

高品質半発酵茶製造技術の確立

～ウーロン茶飲料の適性評価～



抽出サンプルと
商品イメージ

当场では、「やぶきた」の二番茶を用いた半発酵茶の製造技術について研究を行っています。

近年、ペットボトルなどウーロン茶飲料の需要が高く、これら商品への対応が望まれているため、試作茶のウーロン茶飲料への適正を検討しました。

方法は、試作茶を100倍重の80℃熱水で、5分間攪拌抽出した後、これを漉して2℃に冷却して試飲を行いました。

試飲の結果は、渋みがやや強かったものの、その他の風味は良好で、花香も感じられました。

次年度は、製茶工程でさらなる渋みの低減を目指し、製造方法の確立に取り組みます。