

绿茶感官审评

——概述

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

认识绿茶

▶ THE SECOND PART

绿茶的品质特征

▶ THE THIRD PART

绿茶常见审评术语

▶ THE FOURTH PART

绿茶常见品质弊病



1. 认识绿茶

- 定义及产地
- 原料及加工



定义

- **绿茶 (Green Tea)** , 根据现行国家标准GB/T 14456.1-2017是以茶树 *Camellia sinensis* (Linnaeus.) O.Kuntze的芽、叶、嫩茎为原料 , 经**杀青**、揉捻、干燥等工序制成的产品。



眉茶



西湖龙井



煎茶



黄山毛峰



舒城小兰花



产地

中国绿茶地区分布图



注：南海诸岛资料暂缺

➤ 安徽

- 黄山毛峰
- 六安瓜片
- 太平猴魁
- 涌溪火青
- 舒城小兰花
- 岳西翠兰
- 敬亭绿雪
- 汀溪兰香
- 休宁松萝

➤ 江苏

- 碧螺春
- 南京雨花茶

➤ 浙江

- 西湖龙井
- 安吉白茶

➤ 江西

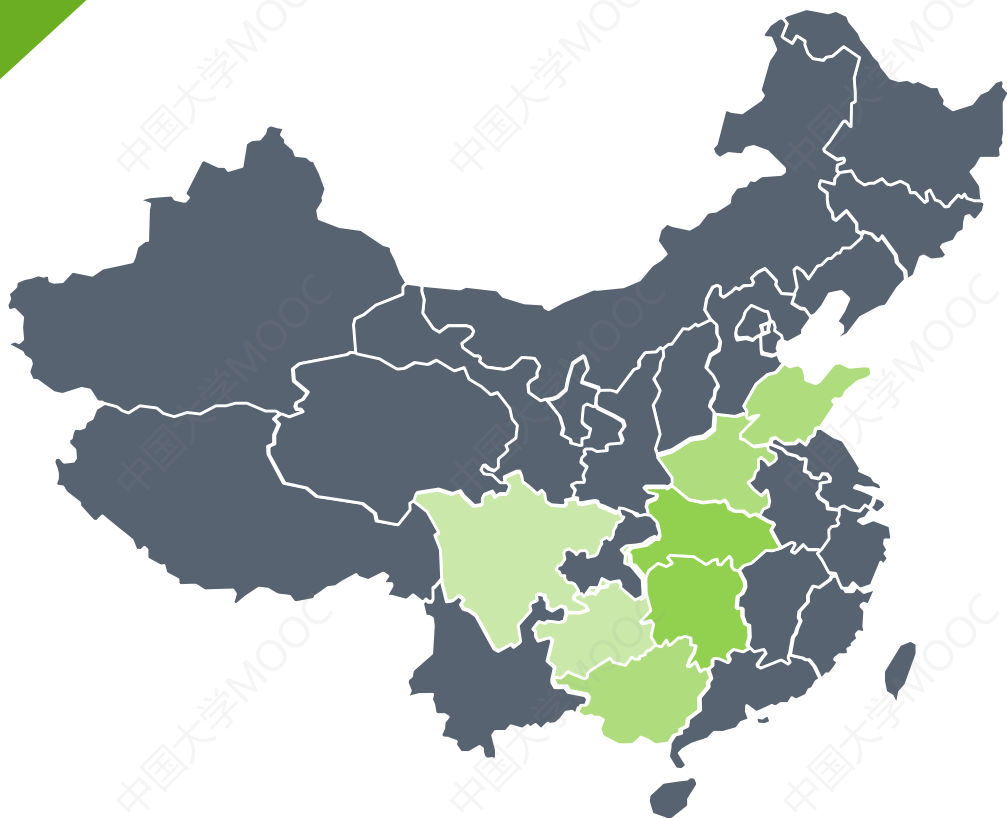
- 庐山云雾
- 狗牯脑

- 绿茶是我国**产量最多、消费量最大**的茶类。以浙江、安徽、江西三省产量最高，质量最优。



产地

中国绿茶地区分布图



注：南海诸岛资料暂缺

➤ 湖北

- 恩施玉露

➤ 湖南

- 安化松针

➤ 山东

- 日照绿茶
- 崂山绿茶

➤ 河南

- 信阳毛尖

➤ 四川

- 竹叶青
- 蒙顶甘露

➤ 贵州

- 都匀毛尖
- 绿宝石

➤ 广西

- 伏虎绿雪

➤



适制绿茶的鲜叶特点

➤ 共同要求：

1. 鲜叶色泽：叶色深绿；
2. 叶型大小：中小叶种为宜；
3. 化学成分组成：叶绿素、蛋白质等含量高的为好，多酚类化合物的含量不宜太高，尤其是花青素含量应该少。

➤ 各自要求：特种绿茶的鲜叶品种、采摘标准、匀净度等具体要求，不尽相同。



柿大茶品种



独山小叶种



白茶1号

加工工艺

- **摊放**：适度失水、散发青气、透发清香
- **杀青**：钝化酶活，终止氧化
 - 水分迅速汽化蒸发
 - 散发青草气等低沸点成分，透发出芳香的高沸点成分
- **揉捻（造型）**：赋予茶叶外形
 - 破坏叶子的细胞结构，使叶子的内含物质在冲泡时易于溶出
- **干燥**：散失水分、固定形状、发展香味



2. 绿茶的品质特征



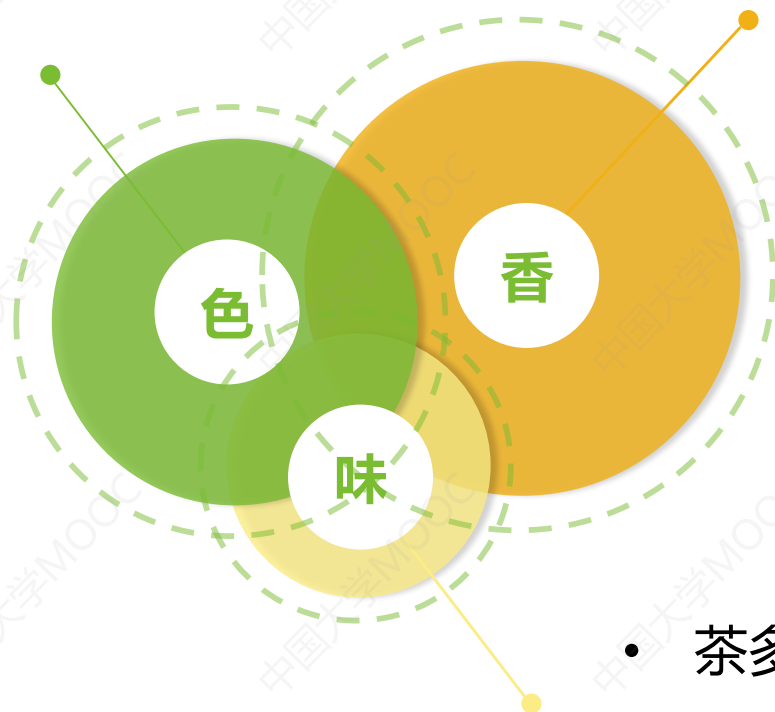
➤ “清汤绿叶”

➤ “三 绿”



绿茶品质的物质基础

- 叶绿素
- 槲皮素
- 杨梅素
-



- α -紫罗酮
- β -紫罗酮
- 2-戊基呋喃
- 苯甲醛
-

- 茶多酚
- 茶氨酸
- 咖啡碱
-



3. 绿茶常见审评术语



外形

- 形态：雀舌形、卷曲形、针形、扁形、条形、片形、颗粒形、兰花形、尖形、束形、环钩形。
- 色泽：嫩绿、鲜绿豆色、深绿、银绿、糙米色、灰黄、枯黄、灰暗、翠绿、黄绿、灰绿、墨绿、乌绿、苍绿。

汤色

- 浅绿、杏绿、绿艳、碧绿、鲜亮。

香气

- 毫香、嫩香、花香、清香、幽香、板栗香、茶香、高香、鲜爽、鲜嫩、馥郁、清高、清鲜、清长、清纯。



叶底

- 嫩绿、嫩黄、翠绿、黄绿、鲜绿、绿亮、青绿、黄褐、靛青、靛蓝、红梗红叶

滋味

- 浓烈、浓爽、浓厚、浓醇、浓鲜、鲜、鲜醇、醇爽、清鲜、清醇。

GB/T 14487-2017 茶叶感官审评术语



- 朵形，芽叶舒展，芽较壮，有黄金片；嫩黄绿，较鲜活；



- 朵形，芽叶舒直完整，有朴片；绿黄，尚鲜活；

- 浅绿黄，明亮



- 黄绿较亮，微沉淀

- 芽头肥壮，嫩绿黄，匀亮



- 茎叶较软，绿黄，较匀亮



4. 绿茶常见品质弊病



绿茶常见品质弊病

- 碎、弯曲、脱档、
异源污染、生青、
爆点、花杂、色泽
灰暗、色泽深暗

外形

汤色

- **黄汤、浑浊、红汤**

叶底

香气

- 高火、老火、焦气、闷气（熟、
水）、日晒气、青气、粗气、
陈气、酸馊气、劣异气、烟气、
霉气

滋味

- **红茎、梗、叶**

- 青涩、苦涩、异味、
风味淡薄





爆点



花杂



黄汤、浑浊



色泽灰暗

红梗红叶



THANK YOU FOR WATCHING

PRESENTED BY QianyingDai

