

<<茶叶加工工>>

图书基本信息

书名：<<茶叶加工工>>

13位ISBN编号：9787535240576

10位ISBN编号：7535240577

出版时间：2009-7

出版单位：湖北科学技术出版社

作者：张新华 主编

页数：77

译者：湖北省劳动就业管理局湖北省人力资源和社会保障厅

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<茶叶加工工>>

前言

中国共产党十七届三中全会明确指出：农业、农村、农民问题关系党和国家事业发展全局。解决三农问题，最根本的出路在于城镇化，创造有效的就业岗位，引导农村劳动力向制造业和服务业等非农产业转移。

我省是农业大省，农村劳动力资源丰富，做好农村劳动力的转移就业工作，对统筹城乡发展、建设和谐社会，具有重大意义。

近年来，我省农村劳动力转移就业步伐加快，成效明显。

但是，由于长期以来的二元经济结构，形成了城乡分割的就业管理体制，致使农村劳动力转移就业仍然面临较大困难。

专业技能的缺乏，也在一定程度上成为制约农村劳动力转移就业的“瓶颈”所在。

一方面，随着部分企业生产项目调整、生产方式转变、产品更新换代加快，企业对劳动者的技能要求、管理能力要求有了较大的提高，符合企业用工要求的技术工人、高级管理人员相对缺乏；另一方面，许多农村外出务工人员由于教育培训不足，文化程度偏低，职业素质与专业技能与用工单位的要求还存在一定的差距，形成有人无事做，有事无人做的局面。

<<茶叶加工工>>

内容概要

这套《农村劳动力转移就业职业培训教材丛书》，涉及服务类、建筑类、机械加工类、电工电子类等适合农村劳动力转移就业的50多个岗位，对帮助农村劳动力转移就业有着现实的指导意义。全省各有关机构要适应形式的发展要求，积极引导和保护好农民朋友参加培训的积极性，大力推动我省农村劳动力转移就业工作上新台阶。

本书是其中的分册《茶叶加工工》。

<<茶叶加工工>>

书籍目录

绪论 一、茶叶加工的定义、作用与意义 二、我国茶叶加工技术的发展 三、国外茶叶加工技术的发展 四、我国茶叶加工业发展的展望第一章 鲜叶 一、鲜叶的主要化学成分 二、鲜叶验收及管理 三、鲜叶贮存和摊放设备第二章 茶叶分类 一、六大茶类及其特征 二、再加工茶 三、名优茶第三章 绿茶加工 一、绿茶加工基本原理和主要加工工序 二、大宗绿茶加工 三、名优绿茶加工第四章 红茶加工 一、红茶加工基本原理与基本加工工序 二、工夫红茶加工 三、红碎茶加工第五章 其他茶类加工 一、乌龙茶(青茶)加工 二、白茶加工 三、黄茶加工 四、黑茶加工附录 一、无公害食品茶叶加工技术规程 二、有机茶加工技术规程培训机构名称、地址

<<茶叶加工工>>

章节摘录

第一章 鲜叶一、鲜叶的主要化学成分鲜叶是按制茶要求从茶树新梢上采下的芽叶，包括顶芽和着生嫩叶的茎。

鲜叶通过加工而成为冲泡饮用的茶叶。

鲜叶中含有250多种化学成分，可分为水分和干物质两大部分，水分约占鲜叶重量的75%，干物质占25%。

干物质又分有机化合物和无机化合物两类，前者与制茶品质关系密切，主要包含多酚类、蛋白质、氨基酸、生物碱、糖类、色素、芳香物质、酶、维生素类等；后者主要是钾、钙、硫、磷等各种矿物质元素。

（一）水分鲜叶含水量一般在75%左右，常因芽叶部位、采摘时间、气候条件、茶树品种、栽培管理、茶树长势的不同而有差异。

水分在制茶过程中，既是一系列化学变化的介质，又是某些反应的基质。

许多技术措施都是以叶子含水量为依据的，如杀青温度、萎凋时间等。

（二）多酚类化合物多酚类化合物又叫茶单宁、茶鞣质，约占鲜叶干重的20%~35%。

其中以儿茶素为主，占70%以上。

儿茶素分4类，C、GC、CG、GCG，前两种为游离型，后两种为酯型。

儿茶素的含量夏茶比春茶高，大叶种比小叶种高。

儿茶素的含量与组成对制茶品质影响极大，一般说来，儿茶素含量高，茶汤滋味浓，酯型儿茶素含量高滋味苦涩，多酚类氧化形成茶黄素、茶红素，是红茶品质优良的基础。

<<茶叶加工工>>

编辑推荐

《茶叶加工工(机械加工制造类)》：农村劳动力转移就业职业培训教材。

<<茶叶加工工>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>