



经济管理学院

《茶艺技能》

第五章：茶叶品质评定与检验

经济管理学院酒店 管理教研室

— 张晓菊



第一节：茶叶感官品质形成原理

第一篇：茶叶色泽的形成

目录

1

茶叶感官品质形成原理

2

茶叶审评基础知识

3

常见茶叶品质审评程序

4

感官品质记录与结果判定

5

茶叶品质检验



第一节：茶叶感官品质形成原理

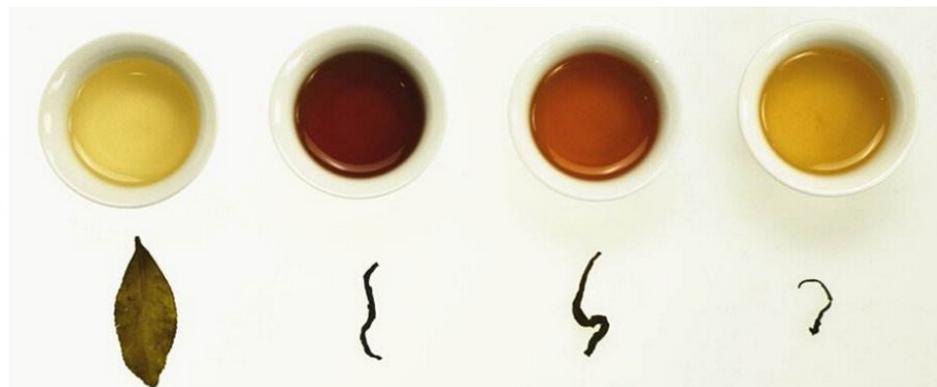
岭南教育

关怀你的一生



第一节：茶叶感官品质形成原理

- 茶叶是一种饮料，其品质的好坏因历来为消费者所重视，显得尤为重要。所谓茶叶的品质，简单地说就是“色、香、味、形”四个字。



- 影响茶叶品质的因素很多，例如：在生态环境方面有土壤、气候、海拔、地区、季节等；在技术措施方面有施肥、采摘、初制、精制、贮藏、包装等。这些均影响到茶叶的内含化学成分。

- 茶叶的品质是所有茶叶生产、经营、科研工作者和消费者都十分关心的问题，茶叶的化学特性，既茶叶中所含的化学成分，是决定茶叶品质的物质基础。茶叶中化学成分的协调统一，决定了茶叶品质的优劣及其饮用价值。



第一节：茶叶感官品质形成原理

1 茶叶色泽的形成

- 茶叶的色泽分为干茶色泽、汤色、叶底色泽三个部分。
- 色泽是鲜叶内含物质经过加工而发生不同程度的降解、氧化聚合变化的总反映。
- 茶叶色泽是茶叶命名和分类的重要依据，是分辨品质优次的重要因子，是茶叶主要品质特征之一。



第一节：茶叶感官品质形成原理

1 茶叶色泽的形成

A. 绿 茶

- 杀青抑制了叶内酶的活性，阻止了内含物质反应，基本保持鲜叶固有的成分。因此形成了绿茶干茶、汤色、叶底都为绿色的“三绿”特征。其绿色主要由叶绿素决定，既深绿色的叶绿素 A 和黄绿色的叶绿素 B。茶叶中的橙红色主要由茶叶中的多酚类、儿茶素经过氧化聚合形成的茶黄素、茶红素、茶褐素等色素决定的。茶黄素为黄色，茶红素为红色，茶褐素呈褐色。



第一节：茶叶感官品质形成原理

1 茶叶色泽的形成

B. 红 茶

- 红茶经过发酵，多酚类充分氧化成茶黄素和茶红素，因此茶汤和叶底都为红色。其中叶底的橙黄明亮主要由茶黄素决定，红亮是由于茶红素较多所致。红茶干茶的乌润是红茶加工过程中叶绿素分解的产物——脱镁叶绿素及果胶质、蛋白质、糖和茶多酚氧化产物附集于茶叶表面，干燥后呈现出来的。



第一节：茶叶感官品质形成原理

1 茶叶色泽的形成

C. 黄 茶



- 黄茶在“闷黄”过程中产生了自动氧化，叶绿素被破坏，多酚类初步氧化成为茶黄素，因此形成了“三黄”的品质特征。



第一节：茶叶感官品质形成原理

1 茶叶色泽的形成

D. 白茶

- 白茶只萎凋而不揉捻，多酚类与酶接触较少，并没有充分氧化。而且白茶原料毫多而嫩，因此干茶和叶底都带银白色，茶汤带杏色。白茶的白色是白色素的反映，与芙蓉花白素、飞燕草花白素有关。



第一节：茶叶感官品质形成原理

1 茶叶色泽的形成

E. 青茶

- 青茶经过做青，叶缘遭破坏而发酵，使叶底呈现出绿叶红边的特点，茶汤橙红，干茶色泽青褐。但发酵较轻的茶如包种茶色泽上与绿茶接近。



第一节：茶叶感官品质形成原理

1 茶叶色泽的形成

F. 青 茶



- 黑茶在“渥堆”过程中，叶绿素降解，多酚类氧化形成茶黄素、茶红素，以及大量的茶褐素，因此干茶为褐色，茶汤成红褐色，叶底的青褐色是茶多酚氧化产物与氨基酸结合形成的黑色素所致。

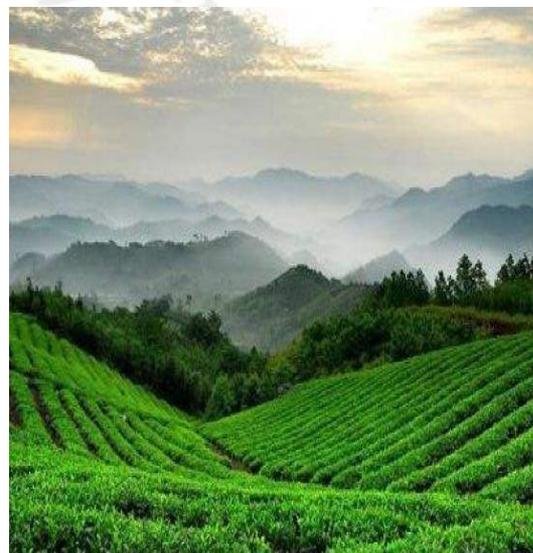


第一节：茶叶感官品质形成原理

1 茶叶色泽的形成

色泽形成机理

- 茶叶色泽品质的形成是品种、栽培、制造及贮运等因素综合作用的结果。优良品种、适宜的生态环境、合理的栽培措施、先进的加工技术、理想的贮运条件是良好色泽形成的必备条件。
- 影响色泽的因素主要有茶树品种、栽培条件、加工技术等。如茶树品种不同，叶子中所含的色素及其它成分也不同，使鲜叶呈现出深绿、黄绿、紫色等不同的颜色。深绿色鲜叶的叶绿素含量较高，如用来制绿茶，则具“三绿”的特点。浅绿色或黄绿色鲜叶，其叶绿素含量较低，适制性广，制红茶、黄茶、青茶，茶叶色泽均好。



第一节：茶叶感官品质形成原理

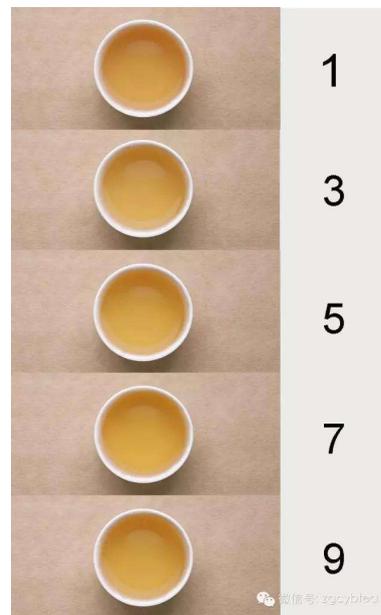
1 茶叶色泽的形成

色泽形成机理

▫ 另外，栽培条件的不同，如茶区纬度、海拔高度、季节、阴坡、阳坡的地势、地形不同，所受的光照条件也不同，导致鲜叶中色素的形成也不相同。

▫ 土壤肥沃，有机质含量高，叶片肥厚，正常芽叶多，叶质柔软，持嫩性好，制成干茶色泽一致、油润。

▫ 不同制茶工艺，可制出红、绿、青、黑、黄、白等不同的茶类，表明茶叶色泽形成与制茶关系密切。在鲜叶符合各类茶要求的前提下，制茶技术是形成茶叶色泽的关键。





经济管理学院



第五章 (第一节 / 第一篇) 完 毕

