

【作者】	王广铭, 孙慕芳, 刘会玲
【单位】	信阳农业高等专科学校, 河南信阳
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	31
【发表页码】	13704 - 13705 , 13712
【关键字】	冲泡时间; 信阳毛尖; 化学成分
【摘要】	<p>[目的] 找出较为合理的冲泡信阳毛尖的时间, 最大程度地挥发信阳毛尖的营养成分。[方法] 采用自然冲泡法分别冲泡信阳毛尖 1、3、5、7、9 min, 测定茶汤中的水浸出物、茶多酚、氨基酸、咖啡碱含量, 研究冲泡时间对信阳毛尖茶汤中化学成分的影响。[结果] 随着冲泡时间的延长, 茶汤中的水浸出物含量上升, 1~3 min 时增加较快, 5~9 min 时增加较为缓慢。随着冲泡时间的延长, 茶汤中的茶多酚含量增加, 1~3 min 时增加速度最快。随着冲泡时间的延长, 茶汤中的氨基酸含量增加, 1~3 min 时增加速度最快。随着冲泡时间的延长, 茶汤中的咖啡碱总量增加。[结论] 信阳毛尖冲泡5 min 较为适合, 茶汤中的化学成分较协调。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭