



经济管理学院

《茶艺技能》

第五章：茶叶品质评定与检验

经济管理学院酒店 管理教研室

— 张晓菊



第一节：茶叶感官品质形成原理

第二篇：茶叶香气的形成

第一节：茶叶感官品质形成原理

岭南教育

关怀你的一生



第一节：茶叶感官品质形成原理

2 茶叶香气的形成

▫ 茶叶具有特有的茶香，是内含香气成分比例与种类的综合反映。茶叶的香气种类虽然有 600 多种，但鲜叶原料中的香气成分并不多，因此，成品茶所呈现的香气特征大多是茶叶在加工过程中由其内含物发生反应而来。

▫ 各类茶叶有各自的香气特点，是由于品种、栽培条件和鲜叶嫩度不同，经过不同制茶工艺，形成了各种香型不同的茶叶。



— 熟 —



— 生 —



第一节：茶叶感官品质形成原理

2 茶叶香气的形成

- 在茶鲜叶香气成分中，以属于醇类化合物的种类最为突出。其中一部分属于低碳脂肪族化合物，具有青草气和青臭气；另一部分属于芳香类化合物，具有花香和水果香。
- 已知茶叶香气成分有六百种之多，各类香气成分之间的平衡和各种成分相对比例的不同便形成了各种茶叶的香气特征。
- 经过加工，叶内发生了一系列的生化反应，青草气等低沸点物质挥发，高沸点的芳香物质生成，形成茶叶的香气。



第一节：茶叶感官品质形成原理

2 茶叶香气的形成

绿茶类

- 如炒青绿茶，杀青时间较长，具有青草气的低沸点化合物得到大量挥发，高沸点香气成分如：香叶醇、苯甲醇、苯乙醇等得到大量显露或转化，并达到一定的含量。



- 高温下糖氨反应的降解作用形成具有焦糖香的吡嗪、吡咯、糠醛等物质。所以高级绿茶的香气成分中，醇类、吡嗪类较多，具有醇类的清香和花香以及吡嗪类的烘炒香。



第一节：茶叶感官品质形成原理

2 茶叶香气的形成

红茶类

- 而祁门红茶以蔷薇花香和浓厚的木香为特征，斯里兰卡红茶以清爽的铃兰花香和甜润浓厚的茉莉花香为特征。原因是，祁门红茶的香叶醇、苯甲醇、2-苯乙醇等含量丰富，而斯里兰卡红茶的芳樟醇、茉莉内酯、茉莉酮酸甲酯的含量丰富。所以，红茶的香气成分中，醇类、醛类、酮类、酯类含量较高，尤其是氧化、酯化后的醛、酮、酯类的生成量较大。



第一节：茶叶感官品质形成原理

2 茶叶香气的形成

青茶类

- 乌龙茶的香型以花香特殊为特点。福建乌龙茶的香气成分主要为橙花叔醇、茉莉内酯和吲哚；而台湾乌龙茶的香气成分主要为萜烯醇、水杨酸甲酯、苯甲醇、2-苯乙醇等。



第一节：茶叶感官品质形成原理

2 茶叶香气的形成

▫ 另外，茶叶香气组成复杂，香气形成受许多因素的影响，不同茶类、不同产地的茶叶均具有各自独特的香气。如红茶香气常用“馥郁”、“鲜甜”来描述，而绿茶香气常用“鲜嫩”、“清香”来表达，不同产地茶叶所具有的独特香气常用“地域香”来形容，如祁门红茶的“祁门香”等。

▫ 总之，任何一种特有的香气都是该茶所含芳香物质的综合表现，是品种、栽培技术、采摘质量、加工工艺及贮藏等因素综合影响的结果。





经济管理学院



第五章 (第一节 / 第二篇) 完 毕

