

生葉低温保管システムを利用した萎凋香緑茶の効率的生産技術

初期の常温保管と低温保管中の循環攪拌で花様の香り(萎凋香)が高まり品質向上

背景・目的

- ・ 萎凋香緑茶は、緑茶の特徴である緑色を保ちながら、半発酵茶の持つ花様の香り(萎凋香)を併せ持つ新香味緑茶
- ・ 生葉室全体の温度管理及び風量、循環攪拌制御が可能な生葉低温保管システムを用い、高品質化と効率的生産技術を検討

成果の内容

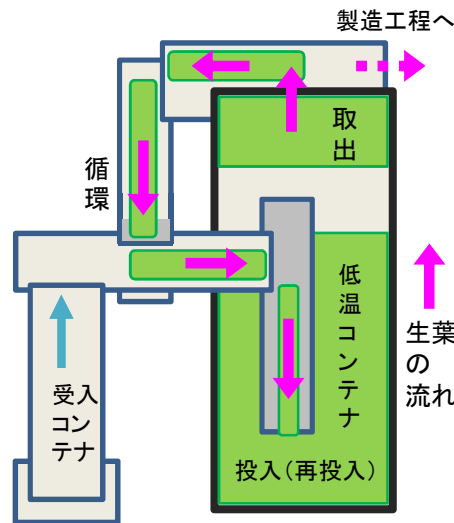
- ・ 工場搬入時に0.5~2時間常温で保管後、15°Cの低温で保管し計16~18時間後に製茶
- ・ 低温保管中自動循環攪拌機能により1~2回循環することでさらに萎凋香味強化



受入コンテナ等で0.5~2時間常温保管

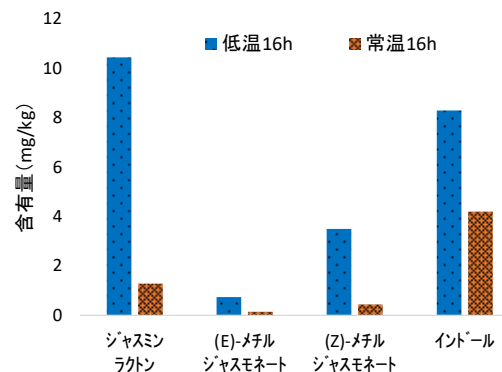


低温保管+循環攪拌1~2回で萎凋を促進



生葉循環攪拌における生葉の流れイメージ(平面図)

低温保管された萎凋香緑茶は常温(システム無し)に比べ、甘い、花様の香気成分が増加



異なる生葉保管温度・時間と萎凋香に関する香気成分量

注1) 常温26°C, 低温15°C
注2) (Z)-メチルジャスモネートは10倍、インドールは1/10倍で表記

期待される効果

- ・ システム活用による高品質化と効率生産
- ・ 嗜好性の高い夏茶の付加価値向上と新しい需要拡大

○ 普及対象・範囲
生葉低温保管システムを有する茶生産者及び茶業技術員

鹿児島県農業開発総合センター
茶業部加工研究室

(委託プロジェクト研究)