

陈学林. 茅山茶区不同品种白化茶夏、秋季鲜叶加工红茶的品比试验[J]. 江苏农业科学, 2013, 41(6): 212-213.

茅山茶区不同品种白化茶夏、秋季鲜叶加工红茶的品比试验

陈学林

(江苏农林职业技术学院/江苏省茶业研究所, 江苏句容 212400)

摘要:以茅山茶区现有白化茶品种的夏、秋季鲜叶为试验材料, 研究不同品种夏、秋季鲜叶在相同加工工艺下形成的红茶品质。结果表明, 茅山茶区现有白化茶品种的夏、秋季鲜叶均可加工成适合当地消费者要求的柔性红茶; 但用不同季节、不同品种白化茶鲜叶加工的红茶在品质上存在一定的差异, 夏茶优于秋茶, 黄金芽品种优于其他品种。

关键词:白化茶; 夏茶; 秋茶; 红茶; 品比试验

中图分类号: TS272.5⁺2 **文献标志码:** A **文章编号:** 1002-1302(2013)06-0212-02

白化茶别称白茶或白叶茶^[1-2], 是比较珍稀的茶树种质资源。近年来, 白化茶在江苏省茅山茶区内的常州、镇江、南京等市的产茶县(市)有一定面积的引种。白化茶具有“高氮低酚”特性, 茅山茶区用白化茶春茶鲜叶加工成的绿茶外形色泽绿中透黄, 光亮润泽; 内质上香气馥郁持久, 滋味鲜爽, 回味甘醇, 齿颊留香; 汤色黄绿, 清澈明亮, 叶底形似凤羽, 赏心悦目, 使人心旷神怡。由于大多数茶叶生产单位每年仅用白化茶春茶鲜叶加工春绿茶, 因而大量的白化茶优质夏、秋季鲜叶浪费在茶园内。针对这一问题, 本研究以该茶区种植的白化茶茶树品种的夏、秋季鲜叶为试验材料, 比较不同品种夏、秋季鲜叶加工成红条茶的适制性及其加工工艺对红茶品质形成的影响, 以达到调整茶叶产品结构, 提高本地区茶叶生产经济效益的目的。

1 材料与方法

1.1 供试材料

供试材料为白叶茶一号、千年雪、黄金芽、金光等品种的夏、秋季鲜叶。

1.2 鲜叶采摘标准

各茶树品种的鲜叶采摘标准均为 1 芽 2~3 叶。

1.3 研究方法

1.3.1 初制工艺技术 试验中各品种茶的制作均参照工夫红茶初制加工工艺。工艺流程: 鲜叶→晒青(晒后减重率为 8%、10%、15%)→室内自然萎凋(含水率 60%、62%、64%)→揉捻(细胞破损率 75%、80%、85%)→发酵(3 级叶相、3~4 级叶相、4 级叶相)→毛火→足干→毛茶。

1.3.2 毛茶样内含成分测定

1.3.2.1 游离氨基酸总量测定 依据 GB/T 8314—2002《茶游离氨基酸总量测定》规定的测定方法进行, 即氨基酸在 pH 值为 8.0 的条件下与茚三酮共热形成紫色络合物, 用分光光度法在特定的波长下测定其含量。

1.3.2.2 水浸出物测定 依据 GB/T 8305—2002《茶 水浸出物测定》规定的测定方法进行, 即用沸水萃取茶叶中的可溶性物质, 再过滤、蒸发至干, 称量残留物。

1.3.2.3 茶黄素、茶红素测定 采用系统分析法^[3]。茶黄素、茶红素能在不同有机溶剂或溶液中实现分离, 这 2 类物质在波长 380 nm 处有最大吸收峰, 可用分光光度计进行比色测定。

1.3.3 毛茶样感官审评 对各品种鲜叶加工成的毛茶进行密码感官审评, 品质总得分按外形 25%、汤色 10%、香气 25%、滋味 30%、叶底 10% 进行计算^[4]。

2 结果与分析

近 2 年的多次重复试验感官审评结果(表 1)表明, 用茅山茶区现有的白化茶茶树品种鲜叶加工成的条形红毛茶在内质上存在一定的差异。

同一季节不同品种的茶样之间外形条索的紧结重实程度基本一致。不同季节间, 夏茶的条索优于秋茶的条索。不同品种干茶色泽也存在明显差异, 白叶茶一号、千年雪较乌黑, 黄金芽、金光呈褐红。

黄色系的黄金芽、金光的香气比白色系的白叶茶一号、千年雪的香气优, 其中以黄金芽的香气最优, 其次是金光。同一品种的茶样, 其香气是秋茶优于夏茶。

黄色系的黄金芽汤色明显较红亮, 其他 3 个品种的汤色亮度上稍逊; 各品种的滋味鲜爽度都比较高, 但在滋味浓度上, 黄色系的黄金芽、金光明显高于白色系的白叶茶一号、千年雪。各品种不同季节间汤色和滋味存在明显差异, 均为夏茶优于秋茶。

各品种的叶底色泽总体表现为夏茶优于秋茶。无论是夏茶还是秋茶, 均为黄金芽和金光品种的色泽优于白叶茶一号和千年雪品种。

表 2 表明, 同一季节不同品种间的水浸出物含量有明显的差异, 这为表 1 中所反映的品种间在茶汤滋味浓度上存在差异提供了依据。在不同季节里, 4 个品种间水浸出物含量基本一致, 黄金芽品种的水浸出物含量明显高于其他品种, 致使 4 个品种中的滋味浓度上总是黄金芽品种明显优于白其他 3

收稿日期: 2012-12-06

作者简介: 陈学林(1957—), 男, 广东紫金人, 教授, 研究方向为茶叶加工技术、茶文化和高职教育。E-mail: cxl1958@sina.com。

表 1 不同白化茶品种夏、秋季鲜叶所制红毛茶茶样感官审评结果

品种	夏季鲜叶加工的茶样						秋季鲜叶加工的茶样					
	外形	香气	汤色	滋味	叶底	品质总分	外形	香气	汤色	滋味	叶底	品质总分
白叶茶一号	紧结匀整，色乌褐油润	甜鲜尚持久	较红亮	鲜爽醇和	红匀	86.3	紧实尚匀整，色褐油润	鲜纯持久	尚红亮	鲜爽平和	尚红匀	82.8
千年雪	紧结匀整，色乌褐油润	甜鲜尚持久	较红亮	鲜爽醇和	红匀	84.3	紧实尚匀整，色褐尚润	鲜纯持久	尚红亮	鲜爽平和	尚红匀	80.2
黄金芽	紧结匀整，色褐红油润	甜鲜持久	红亮	鲜爽尚醇厚	红亮	89.5	紧实尚匀整，色黄褐油润	鲜浓持久	较红亮	鲜爽醇和	红匀	84.5
金光	紧结匀整，色褐红油润	甜鲜较持久	较红亮	鲜爽尚醇厚	红亮	86.2	紧实尚匀整，色黄褐尚润	鲜浓尚持久	尚红亮	鲜爽醇和	尚红匀	82.3

个品种。

比较 4 个品种间夏茶的游离氨基酸含量,黄金芽品种的含量明显高于其他品种。由于茶叶中的游离氨基酸是构成茶汤鲜爽度的主要物质,这就是由黄金芽品种加工出的夏红茶滋味鲜爽程度明显优于其他品种的原因所在。4 个品种间秋茶的游离氨基酸含量差异变小,因而在茶汤滋味鲜爽度上差异不明显。

4 个品种中茶红素、茶黄素的含量均是夏茶高于秋茶;同一季节里,黄色系的黄金芽、金光的茶红素、茶黄素的含量明显高于白色系的白叶茶一号、千年雪。由于茶红素和茶黄素是构成茶汤色度和亮度的主要成分,因此 4 个品种夏茶的茶汤汤色色度与亮度优于秋茶;同一季节里,黄色系的黄金芽、金光的茶汤汤色色度与亮度优于白色系的白叶茶一号、千年雪。

表 2 不同白化茶品种夏、秋季鲜叶所制红毛茶茶样内含成分测定结果

品种	夏季鲜叶加工的茶样				秋季鲜叶加工的茶样			
	水浸出物量 (%)	氨基酸含量 (mg/g)	茶黄素含量 (%)	茶红素含量 (%)	水浸出物量 (%)	氨基酸含量 (mg/g)	茶黄素含量 (%)	茶红素含量 (%)
白叶茶一号	42.30	23.5	0.56	6.26	39.72	28.6	0.48	6.01
千年雪	39.68	21.0	0.60	6.14	38.24	25.9	0.45	5.76
黄金芽	43.70	30.8	0.71	7.35	41.76	30.8	0.62	6.85
金光	40.12	26.3	0.68	6.95	39.22	27.5	0.53	6.35

3 结论与讨论

在茅山茶区的栽培条件下,现有白化茶树品种均能用夏、秋茶鲜叶加工出香味鲜爽、汤色亮丽的柔性红茶。虽然不同白化茶品种在所加工红茶的品质上存在一定的差异,但均适合当地一般消费者对红条茶色香味的基本要求。该茶区的生产单位应充分利用自身已具备的条件,积极组织生产,在满足当地消费市场红茶需求的同时,提升本单位白化茶生产效益。

试验中所用的 4 个品种所制的红茶在干茶色泽上存在明显差异,白叶茶一号、千年雪较乌黑,黄金芽、金光呈褐红。这是由前者的夏、秋茶鲜叶叶色较深(绿)、干茶的茶红素含量相对较低,而后的夏、秋茶鲜叶叶色较浅(黄)、干茶的茶红素含量相对较高造成的。不过干茶叶色的深浅与消费者对成品茶品质认同的影响甚微。

本试验同一品种在不同季节里加工的茶样或同一季节的不同品种间的茶样在香气、汤色和滋味方面均存在明显差异,

这与茶样中的氨基酸、茶黄素、茶红素的含量有关,同时也受酚氨比、茶黄素与茶红素比值的影响。

笔者对晒青程度、室内自然萎凋程度、揉捻程度和发酵叶相作了对比试验,上述所用数据均为利用最佳的晒青程度、室内自然萎凋程度、揉捻程度和发酵叶相所得茶样进行感官审评和成分测定的结果。

参考文献:

[1]李娜娜,陆建良,郑新强,等. 茶树品种福鼎大白茶和小雪芽叶片基因转录组研究[J]. 江苏农业学报,2012,28(5):974-978.

[2]王开荣,张国平,李 明,等. 新梢白化系列茶树新品系性状比较研究[J]. 茶叶,2006,32(1):22-24.

[3]张正竹. 茶叶生物化学实验教程[M]. 北京:中国农业出版社,2009:52-56.

[4]GB/T 23776—2009 茶叶感官审评方法[S]. 北京:中国标准出版社,2009.