

研究报告

雅安藏茶制作工艺的品质变化

陈昌辉^{1,2}, 郭金龙¹, 汪艳霞¹, 杜晓^{1,2}, 赵涛¹, 赵正来¹

1. 四川农业大学 园艺学院, 四川 雅安 625014;
2. 四川省雅安市 产品质量监督检验所, 四川 雅安 625014

收稿日期 2011-5-28 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 通过对雅安藏茶制作工艺品质成分的分析测定,结果表明,随着制作工艺递进茶叶的含水率递减,渥堆前 3 d,含水率下降最少,失水率仅为 3.01 %,其他各工序含水率下降均较多;渥堆1~3 d,中层堆温上升了 24.40 ℃,而上层和下层的堆温均下降,渥堆6~9 d,上、中、下3层的堆温均较稳定;鲜叶制成雅安藏茶后,儿茶素、茶多酚、游离氨基酸、咖啡碱和可溶性糖质量分数分别降低了 69.88 %、46.39 %、68.53 %、25.85 % 和 7.11 %;茶红素、茶黄素和茶褐素质量分数较鲜叶分别提高了24.33、53和5.67倍,而叶绿素总量下降了 48 %。分析表明,渥堆工序是雅安藏茶内含成分含量在各个工序下降(升高)最快的环节,温、湿度对其影响显著。

关键词 [雅安藏茶](#) [制作工艺](#) [品质成分](#)

分类号 [TQ351](#)

DOI:

通讯作者:

杜 晓(1963-),男,教授,博士,四川江油人,从事茶叶品质化学研究工作。

作者个人主页: [陈昌辉^{1,2}](#); [郭金龙¹](#); [汪艳霞¹](#); [杜晓^{1,2}](#); [赵涛¹](#); [赵正来¹](#)

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(1121KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“雅安藏茶”文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [陈昌辉](#)
- [郭金龙](#)
- [汪艳霞](#)
- [杜晓](#)
- [赵涛](#)
- [赵正来](#)