

浙江农学院学报 第2卷第2期 第(309—322)页 抽印本

Reprinted from

Acta Instituti Agriculturae Chekianensis Vol. 2 No. 2, pp. 309—322, 1957.

眉茶生叶攤放試驗初步報告

張 堂 恆

浙 江 农 学 院

1957年12月

眉茶生葉攤放試驗初步報告

張 堂 恆

一、目的

我国茶农制造綠茶，在沒有組織起来以前，因劳动力不足，常把生叶“堆放”过夜后再行制造^[1]，使毛茶品質受到了一定的影响。但据龙井茶区部分有經驗的制茶工人反映，生叶如經适当“攤放”，不但容易炒，而且炒出来的茶叶“色气”也比較好。1955年作者等曾接受杭州市地方国营龙井茶場的委托，对龙井茶生叶攤放进行了初步試驗。結果証明生叶經過攤放后确能降低制造成本，并提高龙井茶的品質^[2]，1956年在杭州市梅家塢十月茶叶生产合作社繼續試驗，結果亦大致相同^[3]。日本和台灣綠茶最近也有同样試驗報告^[4]。

龙井茶的水色叶底和外形色澤都要求嫩綠，香气清高，滋味醇和而不苦澀^[5]。生叶經過攤放后，基本上能达到上述要求，尤其是丹宁含量的降低^[6]，苦涩味的减退較为显著。

眉茶的要求和龙井茶略有不同：外形色澤要暗綠或深綠光潤起霜^[7]；滋味要富有收斂性；叶底要如鮮明的橄欖色^{[8][9]}，因此龙井茶生叶攤放試驗結果是否适用于眉茶，需要进一步研究。

1955年浙江的著名炒青眉茶——淳綠，由于在品質上存在着：叶底“青杂”，滋味“粗濃苦澀”，香气“焦老”等缺点^[10]，使交苏合格率受到了相当的影响。从淳綠的这些缺点看来，生叶攤放或能提高淳綠的品質。

1956年浙江特产局、浙江中茶公司和浙江农学院等有关单位为了“改善淳綠茶品質，提高交苏合格率”^[10]，成立杭綠茶初制品品質研究小組，并决定将眉茶生叶攤放試驗列为研究項目之一。由作者負責主持，現將試驗情况和初步結果报告于后。

二、試驗經過

1. 試驗地点：淳安县威坪区鳩坑乡青苗第一农林业生产合作社。
2. 試驗日期：春茶——1956年5月1日至2日。
夏茶——1956年6月7日至8日。
3. 生叶采摘：由青苗社四个生产队队员于第一日早晨分别上山采摘，中午陸續送到，超过70公斤后即充分拼和，分五种不同攤放程度先后分批制造，每次生叶7公斤，重

复二次,以第一批现采现制为对照。

4. 芽叶組成分析: 計算一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶、对夹和单片的个数、重量及所占%。

春茶抽样 50 克(准确至 0.1 克),夏茶抽样 25 克(准确至 0.01 克),都重复二次,結果如表一。

表一 眉茶生叶攤放試驗芽叶組成分析表

項 目	春 茶 試 驗				夏 茶 試 驗			
	抽 样 克 数	抽 样 个 数	重 量 %	个 数 %	抽 样 克 数	抽 样 个 数	重 量 %	个 数 %
一芽一叶	1.2	13	1.2	2.3	0.94	15	1.8	4.2
一芽二叶	8.3	36	8.5	6.4	6.08	29	11.8	8.2
一芽三叶	12.0	30	12.3	5.3	4.99	12	9.7	3.4
对 夾	41.5	184	42.7	32.6	21.37	109	35.3	53.7
單 片	34.2	301	35.2	53.4	18.20	191	41.4	30.6
合 計	97.2	564	100.0	100.0	51.58	356	100.0	100.0

两次試驗所用生叶都在开采初期,但正常芽叶只占 22—23%,而 77—78%則为对夹和单片。

5. 生叶含水率測定: 用烘干法,烘至恒量为止,重复二次,平均計算,結果如下:

春茶——76.4%

夏茶——73.8%

6. 生叶攤放: 除現采現制外,其余生叶 56 公斤(7×8)称好后,均攤放在青苗小学楼上,共用四張簾垫,每張簾垫面积为 12 平方米(2.45×4.90M)攤放生叶 14 公斤(2×7)。另用特制小菱调帘三張,每張上将生叶 100 克(准确至 0.1 克)攤放在 857 平方厘米內(即厚度和攤放在簾垫上的生叶相同),每小时記載温湿度并称三張小菱调帘及生叶重量一次,得出生叶重量,再根据生叶含水率推算出攤放过程中生叶的含水率,达到下列程度时,將簾垫上生叶分批制造。

第 一 批	現 采 現 制
第 二 批	含 水 71%
第 三 批	含 水 69%
第 四 批	含 水 67%
第 五 批	含 水 65%

7. 攤放过程中温湿度和生叶重量的变化:

(1) 春茶——温度較低,第一天晚上下雨,湿度較大,生叶減重慢。第二天上午天晴,

中午溫度升高，濕度降低，生叶減重較快。詳見表二（參看圖一）

表二 眉茶生叶攤放試驗溫濕度和生叶重量的變化（春茶）

日 期	時 間	干球(°F)	溼球(°F)	相對濕度%	生叶重量	生叶含水率	注 備	
1/V	15:00	68	66	88	100.0	76.4	第一批現採現製	
	16:00	68	66	88	98.6	76.1		
	17:00	68	66	88	95.9	75.4		
	18:00	67	65	88	93.6	74.8	開始下雨	
	19:00	64	63	93	92.5	74.5		
	20:00	62	62	100	91.2	74.1		
	21:00	60	60	100	90.0	73.8		
	22:00	60	59	93	89.1	73.5		
	23:00	58	57	92	87.5	73.0	雨止	
	24:00	58	56	86	86.7	72.8		
2/V	1:00	57	55	86	85.9	72.5		
	2:00	56	55	92	84.8	72.2		
	3:00	54	53	92	83.9	71.9		
	4:00	54	52	85	82.8	71.5		
	5:00	54	51	78	82.2	71.3		
	6:00	54	51	78	81.4	71.0		天晴 第二批開始製造
	7:00	54	51	78	80.8	70.8		
	8:00	57	53	73	80.3	70.6		
	9:00	61	56	69	79.6	70.4		第三批開始製造
	10:00	63	58	70	78.6	70.0		
	11:00	65	60	70	77.8	69.7		
	12:00	68	62	67	76.3	69.1		第四批開始製造
	13:00	70	64	68	74.6	68.4		
	14:00	73	66	64	71.9	67.1		
	15:00	74	68	69	69.2	65.9		第五批開始製造
	16:00	78	72	71	65.7	64.1		
	17:00	78	73	75	62.3	62.1		

(2) 夏茶——第一天下午溫度高而濕度低，晚上溫度逐漸降低，濕度增加。第二天下午溫度升高，因此生叶攤放過程中減重速度的變化，先快後慢再快。詳見表三（參看圖一）

8. 毛茶製造：每次生叶分四鍋由四人同時殺青，殺青後合併用木質揉捻機揉捻，揉捻後分二鍋炒二青，二青後並為一鍋炒三青，三青後又分為二鍋輝干。（夏茶有時三青分兩鍋而並為一鍋輝鍋）各次紀錄詳見表四和表六。

春茶攤放後各批開始殺青時重量及含水%如表五。

夏茶攤放後各批開始殺青時重量及含水%如表七。

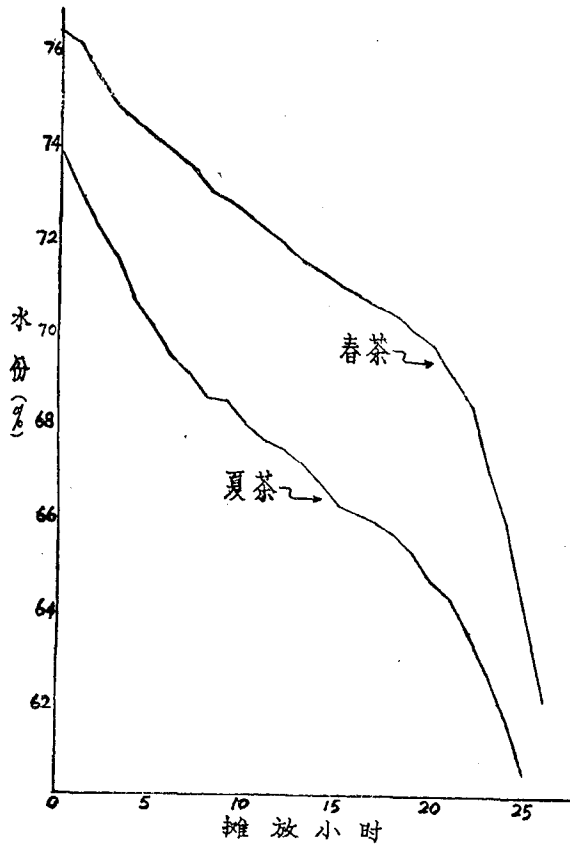


圖 1 生叶在攤放过程中水分的变化

表三 眉茶生叶攤放試驗溫湿度和生叶重量的变化(夏茶)

日期	時間	干球(°F)	濕球(°F)	相对湿度%	生叶重量	生叶含水率	備注
7/VI	14:00	91	86	78	100.0	73.8	第一批現采現制
	15:00	92	87	78	96.9	73.0	
	16:00	90	87	86	94.1	72.2	
	17:00	89	87	90	92.5	71.6	第一批開始制造
	18:00	88	84	81	89.5	70.7	
	19:00	86	84	90	87.5	70.1	
	20:00	86	84	90	86.0	69.5	
	21:00	85	82	85	84.9	69.1	第三批開始制造
	22:00	84	81	85	83.5	68.6	
	23:00	82	80	90	83.2	68.5	
	24:00	81	80	94	81.9	68.0	

日 期	时 間	(干球°F)	湿球(°F)	相对湿度%	生叶重量	生叶含水率	备 注
8/VI	1:00	80	79	94	81.2	67.7	
	2:00	79	78	94	80.5	67.5	
	3:00	78	77	94	79.8	67.2	
	4:00	78	77	94	79.0	66.8	
	5:00	77	76	94	78.0	66.3	
	6:00	77	76	94	77.2	66.1	
	7:00	78	77	94	76.9	65.9	
	8:00	79	78	94	76.3	65.7	
	9:00	81	79	90	75.4	65.3	
	10:00	84	82	90	74.3	64.7	
	11:00	85	84	94	73.0	64.1	
	12:00	87	84	85	72.0	63.6	
	13:00	88	85	85	70.2	62.7	
	14:00	89	86	86	68.4	61.7	
	15:00	90	87	86	66.3	60.5	

表四 眉茶生叶攤放試驗春茶制造記錄表

操 作	投入重量 (公斤)	下鍋溫度 (°C)	时 間 (分)	完了重量 (公斤)	备 注
杀 青	4×1.75†	222	4×12	4.59	
揉 捻	4.59	53(分/次)	26*	3.97	* 內解塊 4.5 分鐘
二 青	2×1.99	180	2×17.5	2.44*	* 篩去末子 0.13 公斤
三 青	2.31	94	18	2.00	
輝 鍋	2×1.00	180	2×28.5*	1.51	* 另篩面復輝 8 分鐘

† 第一批現采現制重量，其余各批除杀青投入量外，大致相同，因記錄不全，从略。

表五 眉茶生叶攤放試驗春茶制造前的含水率

批 次	編 号	重量(公斤)	重 量 %	含 水 %	备 注
一	1	7.00	100.0	76.4	
	2	7.00	100.0	76.4	
二	3	5.88	84.0	71.9	
	4	6.00	85.7	72.5	
三	5	5.50	78.6	70.0	
	6	5.63	80.4	70.6	
四	7	5.50	78.0	70.0	
	8	5.88	84.0	71.9	
五	9	4.88	69.7	66.1	
	10*	5.30	75.7	68.8	

* 由和平农業生产合作社制造。

表六 眉茶生叶攤放試驗夏茶制造記錄表

編 号	制造过程	投入重量 (公斤)	平均下鍋 溫度(°C)	共計時間 (分)	起鍋重量 (公斤)	備 注
11	杀青	4×1.75	163	29	4.64	*內解塊 5 分鐘 *篩去末子 0.13 公斤
	揉捻	4.64	—	24*	4.62	
	二青	2×2.31	141.5	47	2.81*	
	三青 輝鍋	2×1.34 1.81	127 62	96 42	1.81 1.75	
12	杀青	4×1.75	208	31	4.66	*內解塊 5 分鐘 *篩去末子 0.13 公斤
	揉捻	4.66	—	24*	4.62	
	二青	2×2.31	123	54	2.69*	
	三青 輝鍋	2×1.28 1.78	142.5 68	100 21	1.78 1.75	
13	杀青	4×1.44	215.5	24	4.34	*內解塊 4 分鐘 *篩去末子 0.12 公斤 *篩去末子 0.04 公斤 *另篩面复輝 49 分鐘
	揉捻	4.34	—	18*	4.00	
	二青	2×2.00	137	47	2.44*	
	三青 輝鍋	2×2.32 2×1.06	110 128	15 40*	2.16 1.66	
14	杀青	4×1.50	196.5	16	4.34	*內解塊 4 分鐘 *篩去末子 0.05 公斤 *篩去末子 0.07 公斤 *另篩面复輝 49 分鐘
	揉捻	4.34	—	18*	4.13	
	二青	2×2.06	151	57	2.63*	
	三青 輝鍋	2×2.58 2×1.06	120 139	20 43*	2.19* 1.60	
15	杀青	4×1.47	179	23	4.06	*內解塊 5 分鐘 *篩去末子 0.13 公斤 *篩去末子 0.13 公斤 *另篩面复輝 20 分鐘
	揉捻	4.06	—	24*	3.88	
	二青	2×1.94	129	96	2.06*	
	三青 輝鍋	2×0.97 1.78	138 102	82 25*	1.78* 1.69	
16	杀青	4×1.47	181	43	4.09	*內解塊 4 分鐘 *篩去末子 0.15 公斤 *另篩面复輝 13 分鐘
	揉捻	4.09	—	20*	3.94	
	二青	2×1.91	131	82	2.19*	
	三青 輝鍋	2×1.02 1.75	142 124	90 23*	1.75 1.72	
17	杀青	4×1.41	174	39	3.69	*內解塊 5 分鐘 *篩去末子 0.04 公斤 *另篩面复輝 35 分鐘
	揉捻	3.69	—	20*	3.63	
	二青	2×1.81	129	66	2.17*	
	三青 輝鍋	2×1.06 1.87	133 128	47 22*	1.87 1.59	
18	杀青	4×1.41	162	24	3.84	*內解塊 5 分鐘 *篩去末子 0.03 公斤 *另篩面复輝 28 分鐘
	揉捻	3.84	—	26*	3.75	
	二青	2×1.875	145	64	2.25*	
	三青 輝鍋	2×1.11 1.94	130.5 120	47 19*	1.94 1.69	

編 号	造制过程	投入重量 (公斤)	平均下鍋 溫度°C	共計時間 (分)	起鍋重量 (公斤)	備 注
19	杀 青	4×1.38	193	38	3.91	*內解塊 4 分鐘 *篩去末子 0.03 公斤 *另篩面复輝 20 分鐘
	揉 捻	3.91	—	30*	3.87	
	二 青	2×1.94	137	67	2.25*	
	三 青	2×1.11	141	39	2.00	
20	輝 鍋	2.00	100	24*	1.78	*內解塊 5 分鐘 *篩去末子 0.03 公斤 *另篩面复輝 15 分鐘
	杀 青	4×1.34	187	26	3.91	
	揉 捻	3.91	—	20*	3.90	
	二 青	2×1.95	136	78	2.31*	
	三 青	2×1.14	100	57	2.03	
	輝 鍋	2.03	102	20*	1.72	

表七 眉茶生叶攤放試驗夏茶制造前的含水率

批 次	編 号	重量(公斤)	重 量 %	含 水 %	備 注
十 一	11	7.00	100.0	73.9	
	12	7.00	100.0	73.6	
十 二	13	5.75	82.1	68.1	
	14	6.00	85.7	69.4	
十 三	15	5.88	84.0	68.8	
	16	5.88	84.0	68.8	
十 四	17	5.63	80.4	67.4	
	18	5.63	80.4	67.4	
十 五	19	5.50	78.6	66.7	
	20	5.38	76.9	65.9	

三、品質审評

1. 春茶：由浙江中茶公司施伯海同志、杭州茶厂金国法同志、上海商品檢驗局姚国柱同志、浙江特产局王家斌同志及作者等在鳩坑乡青苗第一农林业生产合作社同审評，并送請当地鳩坑收购站評价結果如下：

(1) 現采現制第 2 号，多碎片末子，色澤干枯，有烟焦味，湯色混浊，收购站評为 一級五等，每市担 121 元。当系制造时温度过高所致。

(2) 第 9 号(开始杀青时含水 66.1%)各項品質均較差；收购站評价亦低(二級六等，每市担 115 元)，可能已攤放过度。

(3) 第 10 号开始杀青时含水 68.8%，香气、湯色和滋味都最好；惜因当时青苗社勞

动力调配困难,临时改请和平社代制,技术较差,外形粗松。

(4)第3号开始杀青时含水71.9%,外形和内质虽没有特点,但各个项目比较平衡,收购站评价最高(一级三等,每市担135元)。其余各茶外形内质虽互有差异,但收购站评价均为一级四等,每市担128元。

(5)外形以现采现制为最好,以后按开始杀青时叶中所含水多少逐渐下降,似有一定规律。可能由于下列原因所造成:

- i. 茶农习惯于现采现制;制造经过摊放的生叶应改用什么方法操作,经验缺乏。(鳩坑乡原产烘青,解放后改制炒青,一般均现采现制。)
- ii. 生叶经过摊放后水分减少,易于炒干,因此条索欠紧,碎末较多。
- iii. 生叶经过摊放后,叶绿素破坏^[11],可能影响干茶色泽。

(6)滋味以现采现制最为浓涩,以后按摊放程度逐渐变为醇和,似亦有一定规律,可能和摊放过程中丹宁含量逐渐减少有关。

(7)香气以第1号和第10号为最高,审评人的意见是一致的;但究竟第1号好还是第10号好则各人爱好不同。第一号茶的香气是清高,第10号则浓甜,有点象“义和糖”。据作者推测,第1号的香气应该是茶叶中原有的“清香”,第10号的香气则可能和生叶摊放过程中游离氨基酸的增加有关^[12]。

2. 夏茶: 由浙江中茶公司及作者分别审评,结果和春茶大致相同,现分述于后:

(1)第16号火功过高,品质较差。

(2)第20号开始杀青时含水分65.9%,各项品质均较差,可能已摊放过度。

(3)无论香气、滋味,都以生叶摊放至含水分66.7%为最好,叶底亦仅次于第12号,此或可作为摊放适度的标准。(参看图二)

(4)叶底和水色都以“现采现制”为最好;但生叶中只含水分73.6—73.9%。采下后经过四、五小时以上,在制造前温度高而湿度较低,已等于摊放。第18号(67.4%)叶底还好;第14号(69.4%)水色亦不差。

(5)外形以第15号(68.8%)为最好,其次为第13号(68.1%),这可能是因为没有真正现采现制的作比较的缘故,详见表八。

(6)以各个项目而论,香气和滋味经过摊放后都显著提高,达到一定程度后,(含水66.7%)开始下降。外形叶底和水色则反之,开始时逐渐降低,到含水69%左右时再行上升。见图二和图三。

表八 眉茶生叶攤放試驗品質審評記錄表

項目 編號	水分 %	條索色澤		水 色		滋 味		香 气		叶 底	
		給分	評 語	給分	評 語	給分	評 語	給分	評 語	給分	評 語
11	73.9	96	條細鈍欠齊， 尚嫩欠勻，有 黃塊朴，色黃 綠	98	清明	88	濃粗苦味	90	濃低	98	黃綠嫩勻，稍 有暗叶
12	73.6	93	條粗松，彎曲 有片，面張黃 朴多，色黃綠 不勻	100	清澈	89	濃粗帶澀味	92	濃平	100	黃綠嫩勻，欠 亮
13	68.1	98	條稍細，面張 略彎，尚嫩不 勻，有朴塊， 色黃綠	95	尚清	95	濃而欠醇	95	濃正	94	綠黃尚勻，欠 嫩夾劣變叶
14	69.4	90	略粗老空松彎 曲，黃塊朴， 色黃綠微花	97	清正	90	濃和稍有青澀 味	91	濃而欠持久	92	暗綠欠嫩勻， 夾紅梗叶
15	68.8	100	條緊結勻稱， 肥壯而嫩淨， 色綠潤	94	尚清	98	濃厚爽口	97	濃高	91	暗綠欠嫩，單 張叶多
16	68.8	98	條稍緊，粗細 欠勻，面張略 彎，夾朴，烏 綠欠勻	88	微黃欠明	86	苦味（火功過 高）	93	尚濃	89	老嫩欠勻，紅 梗暗叶多
17	67.4	95	條粗松，老嫩 欠勻，黃朴多， 色青綠不勻	91	黃明	97	濃厚	98	濃醇	88	老嫩不勻，紅 變叶多
18	67.4	94	條粗松欠細 嫩，青黃朴多， 色青綠不勻	93	黃綠	96	濃厚夾爽	96	濃正	97	黃綠尚嫩勻， 略有單張暗叶
19	66.7	92	輕，粗松帶彎 曲，青朴多， 色青綠微花	93	黃綠	100	濃醇爽口	100	濃高強烈	99	黃綠嫩勻，略 有暗叶
20	65.9	93	條粗松，彎曲 欠嫩，有青朴 塊，色深綠尚 勻。	92	黃亮	94	濃而欠鮮（火 功足）	94	濃	93	綠黃欠嫩勻， 夾青張紅變叶

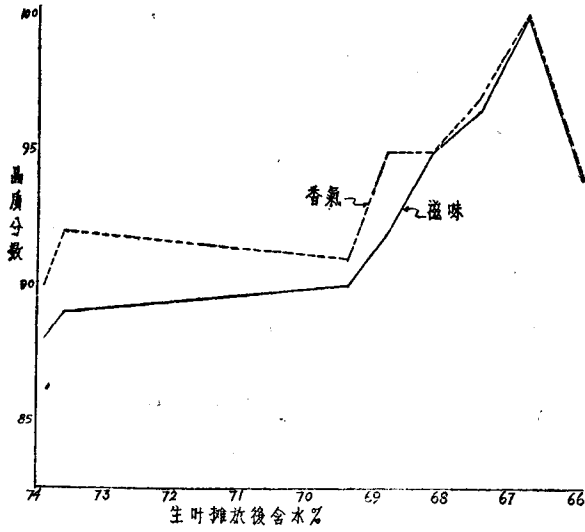


圖 2 眉茶生叶不同攤放程度香气和滋味的变化

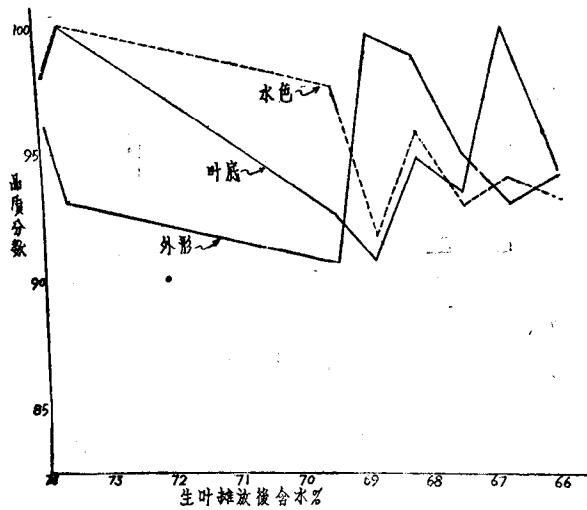


圖 3 眉茶生叶不同攤放程度外形水色和叶底的变化

四、化学分析

目前化学分析还不能代替感官审評。原因之一是感官审評用五分鐘冲泡液,而一般化学分析則采取全量法。現將夏茶試驗品質差异比較显著的五只茶样請卢世昌、周靜舒先生分析五分鐘冲泡液的丹宁和水浸出物的含量并和全量分析比較如表九。

表九 眉茶生叶攤放試驗化學分析表

試驗編號	製造前生叶水分(%)	組織破碎率(%)	化學分析(全干物%)			
			全量		五分鐘沖泡液	
			丹寧	水浸出物	丹寧	水浸出物
11	73.9	61	19.37	36.95	13.24	28.56
15	68.8	74	21.71	41.44	16.06	30.90
13	68.1	67	22.93	40.00	14.60	31.06
17	67.4	64	21.14	42.18	14.16	26.52
19	66.7	62	19.94	41.12	11.57	24.64

由上可見生叶攤放後製成眉茶，丹寧和水浸出物都增加，以後逐漸降低，這個規律和組織破碎率也完全相符，尤以五分鐘沖泡液更為顯著。值得注意的是第 19 號(付制生叶含水量 66.7%)五分鐘沖泡液的丹寧和水浸出物含量最低，但香氣、滋味卻最好。這可能是夏茶丹寧含量較高，滋味濃澀，經適當攤放後丹寧減少，變為濃醇；至於香氣則當係在攤放過程中所產生^[12]。

五、討 論

(一)由於本試驗所用生叶老嫩不勻，採摘後沒有及時送到，攤放過程中溫濕度變化過大；製造工和製造技術不固定；以及儀器設備條件的限制，使結果的可靠性受到了一定的影響。在進一步試驗時必須設法改進。

(二)根據初步試驗結果，生叶經過適當的攤放後可使濃澀味變為醇和，但這一方面要看消費者對茶葉品質的要求如何；另一方面還要看茶葉本身的品質如何而定。如消費者不喜歡濃澀味，而茶葉本身的品質又較苦澀(如夏茶)，或單寧含量較高的大葉種，則可考慮在製造前將生叶適當攤放。等到含水率減至 67—69% 時開始殺青。

(三)生叶攤放到適當程度後會產生一種“甜香”；和天然品質優良的“清香”不同；所以天然品質優良的生叶在製造前是不是應該經過攤放要看消費者的愛好而定。但天然品質較差的生叶既沒有“清香”，有時還帶“青氣”；則在製造前可考慮攤放，或能變為“甜和”。

(四)無論老嫩生叶，攤放後可使青綠或翠綠的葉底和水色變成黃綠或嫩綠；但採摘必須均勻，否則因攤放過程中老嫩生叶變化速度不同，可能使葉底更為“花雜”。

(五)生叶攤放後，外形色澤均較差，如何改變製造方法，使條索緊細，色澤較深，尚待研究。

(六)渾綠品質上的葉底“青雜”、滋味“粗澀苦澀”和香氣“焦老”等缺點，是可能用生叶

摊放来改进的,但不同原料在不同条件下(如温湿度)的摊放厚度和时间等必须进一步试验,才能得出可靠的结论。

(七)生叶在摊放过程中水分减少的速度,先快后慢似乎亦有一定的规律,但如空气湿度变化过大,速度便随之改变。作者正在另行试验中。

参 考 文 献

- [1] 浙江特产局,浙江科普协会,1953,怎样做好红茶和绿茶,19,浙江人民出版社。
- [2] 张堂恒、卢世昌,1955,龙井茶生叶摊放试验初步报告,浙江农学院第一次科学报告会提纲。
- [3] 张堂恒、张家驹,1956,龙井茶生叶摊放试验第二次报告(未发表)。
- [4] 李兴传,1957,绿茶制造学:茶,1957.4,日本静冈县茶业联合会。
- [5] 浙江中茶公司,1955,扁茶审评法,浙江1955评茶人员训练班学习资料,6:2—3。
- [6] 唐德、周珣钧、洪琳,1956,“摊放”和“不摊放”对龙井茶成分的影响,浙江师范学院学报,1:125—6。
- [7] 浙江中茶公司,1955,炒青审评法,浙江1955评茶人员训练班学习资料,2:3。
- [8] 中华人民共和国对外贸易部,1955,烟叶茶叶,输出商品检验暂行标准,第二次修订本,9:4。
- [9] —1949,国定全苏标准,未定量包装绿茶技术条件;1939—46,定量小包装绿茶技术条件;全苏标准委员会。
- [10] —1956,浙江省遂淳绿茶品质试验总结,1,浙江省1956年杭遂绿茶初制品质研究小组。
- [11] И. А. Хочолава, 1955, Технология чая, 157, Москва.
- [12] М. А. Бокучава, В. Р. Попов, В. С. Сидоров; 1954, Хроматографическое разделение свободных аминокислот свежего и завяленного чайного листа; доклады академия наук СССР, 94:609—10.

A PRELIMINARY REPORT ON THE PROCESSING OF "CHUN MEI" TEA BY WITHERING THE GREEN LEAF.

Chang Tang-heng

A previous experiment by the author in 1955—1956 showed that the quality of the product was improved and the cost of production reduced by previously withering the green leaf in the "Lung Chin" green tea process.

The same procedure was employed in the production of "Chun Mei" green tea. As a result of such treatment better flavour and taste were obtained when the water content of the green leaf was reduced to around 67% before processing.

It is supposed that the bitter taste of the green tea, especially of the second flushes, is due to its higher tannin content. The amount of tannin was reduced in the withering of the green leaf, resulting in improvement of taste. The better flavour obtained is due to the production of free amino-acids (leucin and phenylalanin) during the withering process.