

炒蒸機とネット型乾燥機を用いて製造した加工用てん茶・抹茶の品種別色の特徴

生葉の葉緑素量が多く、葉厚の薄いものほど、抹茶の色は濃鮮緑となる。「おくみどり」の抹茶の色は濃鮮緑で優れる

背景・目的

- 加工用てん茶(抹茶)、粉末茶などの需要が増加しており、その低コスト生産技術の確立が求められている。
- ここでは、炒蒸機とネット型乾燥機を用いて製造した(以下、新てん茶ライン製と略す)加工用てん茶・抹茶の品種別色の特徴を明らかにする。

成果の内容

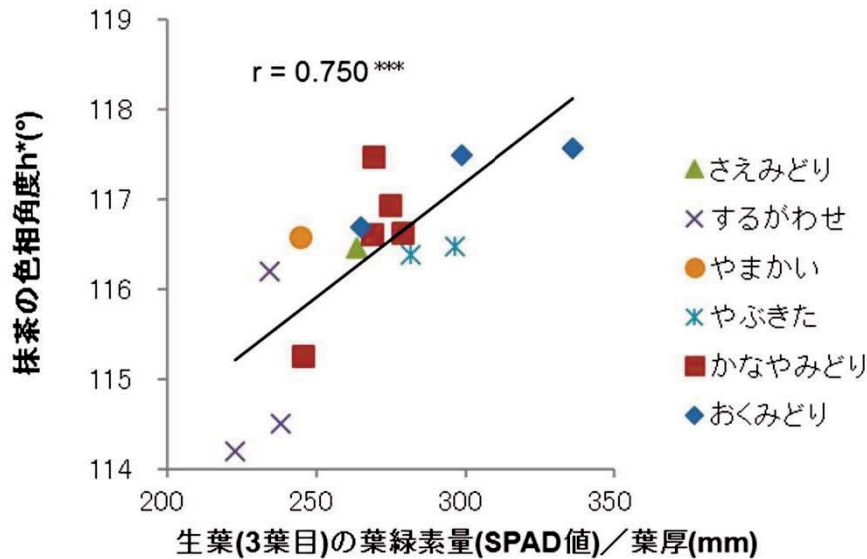


図1 一番茶生葉の葉緑素量／葉厚と抹茶の色相角度の関係

生葉の葉緑素量が多く、葉厚の薄いものほど、抹茶の色は濃鮮緑となる。

導入メリット

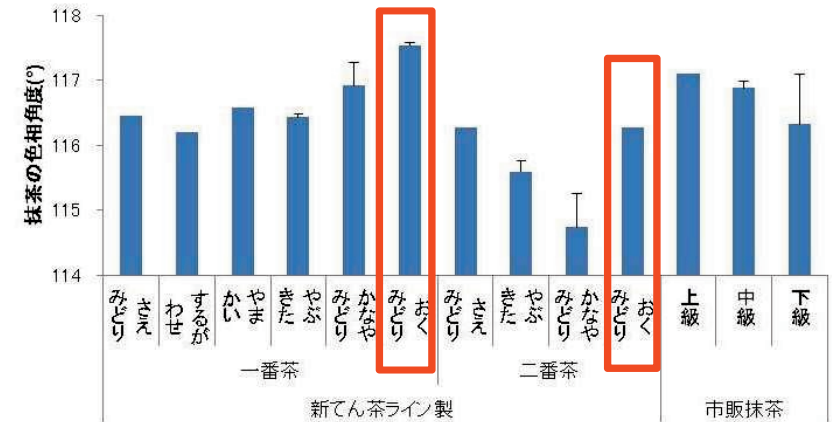


図2 新てん茶ライン製抹茶と市販抹茶の色の比較

注) 供試抹茶のランクは価格(20g当たり)で分類した。
上級:1500円以上, 中級:700~1500円, 下級:700円未満

「おくみどり」は抹茶の色が他の品種に比べ濃鮮緑で優れ、加工用抹茶としての適性が高い。

期待される効果

県内の現有品種でてん茶を生産する際に品種選定の参考とする

鹿児島県農業開発総合センター茶業部加工研究室

「農林水産省・食品産業科学技術研究推進事業」の課題番号260990『実需者の求める色・香味・機能性成分に優れた茶品種とその栽培・加工技術の開発』

普及対象・範囲

県内てん茶生産者・流通業者