

# 覆い下茶の熟成に関する荒茶製造技術の解明による品質向上技術の確立

(農林センター 茶業研究所)

覆い下荒茶の熟成(保存により、うま味等が引き出された状態)向上のための栽培、保存条件等を明らかにし、新たな品質向上技術を確立しました。

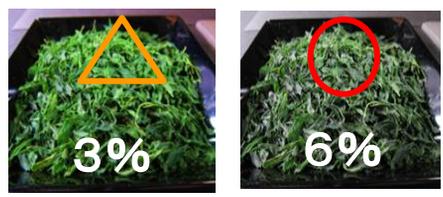
## 熟成による新たな品質向上技術

### 熟成に適する荒茶条件

#### 被覆程度

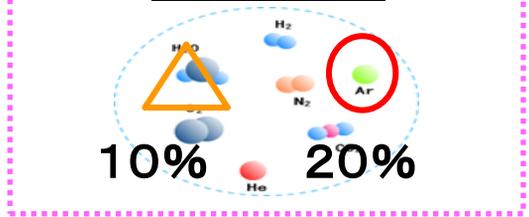


#### 含水率



### 熟成に適する保存条件

#### 酸素濃度



#### 保存温度



- 熟成に適する荒茶条件は、覆いのよく効いた一般的な含水率(6%)の荒茶
- 熟成に適する保存条件は、通常の大気組成と同様の酸素濃度で冷凍保存(-20°C)
- 熟成の指標となる品質関連成分は、カテキン類、アスコルビン酸、クエン酸と判明



- 二段被覆の荒茶では、一重被覆と比べて熟成による大幅な品質の向上が期待できます。
- 荒茶の保存には、再乾燥や脱気包装の必要はありません。