

- [首页](#)
- [本院概况](#)  
[本院简介](#) [领导分工](#) [下属院所](#) [联系我们](#)
- [新闻资讯](#)  
[新闻动态](#) [媒体聚焦](#) [专题专栏](#)
- [科学研究](#)  
[科研成果](#) [品种推介](#) [实用技术](#)
- [科技合作](#)  
[合作动态](#) [合作项目](#)
- [服务三农](#)  
[科技扶贫](#) [科技下乡](#) [技术培训](#) [示范基地](#)
- [特色产业](#)  
[梅州茶叶](#) [梅州金柚](#) [特色农业](#)
- [政务公开](#)  
[通知公告](#) [部门文件](#) [预算决算](#) [政策法规](#)
- [党建专栏](#)  
[党建动态](#) [党风廉政](#) [党团活动](#) [制度文件](#)

**当前位置:** [首页](#) > [特色产业](#) > [梅州茶叶](#) > [技术推广](#) >

影响茶叶变质的环境条件

时间:2019-12-26 来源:市农科院茶叶室

茶叶变质是茶叶中各种化学成分氧化、降解和转化的结果,而对它影响最大的环境条件主要有温度、水分、氧气和光线。

### 1.温度

氧化、聚合都是化学反应,温度越高,反应速度越快。各种实验表明,温度每升高10℃,茶叶褐变的速度会增加3~5倍。茶叶在10℃以下存放时,能较好地抑制褐变进程;在零下20℃时,则几乎能完全防止陈化变质。因此,在较高温度下存储茶叶时,茶多酚的酶促氧化和自动氧化都将加快,从而加速新茶的陈化、茶叶品质的损失。

### 2.水分

食物直接暴露在空气中,容易受到氧气的氧化。当食物中的水分子呈单分子层状态时,就像给食物表面蒙上了一层保护膜,使氧化进程变缓。研究表明,当茶叶水分含量在3%左右时,茶叶成分与水分子几乎呈单层分子关系,能阻止茶叶的氧化变质。但当水分含量超过这一水平后,水分则起到溶剂的作用。尤其是超过6%时,这种溶剂作用明显,化学反应激烈。主要表现在叶绿素迅速降解,色泽变化速度呈直线上升。

### 3.氧气

在空气中,氧气大部分是分子态氧,其自身反应性不强。但在有能促进反应的酶存在下,氧化反应就可以变得很激烈。茶叶中儿茶素类的自动氧化、维生素C的氧化以及黄茶素、茶红素的进一步氧化聚合等,都和氧气的存在有关。因此,隔绝氧气能有效防止这些氧化反应的发生。

### 4.光线

光是一种能量。光照能提高整个体系的能量水平,对茶叶贮藏极为不利,加快了各种化学反应。光会促进植物色素或脂质的氧化,特别是叶绿素容易受到光照而褪色,其中的紫外线效果更明显。研究还发现,光能使绿茶中的脂肪酸氧化,使茶叶香气变化,形成强烈的日晒味。

- 上一篇: [新建茶园管理技术要点](#)
- 下一篇: 没有了

[首页](#) / [本院简介](#) / [政务公开](#) / [下属院所](#) / [新闻资讯](#) / [联系我们](#)

地址:梅州市梅江区富奇路151号 邮编:514071 电话/传真:0753-2333111 邮箱:mzsnlkxy@163.com

Copyright © 2020 梅州市农林科学院 版权所有 All Rights Reserved 备案编号: [粤ICP备2020112513号](#)