<<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

出版时间: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