

棚式乾燥機を用いた紅茶焙煎条件

紅茶焙煎方法の改善

背景・目的

- 県内で生産される紅茶は、苦みや青臭味が強いもの、香気が低いものなどの品質改善対策として焙煎処理が一部生産者で行われていますが、生産者によって方法が異なります。
- そこで、適切な焙煎方法を検討するため、棚式乾燥機による処理方法（条件）を明らかにすることを目的としました。

成果の内容

- 焙煎香を付けたくない場合、給気温度105℃で30分処理することで、苦みの増加と花香の減少を抑えつつ、青臭味を軽減することができます（図1）。
- 焙煎香を付けたい場合、給気温度120℃で15～20分処理することで、花香の減少を抑えつつ、青臭味を軽減することができます（図2）。

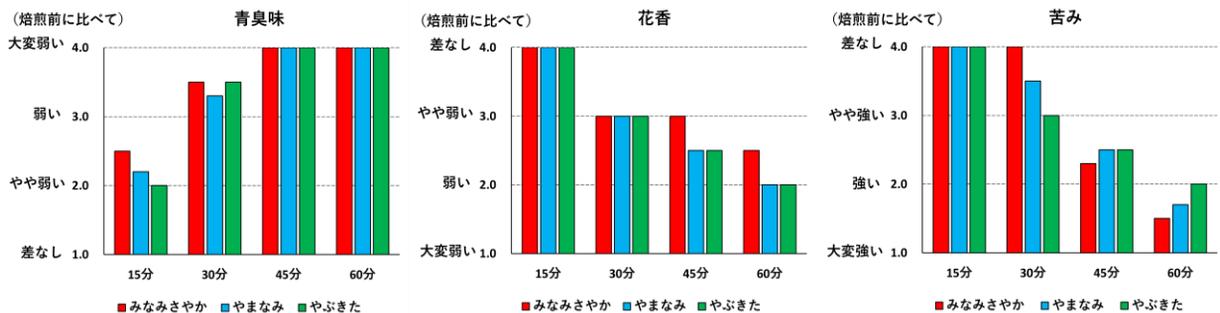


図1 棚式乾燥機を用いた処理条件と品質の関係（給気温度105℃）

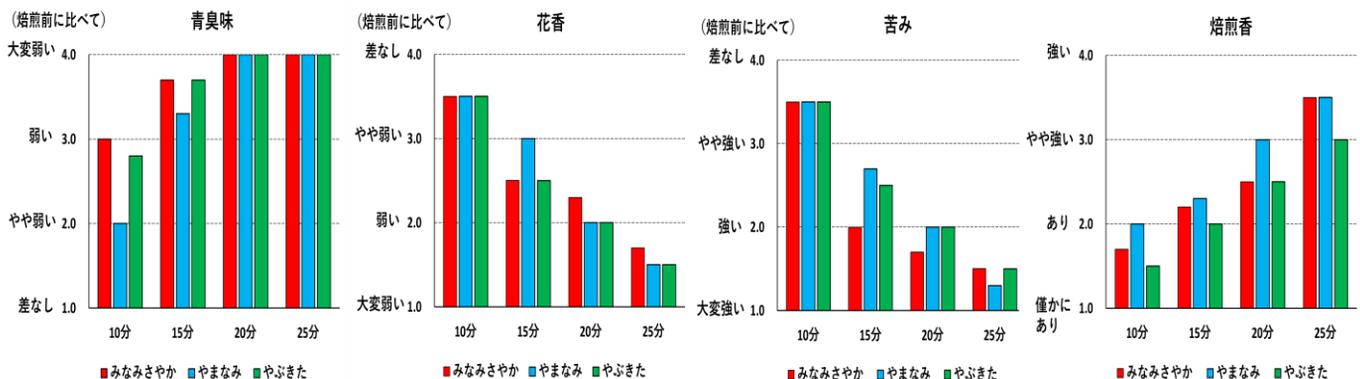


図2 棚式乾燥機を用いた処理条件と品質の関係（給気温度120℃）

成果の活用方法(又は期待される効果)

- 適切な焙煎条件の解明により、紅茶品質が向上し、収益向上につながります。
- 普及対象地域・面積 宮崎県全域

留意点

- 焙煎前の品質や目標とする焙煎品質に応じて、処理時間の微調整（長短）を行う必要があります。取出目安となる処理時間付近において、定期的に取り出して品質を確認する必要があります。