

茶叶感官审评

——基本要求

安徽农业大学茶与食

茶業系 3

- * 主讲：安徽农业大学 戴前颖
- * 博士 教授 硕导
- * 一级评茶师
- * 考评员

PRESENTED BY QianyingDai



CONTENTS

▶ THE FIRST PART

环境设备的要求

▶ THE SECOND PART

评茶用具的要求

▶ THE THIRD PART

评茶用水的要求

▶ THE FOURTH PART

审评茶样的要求

▶ THE FIFTH PART

审评人员的要求



ICS 67.140.10
X 55

中华人民共和国国

茶叶感官审评室基本

General requirement of the tea sensory tes

(ISO 8589:2007, Sensory analysis-
General guidance for the design of test room

2012-12-31 发布



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

ICS 67.140.10
X 55

中华人民共和国国家标准

GB/T 23776—2018
代替 GB/T 23776—2009

茶叶感官审评方法

Methodology for sensory evaluation of tea

2018-02-06 发布



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

2018-06-01 实施



ICS 67.140.10
X 55

中华人民共和国国家标准

GB/T 18795—2012
代替 GB/T 18795—2003

茶叶标准样品制备技术条件

Technology requirement for making standard samples of tea

2012-12-31 发布

2013-07-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布



1.1 环境要求

- GB/T 18797-2012 茶叶感官审评室基本条件
- 背南朝北，避免阳光直射
- 室温 $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，湿度 $70\% \pm 5\%$
- 光线均匀柔和充足，无投影（干评台光线强度 $\geq 1000\text{lx}$ ，湿评台光线强度 $\geq 800\text{lx}$ ）
- 避免与异气异味的房间相连，保持安静



1.2 设备要求

➤ 干评台

- 放置茶样、样盘等，以供干茶审评之用
- 高90~100cm，宽50~60cm，长度视需要而定
- 表面黑色，台下设样茶柜



➤ 湿评台

- 放置审评杯碗，冲泡茶样审评内质之用
- 漆成白色，台边镶高5cm，140×36×88cm



➤ 茶样柜

- 存放茶样之用



用具要求

- 审评盘(样盘)
- 审评杯
- 审评碗
- 叶底盘
- 样茶秤
- 网匙
- 茶匙
- 口杯
- 汤杯



用具要求

➤ 审评盘(样盘)

- 审评干茶外形之用
- 白色硬质薄木板，23×23×3cm正方形
- 盘左上方留一缺口，以倾倒茶叶之用

➤ 审评杯

- 泡茶、审评香气之用
- 瓷质、纯白、杯盖上留一气孔，与杯柄相对的杯缘处留锯齿形缺口
- 容量150ml（精茶）、250ml（毛茶）、110ml（乌龙茶）

➤ 审评碗

- 审评汤色和滋味之用
- 广口白色瓷质；容量150ml（精茶）、250ml（毛茶）

➤ 叶底盘

- 审评叶底之用
- 多为黑色木质正方形10×10×2cm或长方形12×8.5×2cm
- 或白色搪瓷盘或审评杯的凹面



用具要求

➤ 茶样秤

- 称茶样用，一般取3克，托盘天平或电子秤

➤ 计时器

- 用来控制茶叶冲泡的时间

➤ 茶匙

- 瓷质、纯白，取茶汤入口之用

➤ 口杯/品茗杯

- 盛放茶汤送入口，评审茶汤滋味之用

➤ 汤杯

- 放置茶匙、网匙、盛开水之用

➤ 吐茶桶

- 将口中的茶汤吐入吐茶桶中

➤ 网匙

- 捞取审评碗中的茶渣碎片之用；细密的铜丝网制成



3.1 评茶用水的要求

➤ 水质

- 清、活、轻

➤ 水味

- 甘（甜）、冽（寒冷）

➤ 以下水不宜采用

- 含矿物质较多的硬水（**硬度** > 25度）
- **pH**偏碱
- 带有泥土的浑浊水（**浑浊度** > 5mg/L）
- **色度** > 20度的水
- 能见到水生物或令人生厌物
- 放置过久的死水
- 含有某些特质的水
- 有油质或烟气的水

➤ GB 5749-2006 《生活饮用水卫生标准》



3.2 冲泡参数的要求

➤ 冲泡水温

- 刚沸滚的100℃开水
- 100℃开水能使香、味更多地发挥出来

➤ 冲泡时间

- 大宗红绿茶一般采用5 min冲泡
- 名优绿茶和细嫩红茶推荐4 min

➤ 茶水比例

- 红茶、绿茶、压制茶茶水比例一般为1 : 50，即3g茶 150ml水（采用1 : 50的茶水比例，茶叶中可冲泡出的水浸出物量较多，而且茶味正常）
- 乌龙茶茶水比例1 : 22，因品质要求着重香味并重视耐泡次数，5g茶 110ml水。



用水量 (ml)	50	100	150	200
水浸出物 (%)	27.6	30.6	32.5	34.1
水浸出物(g)	0.80	0.89	0.94	0.99
茶汤滋味	极浓	太浓	正常	淡
水浸出物 (mg/100ml)	1600	890	627	495



4.1 样品的接收、审评样品的准备

- 按照茶叶的茶类和样品的品种、加工方式的不同，分别对送审茶样进行登记、**编号**
- 根据不同品类茶样的储存要求，选择合适的环境（冷藏、避光、防潮、防异气）保存——以保证样品审评期间不陈变



4.2 干评茶样的扦样

- 将待评茶样全部倾倒出来，重新匀堆，采用“对角分样法”或“直线复堆法”，反复均匀茶样，并逐渐减少茶量，直至扦取到审评茶样用量，一般为100-200g
- 倾倒茶样用于干评时，适度留部分样品于茶叶罐中——以便对样放回



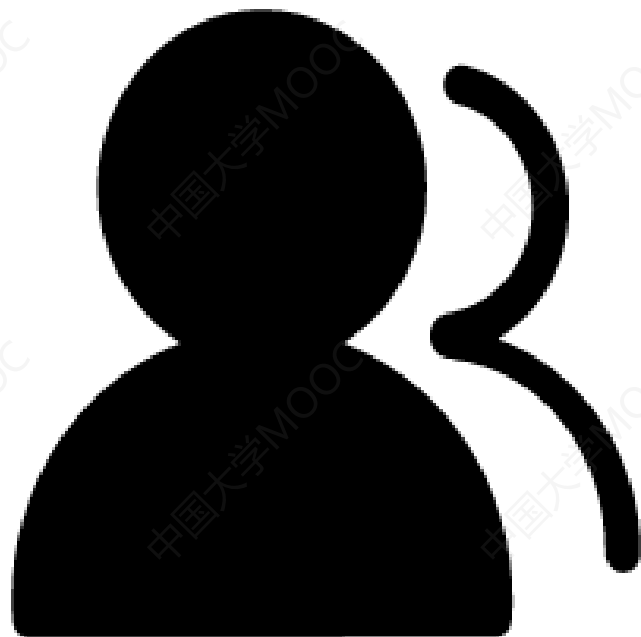
4.3 湿评茶样的扦样

- 将审评盘中的茶样充分和匀，堆成小堆，用食指、拇指、中指抓取茶样，一次抓够，“宁可手中有余茶，不宜多次抓茶添加”。



对人（评茶员）的要求

- 具有正常的视觉、味觉、嗅觉、触觉
- 无色盲、色弱、严重鼻炎狐臭，健康，无传染病
- 无不良嗜好（烟、酒、化妆品等），评审茶叶时不施粉、不涂抹香料和香水
- 洗净双手、更衣
- 具有良好的职业道德，实事求是
- 具有一定的学习和语言表达能力
- 具有一定的茶叶栽培管理、加工等专业理论基础



➤ 讨 论 :

- 为什么对评茶用水有要求？
- 如何正确扦样（干、湿茶样），其意义？



THANK YOU FOR WATCHING

PRESENTED BY QianyingDai

