

開封後も美味しく飲める茶葉の保管条件について

農林センター

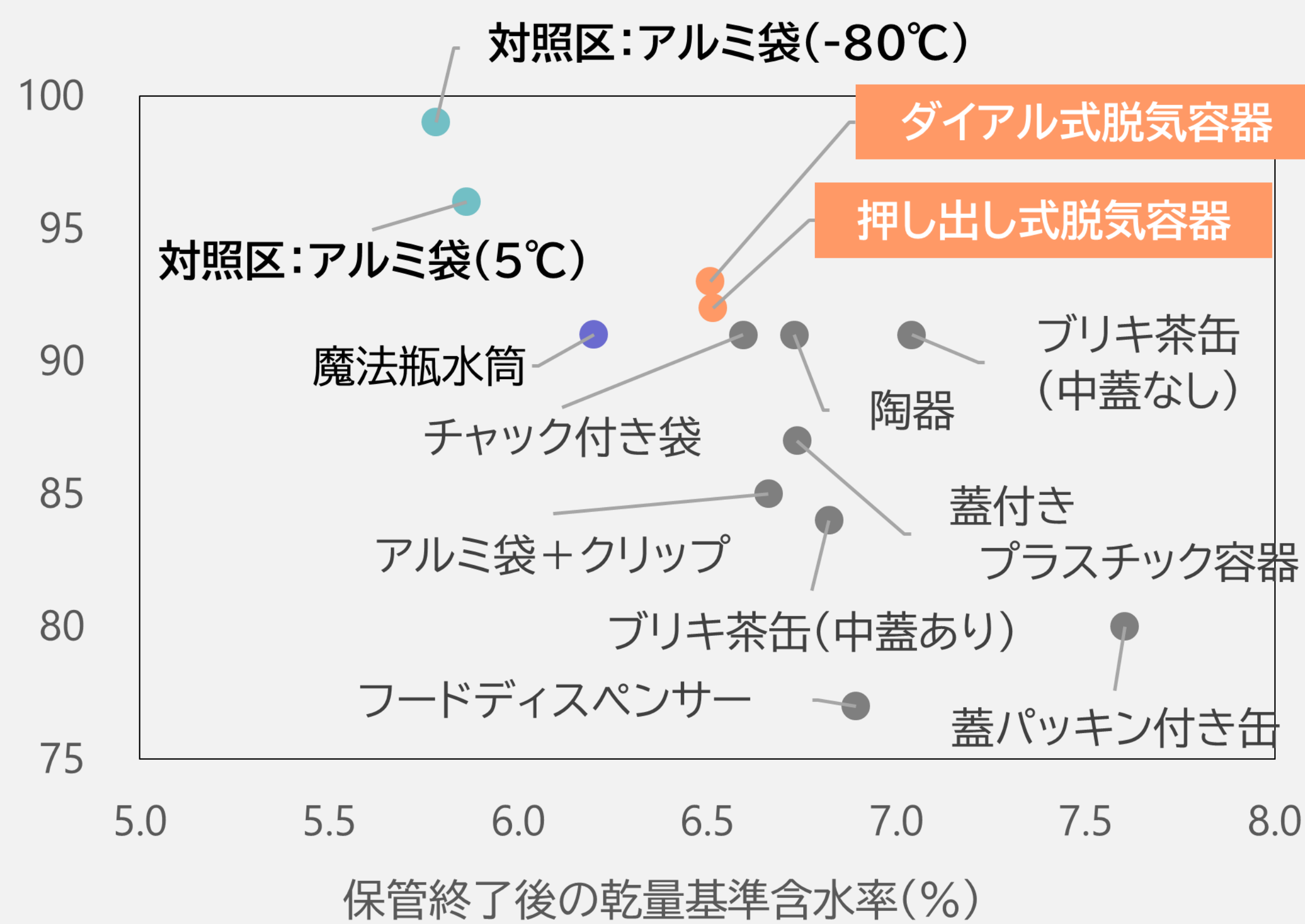
問い合わせ先:農林センター茶業研究所(宇治茶部) 0774-22-5577

- 開封後の茶葉の保管方法について、保管環境に合わせた3つの保管方法を提案しました。

主な成果 ● 本研究をきっかけに、脱気容器のメーカーから、茶葉等の粉を含む食品にも対応した中蓋が発売されることになりました。

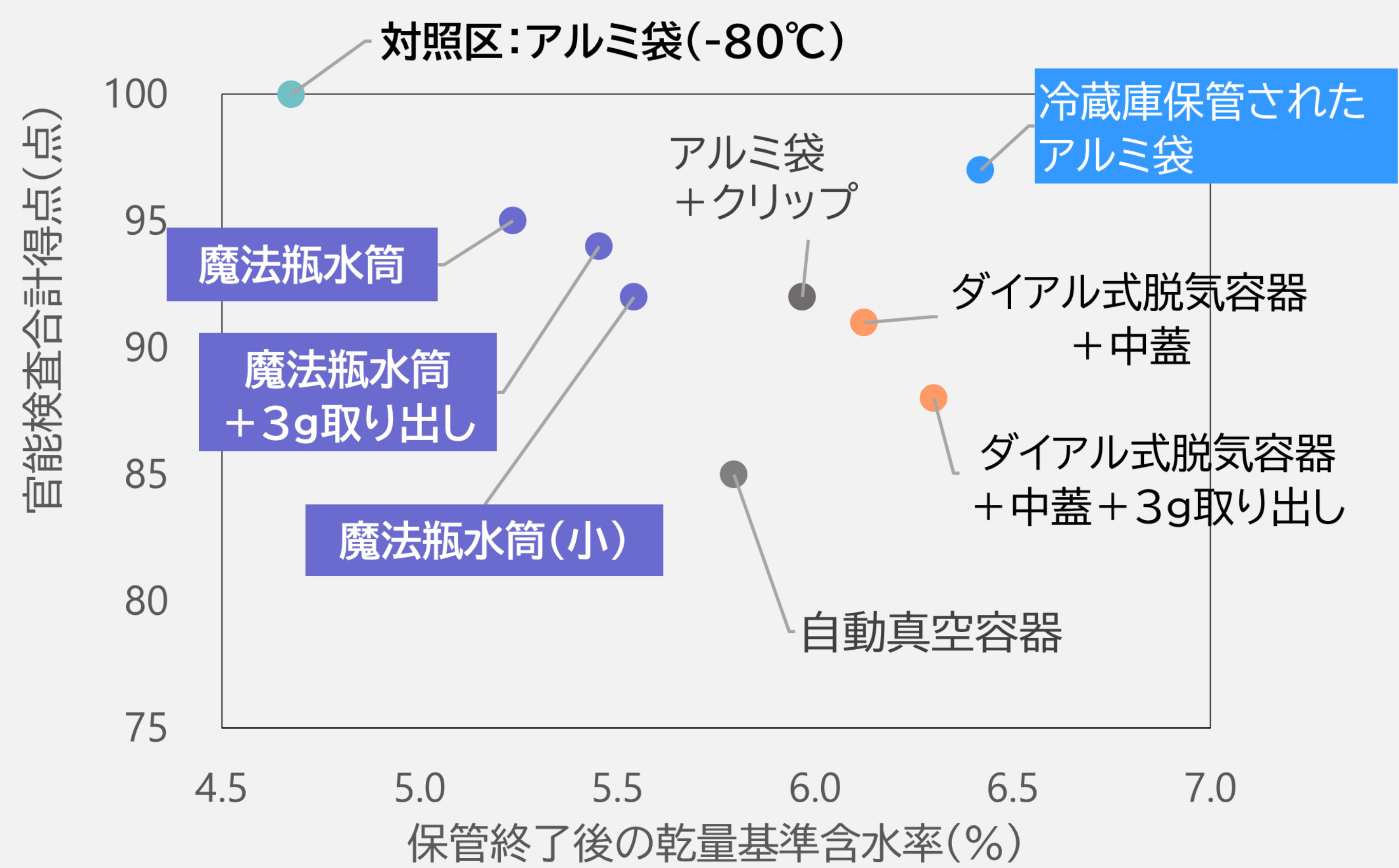
成果の内容

① 温度一定の場合



脱気容器が優れていた。

② 温度変化(10℃)する場合



冷蔵庫保管されたアルミ袋と魔法瓶水筒が優れていた。 → 温度変化の影響が大きい。

③ 保管方法の提案フロー

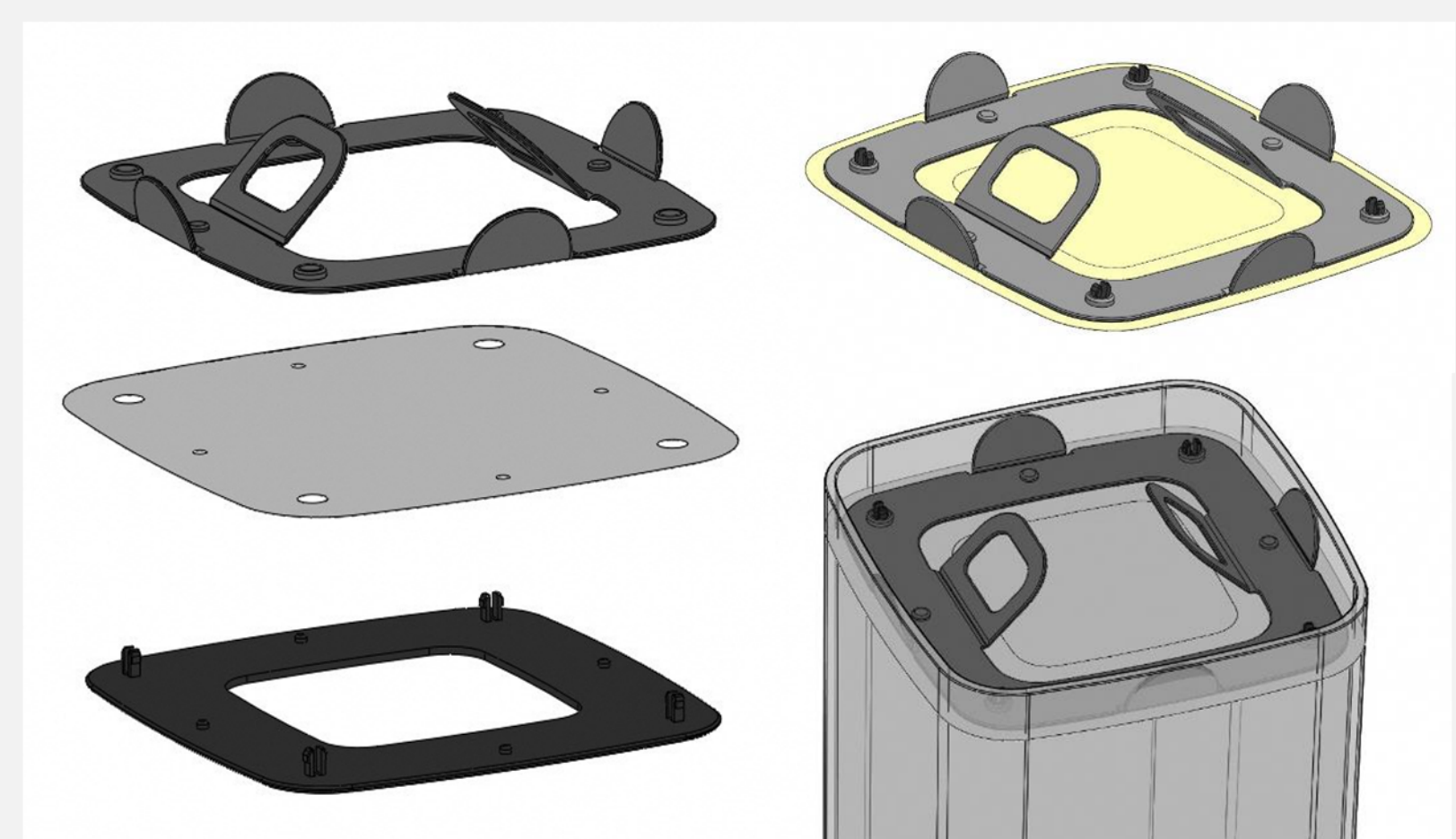
- 常温下で



- におい移りのしない茶の保存に適した冷蔵庫があれば

冷蔵庫 ※ 速やかな出し入れが必要

④ 脱気容器の中蓋の開発



茶葉の粉末の舞い上がりを防ぐ、中蓋が開発されました。(2023年3月発売予定)

期待される波及効果

- 今まで茶業関係者の経験を頼って消費者に案内されていた開封後の茶葉の保管方法について、研究結果に基づいた保管方法を提供することが可能となりました。
- 保管方法とセットにした新たな需要喚起により、さらなる宇治茶ファンの取り込みが見込めます。