

夏茶の付加価値向上のための新しい生葉低温管理技術

背景

夏茶(二・三番茶)は、カテキンなど機能性成分を多く含むが、渋味が強く不快な夏茶臭があり、収益性が低い



目的

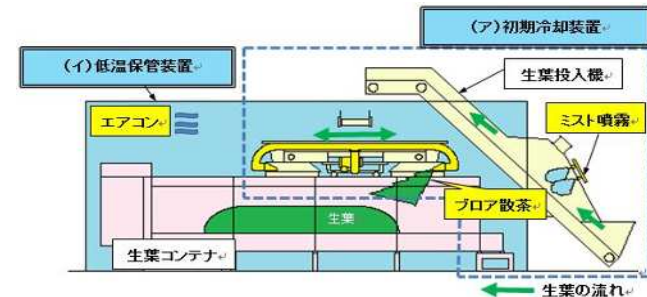
既設の生葉管理装置を使用しながら、空調や送風法などの制御を組み合わせ、生葉保管中の成分変化を活用し、品質を改善できる実用的な生葉低温管理技術を開発する。

研究内容

- 生葉保管時の品質変化に関する要因解析および品質目標に応じた生葉制御法の開発
- 既設の生葉管理装置に装着可能な実用的生葉冷却装置の開発
- 生葉制御により変化する香りと渋味に応じた製茶法の開発

成果の内容・特徴

- 茶工場搬入後、摘採された生葉の呼吸熱を除き、低温で維持
- カテキン等の機能性成分を保持
- 生葉冷却装置とその制御法により品質を改善



茶種に応じた保管条件で品質向上

今後の展開

新しい生葉保管技術と製茶法を現地茶工場にて技術実証し、市場性評価を経て夏茶商品の素材とする。

H25～27農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業(25061C)
共同研究機関 農研機構野菜茶業研究所, カワサキ機工(株), (株)下堂園