

A large, stylized graphic on the left side of the slide. It features a dark, ink-like outline that forms a shape reminiscent of a teacup or a traditional Chinese brushstroke. Inside this outline, there is a vibrant, green landscape of rolling hills and terraced tea fields under a bright sky. The background of the entire slide is a light, misty landscape with traditional Chinese ink wash mountains and several birds in flight.

茶

艺

人文与旅游系

王春霞



1.3茶叶品质的鉴别

知识要点：

1.1 评茶的设备与要求

1.2 茶叶审评程序

1.3 茶叶取样

1.4评茶用水

1.5审评项目及因子

1.1 评茶的设备与要求

- 审评室的要求
- (一) 审评室的选择
- 1.要求光线明快
- 2.光线充足，避免阳光直射、杂光，光线照度为1000lx
- 3.背南朝北设置采光窗
- 4.空气新鲜
- 5.环境安静
- 6.注意干燥、清洁



1.1 评茶的设备与要求

- (二) 布置
- 1、干评台。北窗窗下，长度视实际需要而定；干评台台面为黑色亚光；
- 2、湿评台。（干评台后面），湿评台台面为白色亚光。
- 3、样茶柜架
- 评茶室两侧，漆成白色，存放样茶罐



1.1 评茶的设备与要求

- 审评用具

- 1、审评盘(盘左上方开一缺口)

- 正方形，长23cm,宽23cm,高3cm

- 长方形，长25cm,宽16cm,高3cm

- 圆形样匾，直径为50cm,边高4cm



1.1 评茶的设备与要求

2、审茶杯：供茶叶冲泡开汤及评审茶叶香气之用，容量为150毫升。
（审评毛茶叶有用200ml。）

乌龙茶专用的审评杯为带盖的瓷盏。容量为110ml。

- 3、审茶碗：供盛放茶汤评审水色及滋味之用，容量为200毫升。
- 审茶匙：供舀取茶汤品评用，容量5-10毫升。



1.1 评茶的设备与要求

- 4、叶底盘
- 叶底盘用于审评叶底。叶底盘为木质方形小盘，规格为长×宽×高=100毫米×100毫米×20毫米，漆成黑色。也有用长方形白色搪瓷盘用于开大汤评定叶底。



1.1 评茶的设备与要求

- 5、称量用具：**天平**，感量0.1g。
- 6、计时器：**定时钟**或特制砂时计，精确到秒。
- 其他：刻度尺、网匙、茶匙、烧水壶、电炉、塑料桶等。



1.1 评茶的设备与要求

- 7、网匙（用来捞取茶汤中的茶渣）
- 8、汤杯（用来品茶的）
- 9、吐茶筒（吐茶桶是盛装茶渣、评茶时吐茶汤及倾倒汤液的容器。）
- 10、烧水壶

1.2 茶叶审评程序

- 茶叶审评程序：通常包括五个阶段，即取样、外形审评、茶汤制备、内质审评和审评结果判定。



(一) 取样

- **匀堆取样法**：将该批茶叶拌匀成堆，然后从堆的各个部位分别扦取茶样，扦样点不得少于八点。
- **对角线四分法**：将扦取的原始茶样充分拌匀后，用对角四分法扦取茶样，扦样点不得少于五点。



茶叶取样

- 取样：又称扦样、抽样或采样，是从一批茶叶中扦取能代表本批茶叶品质的最低数量的样茶，作为审评检验品质优劣和理化指标的依据，扦样是否正确，能否具代表性，是保证审评检验结果准确与否的首要关键。



•取样的意义:

- 1、从收购、验收角度来看，样茶是决定一批茶的品质等级和经济价值。是体现按质论价的实物依据；
- 2、从生产、科学研究角度来说，样茶是反映茶叶生产水平和指导生产技术改进，正确反映科研成果的依据。
- 3、从茶叶出口角度讲，样茶是反映茶叶品质规格是否相符，关系到国家信誉。

茶叶取样

- (一) 常用的名词术语

- 1、批

- (1) 生产上指同一个厂、同一时期生产出来的产品、质量等级一致。

- (2) 出口上指一定数量的同茶类、同花色、同等级或茶号相同以及相同包装、相同单位重量的出口茶类，所构成的加工或出口茶类。

- 2、原始样品和混合原始样品

- 原始样品：从同一批产品中的单个容器内所取出的样品。

- 混合原始样品：集合全部原始样品。

- 3、平均样品

- 指混合原始样品经过逐次分样直至一定数量的样品。

- 4、试验样品

- 按不同的检验项目规定，从平均样品中分取的供直接检验用的样品。

1.2 茶叶扦样

- (二) 用具与容器
- 开件器、取样盘、样罐、样签
- (三) 取样方法
- 1、取生产样的基本步骤
- 多点取样——初步检查——随机分样——填写样签，迅速送样
- 2、取开汤审评样
- 3、出口茶扦样技术规程
- (1) 确定开拣的件数；
- (2) 随机取样、分样；
- (3) 样品的装封、标识；
- (4) 送样。
- (四) 误差分析



(二) 外形审评

- 外形审评：将200~300g样茶倒入评茶盘中，双手握住茶盘对角，一手要拿住样盘的倒茶小缺口，用回旋筛转法，使盘中茶叶分出上、中、下三层，用目测、手感等方法，通过调换位置、反复查看比较外形。



干评项目和干评因子



茶叶外形审评项目

审评项目	备注
嫩度	1、嫩度：指芽及嫩叶比例大，含量多。 2、锋苗：指芽叶紧卷做成条的锐度。 3、光糙度
条索	1、长条形茶的条索比松紧、弯直、壮瘦、圆扁、轻重 2、扁形茶的条形比规格、糙滑 3、圆珠形茶比颗粒的松紧、匀正、轻重、空实
色泽	1、深浅2、润枯3、鲜暗：鲜为色泽鲜艳、鲜活，给人新鲜感，表示成品新鲜度，一般是新茶具有的色泽。 4、匀杂：“匀”表示色调和一致
匀整	指外形的匀整程度。精茶整碎主要评比各孔茶的拼配比例是否恰当，要求筛档匀称不脱档，面张茶平伏，下盘茶含量不超标，上、中、下三段茶互相衔接。
净度	净度：指茶叶中夹杂物的程度。

(三) 茶汤制备

- 茶汤制备：称取样茶 3.0~5.0g 投入审评杯内，茶水比为 1: 50，注满沸水，加盖，计时 3~5min；到规定时间后，将杯内茶汤滤入审评碗内，留叶底于杯中。



评茶用水

- 审评用水：水质要无色、透明、无沉淀物，无肉眼可见物，无味无臭，浑浊度 $<3^{\circ}$ ，水质硬度 $<15^{\circ}$ ，微生物检测各项指标合格。
- 同一批茶叶审评用水水质应一致。

水中矿物质超标时：
(1) 茶汤普遍转暗
(2) 茶汤发苦发涩



（四）内质审评

- 审评顺序：开汤后，按香气（热嗅）、汤色、香气（温嗅）、滋味、香气（冷嗅）、叶底的顺序逐项审评。



1、看汤色

- 看汤色：用目测法审评茶汤，审评时应注意光线、评茶用具对茶汤审评结果的影响，随时可调换审评碗的位置以减少环境对汤色审评的影响。



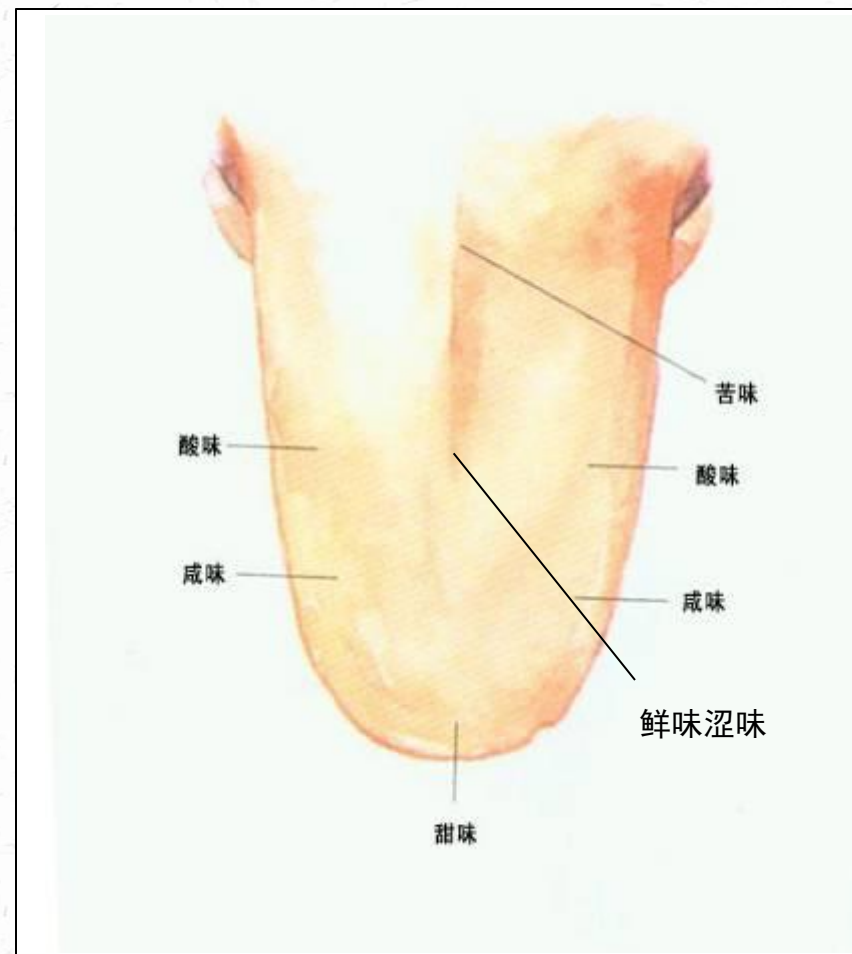
2、嗅香气

- 嗅香气：一手持杯，一手持盖，靠近鼻孔，半开杯盖，轻嗅或深嗅，每次持续2~3秒，反复1~2次；嗅香气应以热嗅、温嗅、冷嗅相结合进行。



3、尝滋味

- 尝滋味：用茶匙从审评碗中取一浅匙吮入口中，茶汤入口在舌头上循环滚动，使茶汤与舌头各部位充分接触，并感受刺激，随后将茶汤吐入吐茶桶或咽下；茶汤温度一般在50℃左右较合评味要求。



4、评叶底

- 评叶底：将杯中冲泡过的茶叶倒入叶底盘中，加入适量清水，让叶底漂浮起来；用目测、手感等方法审评叶底。



1.4 审评项目及审评因子

内质审评——香气

香气	<p>纯指某茶应有的香气，异指茶香中夹杂有其他气味。</p> <p>(1) 茶类香：如绿茶的清香，青茶的花果香，白茶的毫香，红茶的甜香。(2) 产地香 即高山、低山、洲地之区别 (3) 季节香 红绿茶春茶香高于夏秋茶，秋茶香气比夏茶好。(4) 地域香 “炒青绿茶的嫩香、兰花香、熟板栗香；红茶的蜜香、橘糖香、果香和玫瑰花香。(5) 附加香 如茉莉花茶</p>
异气	<p>如烟焦、酸馊、陈霉、日晒、水闷、青草气等，还有鱼腥气、木气、油气、药气等。</p>
高低	<p>香气高低即浓、鲜、清、纯、平、粗。</p>
长短	<p>即香气的持久程度。</p> <p>香气以高而长、鲜爽馥郁为好，高而短次之，低而粗为差。</p>

1.4 审评项目及审评因子

内质审评——滋味

纯正	<p>指品质正常的茶应有的滋味。</p> <p>浓淡、强弱、鲜爽、醇（表示茶味尚浓，回味也爽，但刺激性欠强）与和（茶味平淡正常）</p>
不纯正	<p>指滋味不正或变质有异味。</p> <p>涩：似食生柿，有麻醉、厚唇、紧舌感。</p> <p>先有涩感后不涩属于茶汤味的特点，不属于味涩，吐出茶汤仍有涩味才属于涩味。</p> <p>粗：粗老茶汤味在舌面感觉粗糙。</p>

1.4 审评项目及审评因子

内质审评——叶底

嫩度	以芽及嫩叶含量比例和叶质老嫩来衡量。 叶质老嫩可从软硬度和有无弹性来区别
色泽	主要看色度和亮度。 如绿茶叶底以嫩绿、黄绿、翠绿明亮者为优；深绿较差；暗绿带青张或红梗红叶者次。
匀度	主要从老嫩、大小、厚薄、色泽和整碎去看。 好的叶底应具有亮、嫩、厚、稍卷等几个或全部因子。

小结

- 1.评茶的设备与要求
- 2.茶叶审评程序（取样、外形审评、茶汤制备、内质审评和审评结果判定。）
- 3.茶叶的取样
- 4.评茶用水
- 5.审评项目及因子

。 谢 谢 观 看

