

Đổi mới công nghệ sản xuất và chiết xuất cao trà từ nguyên liệu trà Shan Tuyết.

Nhằm nâng cao hiệu quả sản xuất, cải thiện chất lượng và gia tăng giá trị cho các sản phẩm từ cây trà Shan Tuyết tại Hà Giang, KS. Ngô Khánh Toàn cùng các cộng sự tại Công ty TNHH Thành Sơn, tỉnh Hà Giang, đã thực hiện Dự án: “Hoàn thiện và đổi mới công nghệ trong sản xuất trà đặc sản và cao trà từ nguyên liệu trà Shan Tuyết vùng núi Tây Côn Lĩnh, Hà Giang”.



Sản xuất trà và cao trà từ trà Shan Tuyết ở Hà Giang.

Sau một thời gian triển khai, Dự án đã đạt được những kết quả đáng kể

Khảo sát và đánh giá vùng nguyên liệu trà Shan Tuyết cổ thụ tại Tây Côn Lĩnh, từ đó lập kế hoạch quản lý nguyên liệu, sản xuất và tiêu thụ sản phẩm trà của Công ty.

Xây dựng và hoàn thiện công nghệ sản xuất trà trắng cao cấp và trà xanh cao cấp từ nguyên liệu trà Shan Tuyết tại vùng núi Tây Côn Lĩnh.

Hoàn thiện công nghệ diệt men trong quá trình sản xuất trà trắng và trà xanh cao cấp bằng phương pháp vi sóng, giúp tăng năng suất gấp 2 lần và rút ngắn thời gian diệt men một nửa so với phương pháp truyền thống. Sản phẩm trà sau khi diệt men có màu sắc đẹp, giữ được hương vị đặc trưng, vị ngọt và đậm đà hơn so với phương pháp xào diệt men cũ.

Hoàn thiện công nghệ sấy bơm nhiệt (heat pump drying) trong quá trình làm khô trà sau công đoạn vò và tạo hình, giúp tối ưu hóa chất lượng sản phẩm, giảm thiểu tổn thất các chất hòa tan và hoạt chất quý trong trà.

Xây dựng công nghệ lên hương cho trà trắng và trà xanh cao cấp, mang lại hương vị và màu sắc đặc trưng cho sản phẩm trà Shan Tuyết.

Nghiên cứu, lựa chọn và lắp đặt dây chuyền thiết bị sản xuất trà trắng và trà xanh cao cấp với quy mô 300-400 kg nguyên liệu/mẻ, góp phần tăng năng suất, cải thiện chất lượng sản phẩm, và giảm chi phí điện nước, lao động thủ công.

Thực hiện sản xuất thử nghiệm và hoàn thiện công nghệ sản xuất trà trắng và trà xanh cao cấp với quy mô 300-400 kg nguyên liệu/mẻ, tạo ra sản phẩm có chất lượng cao, phù hợp với nhu cầu tiêu thụ trong nước và hướng tới xuất khẩu.

Hoàn thiện công nghệ sản xuất cao trà từ nguyên liệu trà Shan Tuyết, sử dụng thiết bị trích ly bằng sóng siêu âm để nâng cao hàm lượng chiết rút và rút ngắn thời gian trích ly.

Thử nghiệm và hoàn thiện công nghệ sản xuất trà và cao trà với quy mô 150 kg nguyên liệu/mẻ. Kết quả kiểm nghiệm cho thấy sản phẩm trà có chất lượng vượt trội so với phương pháp sản xuất cũ.

Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở chất lượng cho sản phẩm cao trà và công bố tiêu chuẩn này.

Toàn văn Báo cáo kết quả nghiên cứu của Dự án (Mã số 19371/2021) có tại Cục Thông tin khoa học và công nghệ quốc gia.

Nguồn: Bộ Khoa học và Công nghệ (MOST).