

高品質な覆い下茶園の生葉の鮮度を 細霧噴霧により保持する装置を開発 (農林センター)

主 旨

覆い下茶園の生葉は生葉コンテナで保管すると萎れて品質が低下するため、鮮度を保持できるコンテナ型装置を開発

従来機と比べて
低温・高湿度



開発装置を
従来機に
装着可能

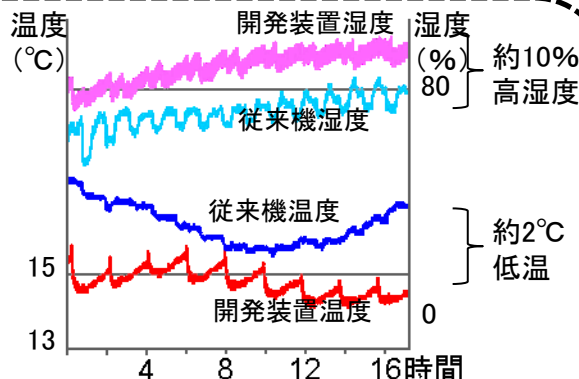


図1 細霧を利用して冷却・加湿する開発装置

図2 コンテナ機内の温度・湿度

水分等を維持
鮮度を保持

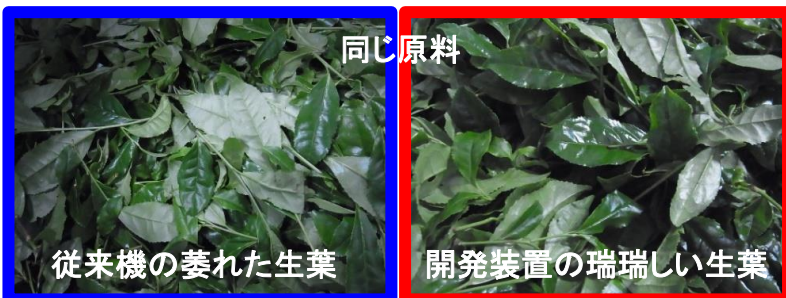
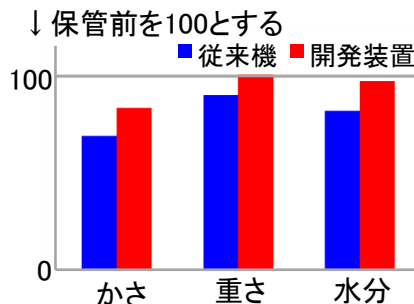


図3 保管17時間経過後の生葉の状態



製茶品質が
向上

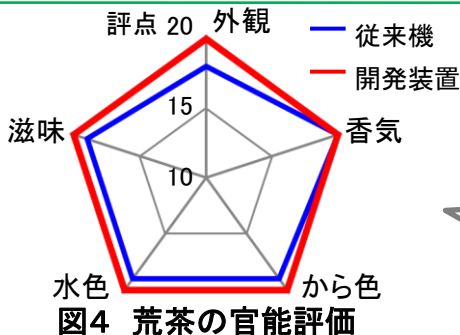


図4 荒茶の官能評価

鮮度が保持されることで、保管中水分のばらつきが小さくなるため、蒸しが均一になり、製茶品質が向上

具体的な研究成果

- ・ 開発装置(図1)は、コンテナ機内を従来機より低温高湿度に保持(図2)
- ・ 保管生葉のかさ、重量及び水分の減少が抑制され鮮度保持(図3)
- ・ 保管した生葉の製茶品質が従来機より向上(図4)

研究成果の活用場面、波及効果等

- ・ 共同研究をしたメーカーが実用化・販売を目指します。
- ・ てん茶等の製茶品質が向上し、農家の収入増につながります。
- ・ 府内のすべての製茶工場に波及が期待できます。