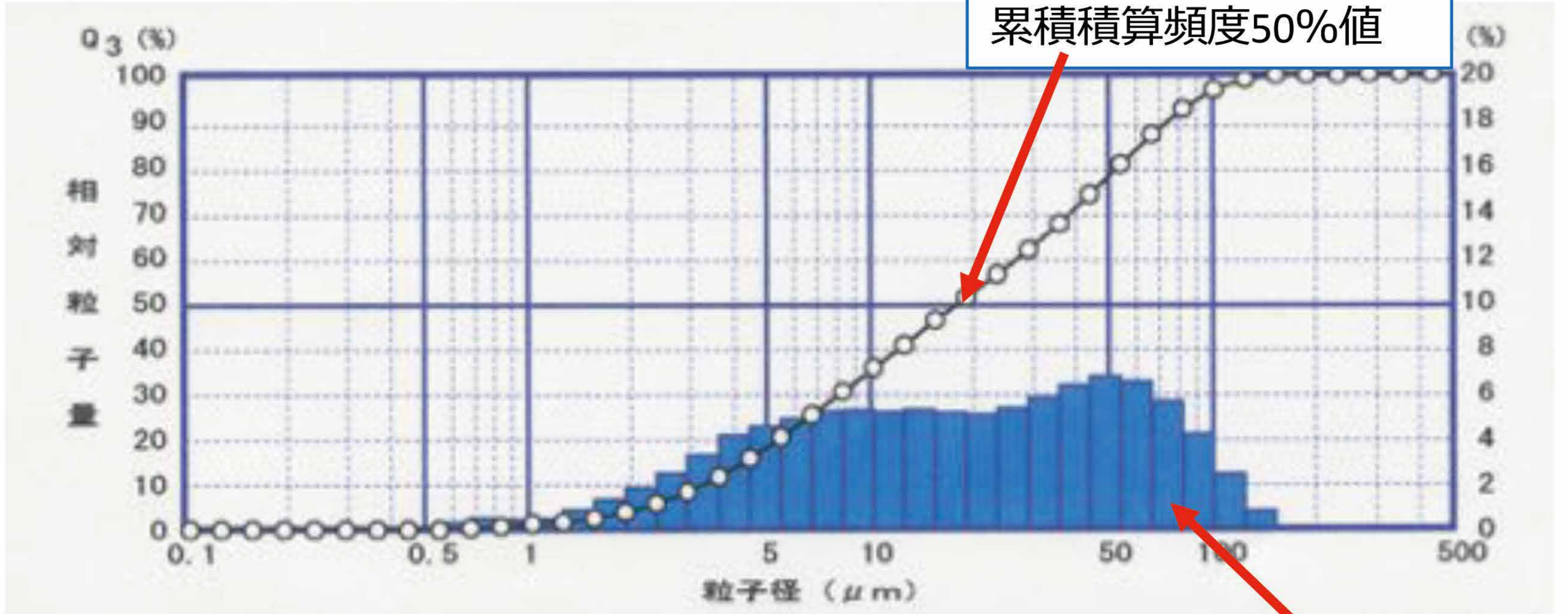


粉碎法による粒度の違い

粒度とは！

粒度とは、中位径・メディアン径で表される。
(下図、累積積算頻度50%値)



レーザ回折式粒度分布測定装置による測定

頻度分布

抹茶の粒度の特徴

- ・茶臼で粉碎した抹茶の粒度は、10~20 μm (マイクロメートル) である。
- ・粒度域が広い。(1 μm から100 μm 付近まで)

《粉碎道具による粒度の違い》

粉碎道具	粒度 (μm)
茶臼	10~20
茶碾	150~250

- ・口腔内でざらつきを感じるのは、20~30 μm と言われる。
(機械刺激受容体による！)
→ 抹茶には、30 μm 以上の粒子があるが、ざらつきは感じない。

- ・ざらつきを感じる場合
覆い下栽培 → 露天栽培
(茶葉が厚くなり、粒度が大きくなってざらつく。
粗い仕上げ 通常、60%程度の仕上げ
(葉柄は葉脈、葉の厚いところを取除く) を粗く仕上げるとざらつく。