产加工规程

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 40633 茶叶加工术语

NY/T 3168 茶叶良好农业规范

3 术语和定义

GB/T40633 界定的以及下列术语和定义适用本文件。

3.1 光照摊放 light spreading

在茶叶摊放过程中，辅助进行光照处理。

3.2 摊放时间 spreading time

在茶叶摊放过程中，从开始摊放到蒸汽杀青之前持续的时间。

3.3 摊放厚度 spreading thickness

在茶叶摊放过程中，茶鲜叶维持的厚度。

3.4 摊放温度 spreading temperature

在茶叶摊放过程中，茶叶所处环境的温度。

3.5 摊放湿度 spreading humidity

在茶叶摊放过程中，茶叶所处环境的相对湿度。

4 加工条件

厂区布局、车间、加工用水、设备、加工人员要求等应符合 GB14881、GB/T 32744 与 NY/T 3168 的要求。

5 鲜叶要求

鲜叶要求符合 T/ESSE 005 所规定的鲜叶。

6 摊放工艺

6.1 摊放设备

6.1.1 摊放容器设备

将茶鲜叶放置于干净的箴垫、竹制箴簟与纱网等平整且具备一定透气性的容器中。同时设置摊放架，将茶叶均匀摊放后放置在每一层中。每层保持间隔在 35 cm - 40 cm。

6.1.2 光照设备

选用 LED 冷光源灯具。

6.1.3 环境控制设备

摊放温度和摊放湿度控制，需要辅助一定的自动温度和湿度控制设备（包括空调、除湿器与加湿器等），确保摊放温度与摊放湿度的平稳。

6.1.4 摊放室

摊放室内除以上相关摊放设备外，只放置茶叶，不得有其他异味物品。

6.2 摊放方法

6.2.1 摊放时间

摊放时间设置在 9 小时左右，雨水叶需要适当延长时间。

6.2.2 摊放厚度

特级叶片摊放厚度设置在 3 cm 左右，一、二级鲜叶原料摊放厚度在 3 cm -5 cm，保持摊放均匀平整。

6.2.3 摊放翻转

为了避免对损伤茶叶，摊放过程中不宜翻转搅拌，而对于雨水叶可适当的翻转。

6.2.4 摊放温度与摊放湿度

摊放温度范围在 20 ± 1 °C，摊放湿度控制在 $70 \pm 5\%$ ，辅以自动温湿度控制设备。

6.2.5 光照设备参数

采用 LED 黄光灯管照射（波长 580 nm - 600 nm），5 w 灯管平行排列，茶叶摊放表面光照强度在 3000 ± 100 lx，。灯管平行放置在茶叶正上方，相距茶叶相距约 30 cm。同时除灯管光源，环境应该保持阴暗，以避免自然光影响。

6.3 摊放程度

摊放结束时，茶叶处于萎蔫适度状态，水分含量在 $70 \pm 1\%$ 左右，鲜叶柔软、芽叶稍卷、清香初露即可进行后续加工。

7 后续加工步骤

后续加工步骤符合 DB42/T 610 和 T/ESSE 005 所规定的要求。