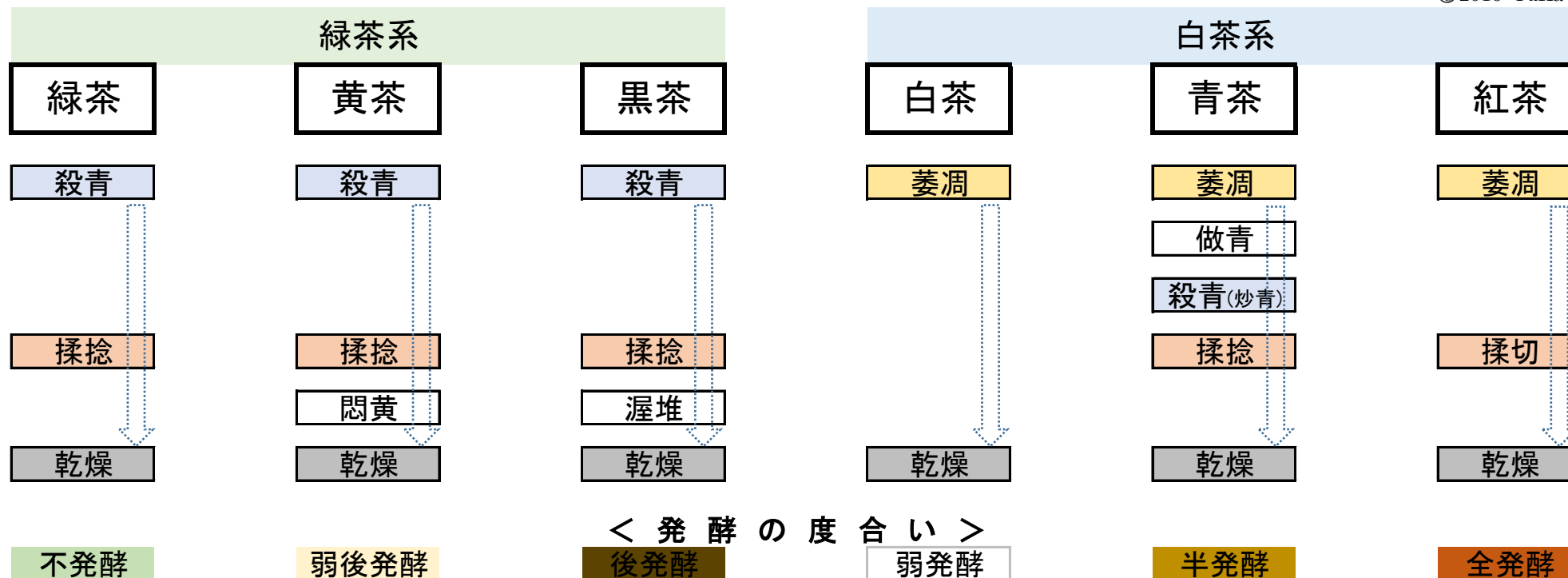


中国茶の6大茶類と製茶工程

©2016 YuKa



< 製茶工程の説明 >

殺青

熱を加えて茶葉中のカテキンの発酵(酸化)を止める (青茶の場合は炒青とも呼ばれている)

カテキンは茶ポリフェノールの7割を占める物質

萎凋

茶葉を屋外もしくは屋内に放置して水分を蒸発させ、芳香物質を生成させる

做青

温度と湿度を管理した室内での放置と攪拌を繰り返しカテキンの発酵(酸化)を進める

揉捻

茶葉を揉んで成形すると同時に、葉の細胞を壊して成分を浸出しやすくする(紅茶の場合は揉切と呼ばれている)

悶黄

茶葉を紙か布で包み高湿度で放置することで、茶葉を湿熱作用により変質させる

渥堆

多湿の屋内に茶葉を積み上げ長時間放置し、菌による後発酵を進める

乾燥

茶葉を乾燥させる