

DB33

浙江省地方标准

DB33/T XXXX—XXXX

抹茶审评技术规范

Technological specification of matcha sensory evaluation

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

浙江省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按GB/T 1.1-2020给出的规则制定。

本文件由浙江省农业农村厅提出。

本文件由浙江省茶叶标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：浙江省农业技术推广中心、绍兴御茶村茶业有限公司、浙江乡雨茶业有限公司、浙江大学茶叶研究所、中国农业科学院茶叶研究所、浙江省茶叶集团有限公司、绿城农科检测技术有限公司、浙江经兴检测技术有限公司、浙江华茗园茶业股份有限公司、金华市经济特产技术推广站、诸暨市经济特产站、兰溪英特茶业有限公司、桐庐县农业技术推广中心。

本文件主要起草人：俞燎远、金建平、祝凌平、龚淑英、刘栩、毛立民、王珍、刘志荣、尹军峰、万景红、夏兵、王金贤、胡振长、胡双、包立生、何乐芝、鲍王栋、姚水滨、姚福军。

抹茶审评技术规范

1 范围

本文件规定了抹茶及其原料碾茶的审评条件、审评方法、审评结果判定等要求。
本文件适用于抹茶和碾茶的感官审评。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 15608 中国颜色体系
GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 34778 抹茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

碾茶 tencha

选用适宜的茶树品种，并进行遮阳覆盖栽培的茶树鲜叶，经蒸汽（或蒸汽热风复合）杀青、烘干、梗叶分离等工序制成的抹茶原料茶。

3.2

抹茶 matcha

碾茶经精制、研磨、分筛、金探等工序加工而成的微粉状茶产品。

4 审评条件

4.1 审评室要求

应符合 GB/T 18797 的相关规定。

4.2 审评人员要求

应符合 GB/T 23776 的相关规定。

4.3 审评用水要求

应符合 GB 5749 的相关规定。同一批茶叶审评用水水质一致。

4.4 审评用具要求

4.4.1 审评台

干性审评台高度 800 mm~900 mm，宽度 600 mm~750 mm，台面为黑色亚光；湿性审评台高度 750 mm~800 mm，宽度 450 mm~500 mm，台面为白色亚光。审评台长度视实际需要而定。

4.4.2 碾茶审评用具

按照 GB/T 23776 的规定执行。采用 150 ml 审评杯和 240 ml 审评碗。

4.4.3 抹茶审评用具

4.4.3.1 抹茶盘

黑色，圆形，平底，外径 125 mm，边高 15 mm。

4.4.3.2 抹茶碗

白色瓷质，颜色组合应符合 GB/T 15608 中性色的规定，要求 $N \geq 9.5$ ，大小、厚薄、色泽一致。碗高 50 mm，下口外径 45 mm，上口外径 100 mm，容量 200 ml。

4.4.3.3 茶筴

竹制，高度 12 cm，竹穗宜 80 根以上。

4.4.3.4 量杯

玻璃材质，有刻度，容量 ≥ 100 ml。

4.4.3.5 取样匙

不锈钢材质，匙底略平，容量 3.0 g~5.0 g。

4.4.4 其它用具

其他用具包括：

- a) 天平：天平感量 0.1 g；
- b) 计时器：定时钟，精度为 1 s；
- c) 烧水壶：普通电热水壶，不锈钢材质；
- d) 茶匙：瓷匙，容量 10 ml。

5 审评方法

5.1 取样方法

按照 GB/T 8302 规定执行。

5.2 审评内容

5.2.1 审评因子

5.2.1.1 碾茶审评因子

按照外形、汤色、香气、滋味、叶底“五项因子”。

5.2.1.2 抹茶审评因子

按照外形、汤色、香气、滋味“四项因子”。

5.2.2 审评要素

5.2.2.1 外形

碾茶审评色泽、叶片大小、嫩度、整碎和匀净度，以色泽为主。抹茶审评色泽和颗粒细腻度。

5.2.2.2 汤色

审评色度、明暗度和清浊度。

5.2.2.3 香气

审评类型、浓度和纯度。

5.2.2.4 滋味

审评浓淡、厚薄、醇涩、纯异和鲜钝。

5.2.2.5 叶底

碾茶审评嫩度、色泽和匀整度。

5.3 碾茶审评方法

5.3.1 碾茶外形审评方法

取有代表性的茶样 50 g~100 g，置于评茶盘中。用双手握住茶盘对角，用回旋筛转法，使茶样按粗细、大小、整碎顺序分层并顺势收于评茶盘中间呈圆馒头形。根据上段、中段、下段状况，按本文件 5.2.2.1 审评外形。

5.3.2 碾茶冲泡方法与各因子审评顺序

取有代表性茶样 3.0 g，置于 150 ml 审评杯中，注满沸水、加盖、计时 2 min，滤出茶汤，留叶底于杯中，按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

5.3.3 碾茶内质审评方法

按照 GB/T 23776 规定执行。

5.4 抹茶审评方法

5.4.1 抹茶外形审评方法

用取样匙取有代表性的茶样 3.0 g~5.0 g，置于抹茶盘中。按本文件 5.2.2.1 的审评内容，观察色泽，比较颗粒细腻度。

5.4.2 抹茶冲泡方法与各因子审评顺序

用取样匙取有代表性茶样 1.0 g，置于抹茶碗中，用量杯量取 100 ml 沸水注入，茶筴保持与碗底相贴，充分搅拌茶汤 10 s~15 s，至无可见颗粒。按汤色、香气、滋味的顺序逐项审评。

5.4.3 抹茶内质审评方法

5.4.3.1 汤色

根据本文件 5.2.2.2 的审评内容目测审评茶汤，并观察汤面与碗沿结合处的色度和明亮度。

5.4.3.2 香气

根据本文件 5.2.2.3 审评内容，双手持碗，靠近鼻孔，嗅评碗中香气，每次持续 2 s~3 s，反复 2 次~3 次。

5.4.3.3 滋味

根据本文件 5.2.2.4 审评内容，用茶匙从碗底搅动茶汤 2 次~3 次，取适量茶汤于口内，通过吸吮使茶汤接触舌头各部位。

6 审评结果与判定

6.1 评分方式

按审评因子，采用百分制评分和加注评语同时进行，由每位专家独立评价或专家组集体评价，评语应符合 GB/T 14487 的相关规定。品质评定用语与品质因子评分标准见附录 A。

6.2 分数确定

6.2.1 将单项因子的得分与该因子的评分系数相乘，并将各个乘积值相加，即为该茶样审评的总得分。计算公式如式（1）：

$$Y=A \times a+B \times b+\cdots E \times e \quad \cdots \cdots \cdots \quad (1)$$

式中：

Y——审评总得分；

A、B···E ——各品质因子的审评得分；

a、b···e ——各品质因子的评分系数。

6.2.2 审评因子评分系数见表 1。

表1 审评因子评分系数

茶类	外形 (a)	汤色 (b)	香气 (c)	滋味 (d)	叶底 (e)
碾茶	40%	10%	20%	25%	5%
抹茶	30%	20%	20%	30%	/

附录 A
(规范性附录)
品质评定用语与品质因子评分表

A.1 碾茶品质评语与各品质因子评分标准

碾茶品质评语与各品质因子评分标准见表 A.1。

表 A.1 碾茶品质评语与各品质因子评分表

因子	品质特征	给分	评分系数
外形	鲜绿透亮、洁净	90~99	40%
	翠绿透亮、较洁净	80~89	
	绿较透亮、尚洁净	70~79	
汤色	嫩绿鲜亮、清澈	90~99	10%
	黄绿明亮	80~89	
	绿尚亮	70~79	
香气	清鲜、海苔香浓长	90~99	20%
	清香、海苔香显	80~89	
	尚纯、带海苔香	70~79	
滋味	鲜醇甘爽	90~99	25%
	醇爽	80~89	
	尚醇、尚爽	70~79	
叶底	鲜绿、匀净、柔软	90~99	5%
	翠绿、匀较净、较柔软	80~89	
	绿、匀尚净、尚软	70~79	

A.2 抹茶品质评语与各品质因子评分标准

抹茶品质评语与各品质因子评分标准见表 A.2。

表 A.2 抹茶品质评语与各品质因子评分表

因子	品质特征	给分	评分系数
外形	鲜绿明艳、颗粒柔软、细腻均匀	90~99	30%
	翠绿、细腻均匀	80~89	
	绿、细腻均匀	70~79	
汤色	鲜绿明亮	90~99	20%
	绿明亮	80~89	
	尚绿亮	70~79	

表 A.2 (续)

因子	品质特征	给分	评分系数
香气	清鲜、海苔香浓长	90~99	20%
	清香、海苔香显	80~89	
	尚纯、带海苔香	70~79	
滋味	鲜浓甘醇	90~99	30%
	鲜浓	80~89	
	纯正尚鲜、较浓	70~79	
