

開封後も美味しく飲める茶葉の簡単・低コストな保管法の考案

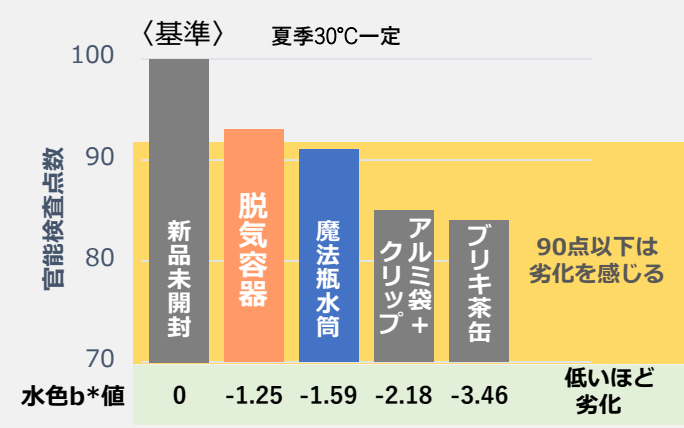
開封後のお茶の劣化を防ぎ、最後まで美味しく飲むためには、環境に合わせて脱気容器と魔法瓶水筒を使い分けることが適切であると分かりました。

- 背景**
- ・コロナ禍で内食の機会が増え、緑茶(リーフ茶)の消費量が増加傾向
 - ・開封後のお茶をパッケージのまま室温に保存する場合、1～2週間で味が劣化
- 課題等**
- ・開封後の緑茶を常温で保管出来る簡易かつ安価な方法の考案により宇治茶の需要を拡大

●温度条件の違いによる最適な保管法を説明(1か月間)

新品未開封を100点とした品質相対評価

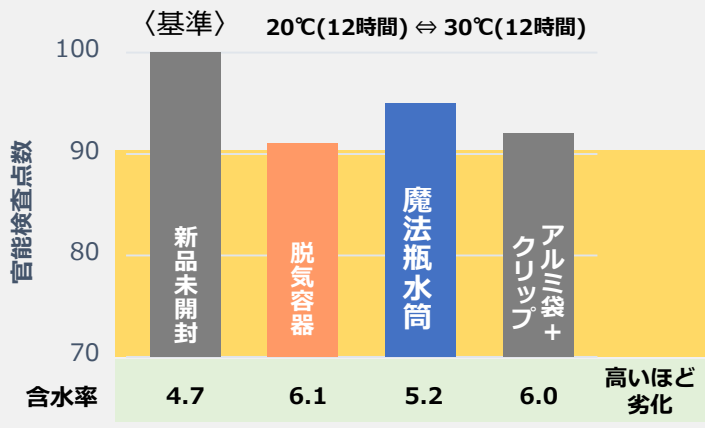
▶温度変化がない(10℃以下)場合



酸化を防止できる**脱気容器**が優れていた。

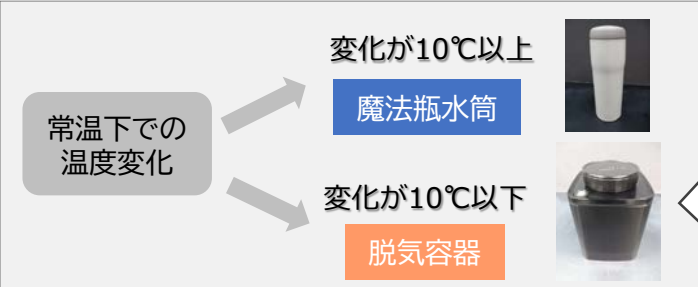
・水色b*値：酸化・劣化により変色するほど-になる

▶温度変化がある(10℃以上)場合

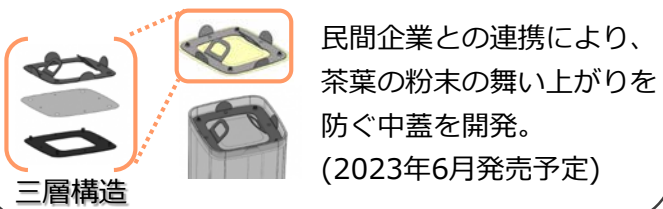


温度変化による吸湿が少ない**魔法瓶水筒**が優れていた。

●保管方法の提案フロー



※研究の中から生まれました 脱気容器の中蓋を開発



研究成果

- ・これ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フローとして提案することが可能となりました。
 温度変化が10℃以下の場合・・・脱気容器
 温度変化が10℃以上の場合・・・魔法瓶水筒
- ・民間企業との連携で、茶葉の保管に適した脱気容器の中蓋が発売されることになりました。

今後の展開

- ・茶の飲み方指導と茶葉の保管方法をセットで情報提供し、毎日の習慣としてお茶を飲む人を増やすことで、緑茶の消費拡大を図ります。