

# 新香味茶の低温長時間加熱処理による香味発揚効果

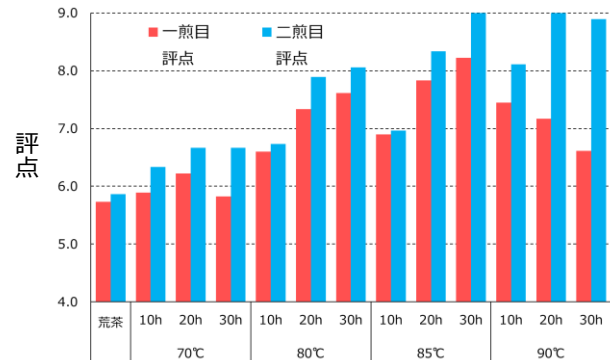
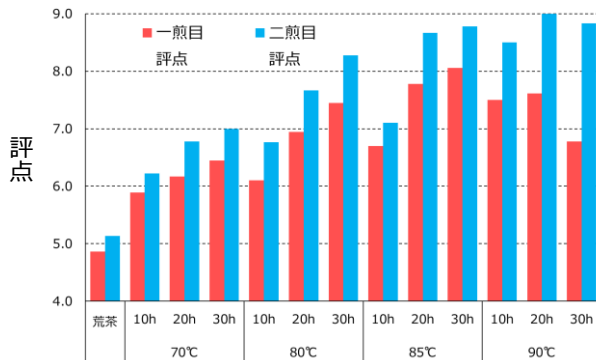
## 新しい香味発揚技術の開発

### 背景・目的

- ドラム式萎凋機を用いた新香味茶の生産において、現地で一部使われている焙炉式焙煎（台湾式）は、茶温を制御できないことから品質のばらつきがあり、また処理量が少ない等の課題がありました。
- そこで、今回、温度を一定に保つことのできる恒温機（対流式）を用いて、長時間加熱の香味発揚技術を開発することを目的としました。

### 成果の内容

- 新香味茶（半発酵茶）は、85℃で20～30時間、90℃で10～20時間の加熱処理することで香味発揚の効果が高まります（図1、図2、図3）。
- 一番茶、三番茶ともに香気発揚効果があります（図1、図2）。



注1) 抽出は英国式（茶葉3g、熱湯、一煎目1分30秒浸出、二煎目1分浸出）で行った。

注2) 図中の評点は令和2年産「やぶきた」「みなみさやか」「はるのなごり」の品種別に実施した評点の平均値

注3) 官能評価基準（9=香味発揚が非常に高い、8~7=高い、6=やや高い、5=どちらとも言えない、4=やや低い、3~2=低い、1=非常に低い）

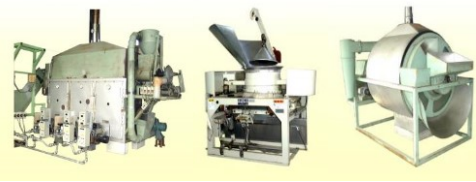
図1 低温長時間加熱処理の製茶品質（一番茶）

図2 低温長時間加熱処理の製茶品質（三番茶）



ドラム式萎凋機

処理時間：13～16時間



炒り葉・揉捻・乾燥



恒温機による低温長時間加熱

処理時間：20～30時間

図3 新香味茶の製造方法と恒温機を用いた新たな焙煎技術

### 成果の活用方法(又は期待される効果)

- 低温長時間加熱技術の開発により、新香味茶の品質が向上し、収益向上につながります。
- 普及対象地域・面積 宮崎県全域

### 留意点

- 加熱前の品質や目標とする焙煎品質に応じて、処理時間の微調整（長短）を行う必要があり、取出目安となる処理時間付近において、定期的に取り出して品質を確認する必要があります。

関連研究成果カード：2020年度 後期 番号75

関連事業名：企業局課題研究連携推進事業（外部資金）

研究期間：2020年度