

各試験で品質評価のための審査を行う

当所では、製茶された荒茶の品質を評価して、試験の成果として活用しています。

一番茶の8つの試験で製茶された、煎茶10点、てん茶70点について、所内の研究員による官能審査を行いました。

茶の官能審査は、研究員の五感により、茶の形状や色沢を審査する外観審査と、茶を熱湯抽出しその茶殻の香りを審査する「香気」、抽出液の色を審査する「水色」、抽出液を口に含んで香味を審査する「滋味」、さらにてん茶については注湯直後の茶殻の染まり程度等を審査する「から色」の項目について審査を行います。

得られた評価は他のデータとともに試験結果の考察に活用していきます。



茶の香りを審査する香気審査



審査により品質を評価する