

(令和4年2月試験研究業務月報)

試験研究課題：with コロナ宇治茶プロジェクト・新生活様式での需要創造のための研究開発

(3) 開封後もおいしく飲める緑茶の常温保存条件の解明と簡易保存方法の開発

研究

お茶をおいしく保管するための技術の確立に向けて

コロナ禍で在宅時間が増えたことで、緑茶を飲む機会が増えたと言われています。しかしながら、開封したお茶は、購入時のアルミ袋のまま保管する場合はほとんどで、開封後1か月が経ったころには、お茶の味が劣化しています。

そこで、当所では最後までお茶を美味しく飲んでいただくために、家庭でも使用頂ける保管容器の開発に取り組んでいます。

温度、酸素、水分がお茶の品質に与える影響を調査したところ、特に水分の影響が大きいことが分かりました。お茶が吸湿すると品質の劣化が進み、1か月後には、赤みがかかった渋味のあるお茶になりました。

今後は、民間企業と協力して、お茶が空気中の水分の影響を受けにくく、お茶を美味しいまま保管できる技術を開発します。



温度、酸素、水分がお茶の品質劣化に与える影響を調査



様々な保管容器でお茶を保管し、お茶の品質劣化程度を調査