

覆い下茶の熟成に関する荒茶製造技術 の解明による品質向上技術の確立

(農林センター 茶業研究所)

覆い下荒茶の熟成(保存により、うま味等が引き出された状態)向上のための栽培、保存条件等を明らかにし、新たな品質向上技術を確立しました。

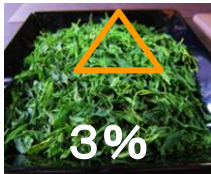
熟成による新たな品質向上技術

熟成に適する荒茶条件

被覆程度

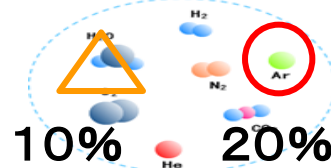


含水率



熟成に適する保存条件

酸素濃度



保存温度



- 熟成に適する荒茶条件は、覆いのよく効いた一般的な含水率(6%)の荒茶
- 熟成に適する保存条件は、通常の大気組成と同様の酸素濃度で冷凍保存(-20°C)
- 熟成の指標となる品質関連成分は、カテキン類、アスコルビン酸、クエン酸と判明



- 二段被覆の荒茶では、一重被覆と比べて熟成による大幅な品質の向上が期待できます。
- 荒茶の保存には、再乾燥や脱気包装の必要はありません。