

手机一键操控 茶叶自动炒好

以前靠一口铁锅一把铁铲翻到手酸,如今全流程智能操控、手机远程管控,历经数十年迭代,安溪渐成全国茶机械产业的创新高地与制造中心

核心提示

作为全国茶叶机械产业的核心集聚区,安溪汇聚了一批深耕茶机械研发制造的企业与匠人,他们扎根产业数十年,以技术创新破解传统制茶痛点,用智能装备重塑产业生态,让茶机械从简易单机走向智能生产线,从本土制造走向全国乃至海外市场。

近日,记者走进安溪多家茶机械企业与配套商家,探访茶叶机械从手工辅助到智能制造的完整蜕变历程,感受传统茶产业与现代科技碰撞出的全新活力。

融媒体记者 谢伟端 文/图



这款设备插入手机卡,稍信号就能用手机远程操控,升温、调温、定时都能一键完成。

输入要压缩的参数,就能数字化控制压出来的茶饼的规格、大小。

茶机械整装待发

匠人造机

破解制茶千年痛点

20世纪七八十年代,安溪茶叶加工全靠茶农人力完成。鲜叶下锅炒制,需先煮净铁锅油污避免串味;揉青全靠人工翻动,冬夜低温还要加盖保温,一揉便是一个多小时;烘焙依赖自然环境与个人经验,温湿度难以把控,茶叶品质忽高忽低;发酵全凭天时,温湿度波动大,批次间品质参差不齐。繁重的劳作、不稳定的品质,成为制约茶产业发展的核心难题,也让茶机械的研发生产,从摆脱手工劳作的朴素需求中悄然起步。

全国先进工作者、黎明职业大学双师型教师陈加友深耕茶机械领域数十年,见证了我国茶叶机械从无到有、从模仿到创新、从单机到智能的完整蜕变。他回忆,随着茶叶产量逐步提升,简易手揉揉青机、小型杀青设备率先出现,开启了茶机械的初步探索。而烘干机的迭代升级,更是茶机械技术进步的典型缩影——早期茶农借用香菇脱水机烘茶,因密闭不透水导致水分难排出,只能手动开孔改良;燃煤供热温度不稳,又逐步转向电热控制;针对抽屉式烘干机粗烘不均的问题,本土研发人员创新推出旋转式初烘机,让茶叶在转动中均匀脱水,形成“初烘用旋转式、精烘用抽屉式”的成熟方案,一步步解决制茶难题。

在福建佳友茶叶机械科技股份有限公司的生产车间,各类制茶设备整齐排列,从传统揉青机到智能烘焙机,从杀青主机到数控加工中心,完整展现了茶机械制造的全链条。生产厂长陈英勇扎根茶机械领域20余载,见证产品持续迭代升级。他指着一台搭载5G技术与智能芯片的烘焙机介绍,如今的制茶机械早已告别“靠经验、凭人力”的老样子,这款设备插入手机卡,有信号就能用手机远程操控,开关机、调温、定时都能一键完成,操作逻辑与智能家居相似,大幅提升了使用便捷度。

车间内,企业自主研发的红茶发酵机格外亮眼。传统红茶发酵依赖自然环境,温湿度波动大、耗时长、品质难保障,是制茶人多年的痛点。而这款设备可实现精准恒温恒湿,只需设定好参数就能自动运行,一小时后开箱检查即可,既解放了

人力,又能确保每批次茶叶品质稳定一致。针对节能与环保需求,企业还优化研发了高温热风炉,以生物质颗粒为燃料,热能利用率高,燃烧木屑颗粒并做好烟气处理,相比传统柴火、用电、用液化气更节能降本,不仅适配茶叶烘干,还能拓展到香菇、莲子等农产品烘干,应用场景不断延伸。

泉州新想法智能科技有限公司则聚焦茶叶精加工环节,走出了一条差异化创新之路。公司负责人叶龙杰2021年创办企业后,专注茶叶智能压制与包装设备研发,让小茶饼、龙珠茶实现产业化、标准化生产。其核心产品覆盖茶叶压饼机、龙珠机、包装机等,适配白茶、普洱、铁观音等多种茶类,还能延伸至藤茶、人参、鹿茸等养生食材压制成型,跨界拓展大健康食品领域。

“保品质、够精准、超稳定,是我们设备的核心优势。”叶龙杰拿起一片刚压制好的绿茶饼表示,采用伺服电机精准控压技术,虽成本是传统油缸设备的4倍,但可完整保留茶叶鲜爽度与色泽,不破坏小叶饼结构。高效产能同样亮眼,小茶饼机型每分钟可压制16至20片,单日工作8至10小时,产量超50公斤,设备占地小、噪音低、易操作,触控面板设定参数后即可全自动运行,新手也能快速上手。直径约25毫米的龙珠茶更是爆款产品,一粒一泡、精准定量,冲泡便捷,契合家庭、办公与年轻消费群体需求,还可定制模具压印图案,满足品牌化、个性化发展需要。

安溪永兴机械也深耕茶机械30余载,聚焦萎凋、揉捻、烘焙等核心环节,推出可视化智能揉捻机、全自动萎凋机等机型,以气动加压、无极调速技术稳定揉捻品质,产品覆盖全国20多个产茶省区,成为中小茶厂自动化升级的主力装备。

福建长荣自动化设备则深耕茶叶包装智能化,推出三维智能覆膜机、全自动内外袋包装机,计量误差控制精准,适配多茶类高效分装,一人即可管控整条包装线,效率较传统提升五成,以柔性制造助力茶企降本增效。



工人们正在电焊制作

茶机械核心部件的精准度,直接决定成品设备的运行稳定性与茶叶加工质量。因为工人们在制作茶机械。

技术破局

茶叶机械属于典型的非标准化定制产品,不同茶类、不同产区工艺差异极大,设备必须按需调整技术参数,这既是产业的生存根基,也是创新动力。安溪茶机械企业立足这一特性,以高精度制造为基础,定制化服务为特色,在技术研发上持续突破,打造出不可替代的核心竞争力。

在佳友茶机械核心加工区,一台高精度数控机床引人注目。陈英勇介绍,这台设备加工精度可达0.02毫米,比头发丝还细,是制作闽北乌龙茶的关键设备的“母机”,已累计产出上万台优质机型。茶机械核心部件的精准度,直接决定成品设备的运行稳定性与茶叶加工质量,而这台高精度设备,为企业产品品质提供了硬核保障。从适配国内220V、380V电压,到更换电机即可满足出口日本等

精密制造定制服务

海外市场需求,佳友茶机械的智能化、定制化能力不断延伸,年产烘干机、发酵机等设备数千台,覆盖杀青、揉捻、发酵、烘焙全流程,90%以上茶叶加工都能适配。

陈加友表示,正是因为茶叶品质讲究个性化,工艺追求差异化,才给本土茶机械企业留下广阔发展空间。企业无需让制茶工艺迁就机械,而是根据乌龙茶、绿茶、红茶等不同茶叶的加工特性,灵活调整揉捻青频率、烘焙温度、揉捻力度等参数,让机械完美适配工艺。依托这一优势,安溪茶机械企业针对广东凤凰单丛、湖南张家界莓茶等特色茶类定制专用设备,产品畅销全国,其中烘干机等核心品类占据全国八成以上市场份额,成为国内茶机械产业的标杆。

新想法智能科技有限公司则

以市场需求为导向,在精准化、小型化、便捷化上持续发力。从客户提出“绿茶压饼不变色”“小规格定量冲泡”等痛点出发,企业反复试验、优化技术,最终打磨出成熟稳定的产品。如今,其智能茶机械已销往安溪、宁德及湖南、湖北、云南、广西等全国主要产茶区,凭借精准控压、高效产能、灵活适配的优势,成为小型茶企、门店、电商商户的得力设备。

经过数十年发展,安溪茶机械已形成单机智能化、生产线连续化、产品定制化的鲜明特点。从单一揉青机、烘干机,到茶青原料、成品出料的全自动化生产线,茶机械彻底改变了传统茶叶加工模式,不仅支撑起绿茶、红茶、乌龙茶等各类茶叶的规模化、标准化生产,也有力支撑茶饮料原料加工等深加工产业发展。

产业成链

上下游协同共兴

一个产业的持续壮大,离不开完整产业链的支撑。安溪茶机械产业的蓬勃发展,不仅培育出一批优质主机制造企业,更带动了电机、五金、铸造、钣金、电控、外协加工等上下游配套产业聚集,形成“主机制造+专业配套”的完整产业生态,实现了制造企业与配套商家的协同共兴。

谢光林经营的电器五金配件店,便是茶机械产业链上的重要一环。作为茶叶机械核心动力部件供应商,他主营电机及相关电器、五金配件,精准对接安溪茶机械生产企业需求,为烘干机、打散机、螺旋机、松包机等主流茶机械提供配套动力组件。在茶机械企业技术创新与产品试验过程中,谢光林根据厂家提出的规格、功率、减速控制等定制化要求,高效对接源头厂商采购适配配件,保障试验、调试、量产全流程配件供给,以快速响应、稳定供应支撑茶机械企业研发落地。

依托长期稳定合作,配件供应与茶机械制造形成高效协同模式:茶机械企业提出技术改进与新品开发需求,配件商快速匹配、精准供货,助力设备完成验证后批量配套,实现研发与供应链无缝衔接。这种紧密协作,既提升了茶机械生产效率,缩短了新品研发周期,也让本地配件商获得稳定发展空间,实现了互利共赢。

目前,安溪在烘干机、红茶发酵机、真空机、采茶修剪机等品类占据全国重要市场份额,强大的主机产能,持续拉动配件需求,推动电器五金等配套业态稳步成长。从核心电机到通用五金,从单件试制到规模化供应,谢光林这类配件商家以专业化服务嵌入茶机械产业链;而茶机械产业的规模效应与技术升级,又不断拓宽配套产业的发展空间,两者相互支撑、相互促进,构筑起安溪茶机械产业强劲的综合竞争力。

产业集群效应的持续凸显,进一步夯实了安溪茶机械的技术实力与市场地位。以安溪为核心,福建茶机械产业汇聚了一批国家高新技术企业、专精特新小巨人企业,建成省级茶叶机械工程技术研究中心等创新平台,形成研发、生产、销售、服务全链条体系。企业间相互借鉴、协同创新,不断推动技术迭代升级,让安溪成为全国茶机械产业的创新高地与制造中心。



用茶机械压出来的各种小茶饼和龙珠,方便饱腹。



安溪茶机械做出的外省黄茶薄片



厂长介绍,如今安溪茶机械的精度很高。

茶事

新茶饮市场规模突破3000亿元

福建供应的基底茶原料占全国总量超50%

一杯融合了传统茶香与现代风味的新茶饮,正打破传统茶与年轻消费市场的壁垒,推动中国茶产业实现跨界融合、高质量发展。在“三茶统筹”国家战略指引下,喜茶、奈雪的茶、霸王茶姬等全国性新茶饮品牌,与中茶、大益、八马等传统茶企深度合作,形成“双向赋能、共生共赢”的产业新格局,为万亿级茶产业注入全新活力。

近年来,新茶饮以其年轻化、场景化、便捷化的特点快速崛起,已成为拉动茶产业增长的核心引擎。数据显示,2025年全国新茶饮市场规模突破3000亿元,门店总量超70万家,覆盖全国各级城市,成为餐饮消费领域增长最快的赛道之一。与此同时,新茶饮的爆发式增长也为上游茶叶原料市场带来了巨大需求,2025年新茶饮品

牌对传统茶叶原料的采购量同比增长25%,福建、浙江、云南、贵州等全国核心产区,均成为新茶饮品牌的主要原料供应地,其中福建供应的基底茶原料在全国总量中占比超50%。

作为连接传统茶与年轻消费者的重要桥梁,头部新茶饮品牌不仅在产品形态上创新,更注重挖掘传统茶文化的内涵,推动茶文化的年轻化传播。奈雪的茶推出“大师龙井”系列,联动西湖龙井文化IP,让名优茶走进大众消费场景;喜茶与传统茶企、非遗技艺联名,将传统制茶工艺与现代饮品审美相结合,推出多款限定产品;霸王茶姬则深耕东方美学,将传统茶文化元素融入品牌设计与产品研发,让年轻消费者在饮用新茶饮的同时,感受中国茶文化的深厚

魅力。此外,头部新茶饮品牌纷纷向上游溯源,与传统茶产区、茶企建立直采合作,甚至参与茶园管理与茶叶标准制定,倒逼上游茶叶生产向标准化、规范化转型,推动茶产业全链条品质提升。

面对新茶饮带来的行业变革,中茶、大益、八马、张一元等传统茶企不再固守原茶叶市场,而是主动拥抱新趋势,开启跨界转型之路,积极布局新茶饮赛道,打造品牌增长新引擎。中茶旗下推出“中茶潮饮”,依托百年国企的原料与供应链优势,主打“原叶茶+健康配料”的新茶饮产品,在全国多地开设门店;八马茶业布局“八马茶空间”,融合传统茶品鉴与新茶饮售卖,打造“一店双模式”,满足不同消费群体需求;张一元、吴裕泰等老字号茶企,也在传统门店增设新茶饮专区,推出“奶霜香茶”“金桂乌龙”等创新产品,吸引年轻顾客进店消费。

除了直接下场布局新茶饮,更多传统茶企选择与新茶饮品牌深度合作,成为其

核心原料供应商。大益、下关等黑茶、普洱茶企,为新茶饮品牌提供优质普洱、乌龙等茶底;安溪铁观音、武夷岩茶、福鼎白茶等名优茶产区的龙头企业,也成为喜茶、奈雪的茶等品牌的核心原料合作伙伴。这种合作模式,让传统茶企获得了稳定的大额订单,同时借助新茶饮的渠道优势,提升了品牌在年轻群体中的认知度,实现了“老品牌”的年轻化突围。

业内人士表示,新茶饮与传统茶并非竞争关系,而是形成了良性循环的共生共赢格局。新茶饮用年轻人喜闻乐见的方式“翻译”传统茶,降低了茶文化的接受门槛,带动传统茶消费年轻化、场景化,同时倒逼上游生产标准化;传统茶则为新茶饮提供了优质的原料支撑和深厚的文化底蕴,帮助新茶饮品牌摆脱同质化竞争,构建独特的品牌护城河。数据显示,新茶饮的发展不

仅带动上游茶叶原料采购增长,更让潮汕单枞“鸭屎香”、皖西大黄山等小众茶种突破地域限制,走向全国市场,实现“小茶种、大市场”的产业突破。

随着五部门《茶产业提质升级指导意见(2026—2030年)》的出台,明确提出支持茶产业跨界融合发展,新茶饮与传统茶的融合将进一步深化。未来,茶产业将推动产品、渠道、产业多维度融合,推动数字化、智能化技术广泛应用于种植、加工、销售全链条,让传统茶香以更年轻、更时尚的姿态,助力中国茶产业迈向万亿级产业集群,推动中国茶文化走向世界。

(来源:新华网 整理:谢伟端)