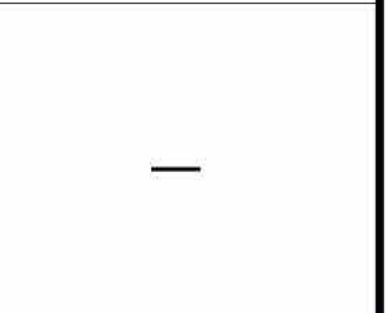


着色茶の性状試験

1. 着色茶の調整方法

	試験区1	試験区2	試験区3	試験区4	試験区5	試験区6
	(参考) 静岡県茶業史	(参考) ロバートフォーチュン旅行記	—	—	—	コントロール (着色剤無添加)
着色剤	ブルシアンブルー：タルク 1：50	ブルシアンブルー：焼石膏 3：4	染料	黒鉛	黒鉛：タルク 1：1	—
						
茶葉と着色剤の 配合比 (茶葉：着色剤)※重量比	100g：0.5g	100g：0.5g	100g：0.5g	100g：0.5g	100g：0.5g	—
						

2. 外観の経時変化(劣化加速試験)

		試験区1	試験区2	試験区3	試験区4	試験区5	試験区6 (コントロール)
保管 温度	−20℃						
	55℃						

各茶葉(6水準)を以下条件にて
保管し、色沢を評価。
・保管温度：-20℃、55℃
・保管容器：キャップ付ガラス瓶(含気)
・保管期間：10日間



55℃保管の様子

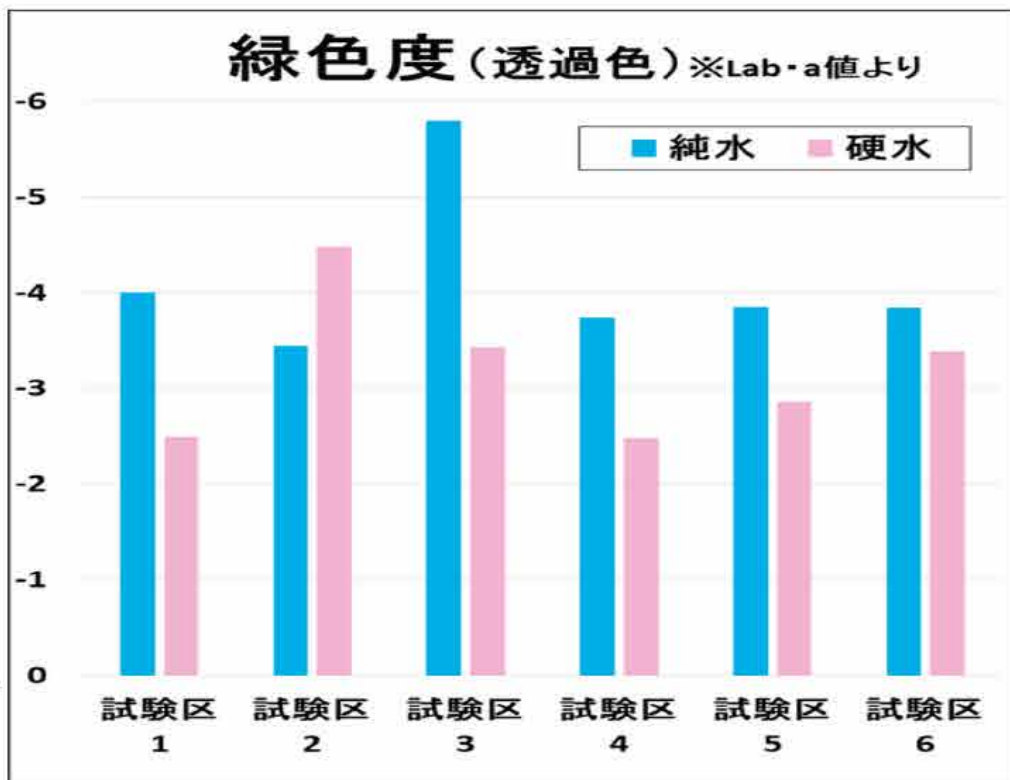
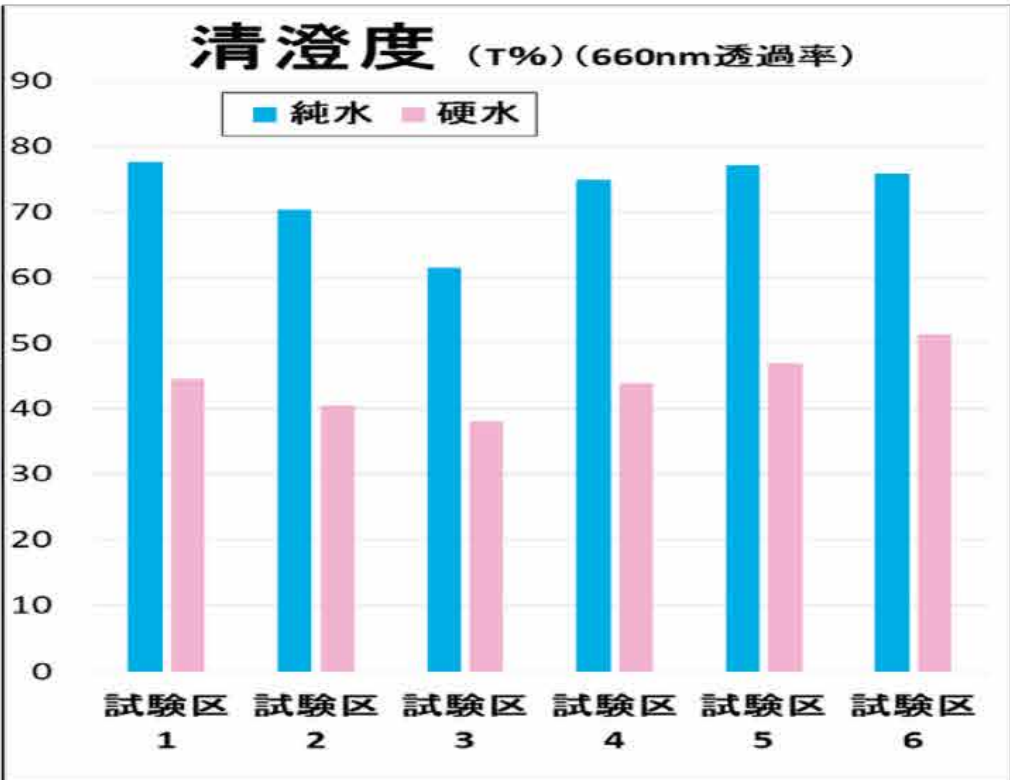
3. 抽出液の経時変化

I. 抽出直後

各茶葉(6水準)を各溶媒(純水、硬水(硬度304mg/L))にて抽出実施。
・抽出条件：茶葉6gに対し90℃の溶媒400ml(加水倍率約67倍)、抽出時間4分
(茶葉投入直後および2分後に25秒間の攪拌(15rpm))
・濾過条件：2段(1段目20メッシュ、2段目150メッシュ) 濾過後の抽出液を急冷しメスアップ。

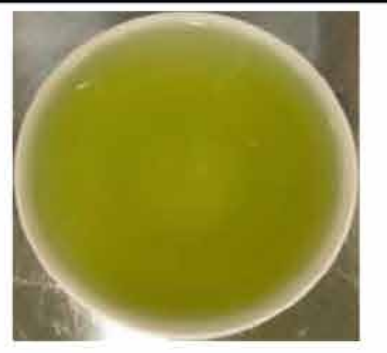
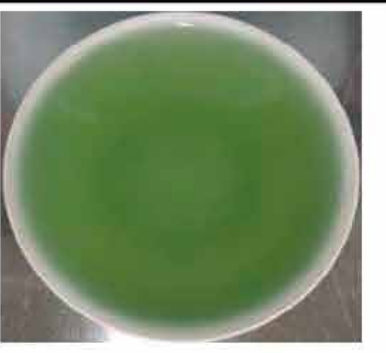
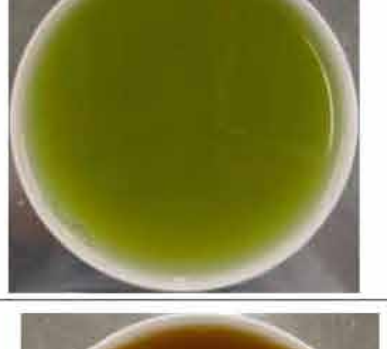
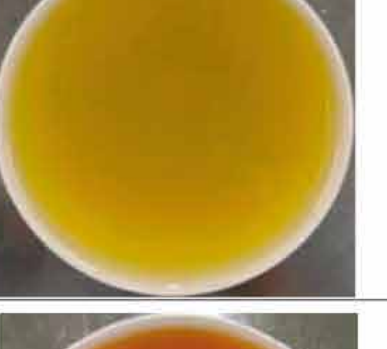
		試験区1	試験区2	試験区3	試験区4	試験区5	試験区6 (コントロール)
水	軟水						
		pH：6.11 Bx：0.58	pH：6.06 Bx：0.584	pH：6.31 Bx：0.62	pH：6.13 Bx：0.618	pH：6.15 Bx：0.609	pH：6.15 Bx：0.607
	硬水						
		pH：7.42 Bx：0.611	pH：7.41 Bx：0.64	pH：7.45 Bx：0.645	pH：7.45 Bx：0.638	pH：7.43 Bx：0.621	pH：7.48 Bx：0.61

●結果：硬水抽出はpHが高く、濁りあり。濁りによって、色彩の度合いが弱く感じられる。



II. 経時変化

上記(I)で得られた各抽出液を、室温で1時間静置、55℃で3時間静置し水色評価。

		試験区1	試験区2	試験区3	試験区4	試験区5	試験区6 (コントロール)
純水	直後						
	室温 1時間						
	55℃ 3時間						
硬水	直後						
	室温 1時間						
	55℃ 3時間						

●結果：硬水抽出は褐色変化が速い。

