

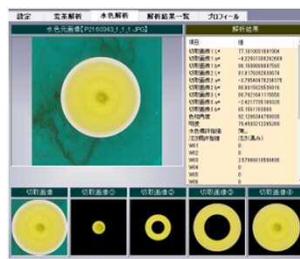
蒸し度の異なる茶をブレンドした時の水色変化と予測法

浅蒸し茶に深蒸し茶をブレンドした時の水色変化を明らかにした

背景・目的

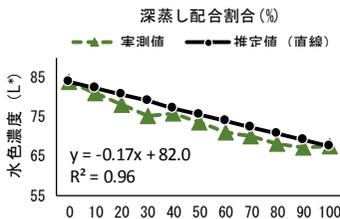
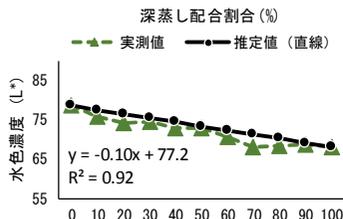
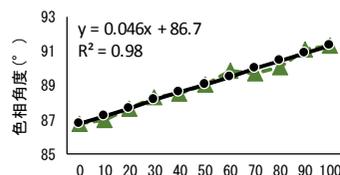
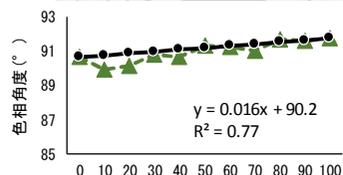
- ・茶の水色(浸出液の色)は、消費者が最初に目にし、良否も分かりやすいため、重要な品質である
- ・水色を濃緑にするためには、深蒸し茶をブレンドするが、ブレンドによりどのように水色が変わるのかが明らかでない
- ・画像解析技術により、水色の色合い(色相角度)と濃度の変化特性を検討し、水色の予測法を構築する

成果の内容



茶の水色は、画像解析技術を用いることで数値化が可能

色相角度 → 水色の色合い(緑色の程度)
注) 数値が大きいほど緑色
明度(濃度) → 水色の濃さ
注) 数値が小さいほど濃緑

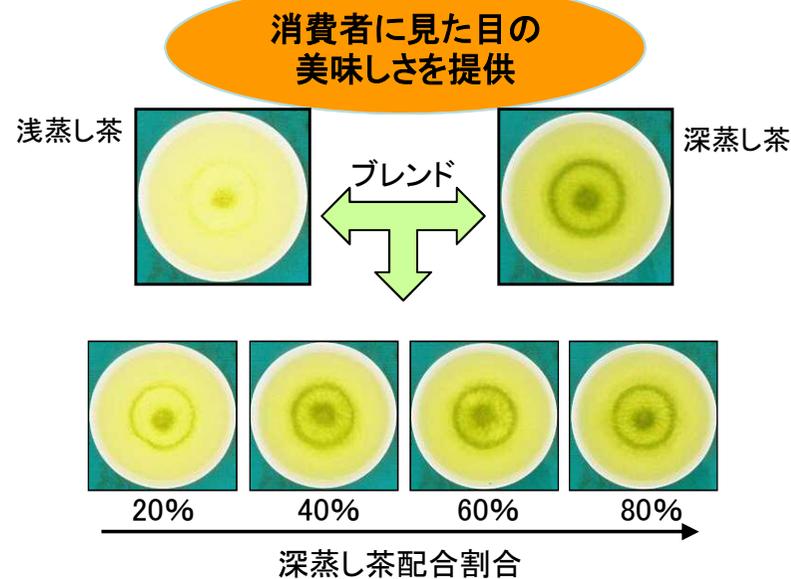


『浅蒸し茶』に『深蒸し茶』を配合
↓
「色相角度」・「濃度」ともに
深蒸し茶の配合割合(%)に応じ
ほぼ直線的に変化

直線的に変化するということは
原料の「浅蒸し茶」と「深蒸し茶」
の水色から、配合割合により感
覚的に把握しても良い
『例えば』
50%ずつ配合すると、中間的な
水色になる

注) 左: 浅蒸し「さえみどり」に 深蒸し「ゆたかみどり」をブレンド
右: 浅蒸し「おくみどり」に 深蒸し「ゆたかみどり」をブレンド

導入メリット



『目標とする水色に対する』

- ・ブレンド原料の選定
- ・ブレンド割合

の指標となる

期待される効果

仕上げ茶の商品価値向上

普及対象・範囲

県内仕上げ茶生産者及び茶指導者