

# QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ ƯỚP CHÈ HOA BẠCH THIÊN HƯƠNG

## I. THÔNG TIN CHUNG

**1. Nhóm tác giả:** KS Nguyễn Thị Thủy, Th.s. Nguyễn Mạnh Hà, Th.s. Vi Văn Cường, K.S Nguyễn Trung Hiếu, K.S Đào Thị Thanh Hạnh và cs.

**2. Cơ quan tác giả:** Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Chè - Viện KHKT nông lâm nghiệp miền núi phía Bắc.

**3. Nguồn gốc xuất xứ:**

Kết quả của đề tài khoa học cấp cơ sở: *“Nghiên cứu công nghệ ướp hoa Bạch Thiên Hương, hoa Ngọc Lan trong chè xanh tạo sản phẩm chè hoa chất lượng cao phục vụ thị trường trong nước”*, thời gian thực hiện năm 2019.

**4. Phạm vi áp dụng:** Các địa phương sản xuất chè cả nước.

**5. Đối tượng áp dụng:** Các tổ chức, cá nhân tham gia sản xuất, kinh doanh chè.

**6. Quy mô sản xuất:** Quy mô vừa và nhỏ phục vụ sản xuất và du lịch.

**7. Tiêu chuẩn trích dẫn:**

- Tiêu chuẩn chè xanh: TCVN: 9740:2013

- Tiêu chuẩn ngành: TCN 460-2001 (QĐ số 53/2001 – QĐ BNN-KHCN ngày 7 tháng 5 năm 2001)

## II. QUY TRÌNH

Tóm tắt quy trình:

*Nguyên liệu chè → Ướp hoa tươi → Thông hoa → Tách (sàng hoa) → Sấy khô → Ướp hoa lần 2 → Tách (sàng hoa) → sấy khô → Thành phẩm.*

### 1. Chuẩn bị chè

Lựa chọn loại chè được chế biến theo công nghệ phù hợp để ướp hoa để có thể hấp thụ được hương từ hoa nhiều nhất. Thủy phần chè khô dùng để ướp hoa tươi phải đạt 3-5%. Chè khô phải đạt chất lượng theo qui định TCVN: 9740:2013.

### 2. Chuẩn bị hoa tươi

Hoa đem ướp là giống hoa Bạch Thiên Hương có hương thơm mát tự nhiên, hoa màu trắng tự nhiên, chất lượng tốt, không bị sâu bệnh, hái hoa vào lúc buổi sáng sau 10 giờ hoặc buổi chiều từ 14-15 giờ khi quan sát hoa nở đạt 2/3 độ mở cánh hoa. Khi đưa hoa tươi về khu vực sản xuất cần rải mỏng, không được ủ đống.

### 3. Ướp hương

Ướp tỉ lệ hoa phù hợp, thông thường tỉ lệ giữa chè và hoa 1:1/2 đến 1:2/3 tùy theo gu thưởng thức. Trong quá trình ướp hương cần chú ý việc thoát ẩm vì trong quá trình này hoa vẫn còn tiếp tục quá trình hô hấp nên tỏa ra rất nhiều nhiệt và ẩm. Nhiệt độ thích hợp để ướp hoa từ 22-26 °C, tùy theo điều kiện thực tế thì kết thúc quá trình ướp hương, thông thường thời gian ướp hoa từ 16-20 giờ hoặc lâu hơn.

#### 4. Thông hoa

Chè sau khi ướp hương, nhiệt độ và độ ẩm đều tăng, do đó cần phải thông hoa để nhiệt độ giảm và thoát bớt ẩm. Ngoài ra, thông hoa còn làm cho hoa đơm ướp chè có điều kiện nở toàn bộ làm tăng hiệu quả của việc hấp thụ hương, có thể xem cánh hoa để kết thúc quá trình ướp hương. Thông hoa một lần, thông thường vào giữa thời gian ướp khi nhiệt độ trong khối chè hoa lên cao.

#### 5. Sàng hoa

Sau khi kết thúc quá trình ướp hoa, loại bỏ hoa ra khỏi chè rồi đưa chè đi sấy.

#### 6. Sấy khô

Dùng máy sấy chuyên dụng (máy sấy tĩnh) để sấy, nhiệt độ trong khoảng  $70 \div 90^{\circ}\text{C}$  thời gian  $60 \div 100$  phút. Chè ướp hoa tươi lần 1 thì sấy chè đến độ ẩm  $7 \div 8\%$ , chè ướp hoa lần 2 thì sấy chè đến độ ẩm  $5 \div 6\%$ .

#### 7. Đóng gói, bảo quản

Sản phẩm chè ướp hoa tươi thường đóng gói hút chân không (túi tráng bạc) hoặc túi PE để bảo quản được lâu dài và không giảm hương hoa tự nhiên.

### MỘT SỐ HÌNH ẢNH ƯỚP CHÈ HOA



**Giống hoa Hoa Bạch Thiên Hương**



**Hoa Bạch Thiên Hương để ướp chè**





**Ướp hoa tươi với chè**



**Vườn hoa Bạch Thiên Hương**

*(Quy trình chi tiết xin liên hệ với Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Chè  
- Phú Hộ, thị xã Phú Thọ, tỉnh Phú Thọ).*