

# 高温加湿熱気を用いた製茶方法

## [研究のねらい]

- 食品原料等の粉末あるいはドリンク原料として利用するための、煎茶の形にこだわらず緑が鮮やかな茶を簡易に製造する方法として、「高温加湿熱気」を使用した製茶方法の開発に取り組んだ。

## [研究の成果]

- 高温加湿熱気を用いて茶葉の殺青と乾燥を行う処理装置と製茶ラインを開発した。(図1)。
- 一、二番茶期に約2週間直接被覆した原料生葉を使用し、上記の製茶ラインを用いて製茶することで、抹茶並の緑色を持つ粉末茶を製造できる(図2)。
- 高温加湿熱気処理装置の殺菌力と衛生的な製茶ラインの組み合わせにより、荒茶中の一般細菌数は $10^3$ 個/gから $10^2$ 個/gと慣行の衛生基準に比べて十分低く(図3)、製品の用途として食品原料などが適している(図4)。



図1 高温加湿熱気を使用した  
新型製茶ラインと荒茶(左上)

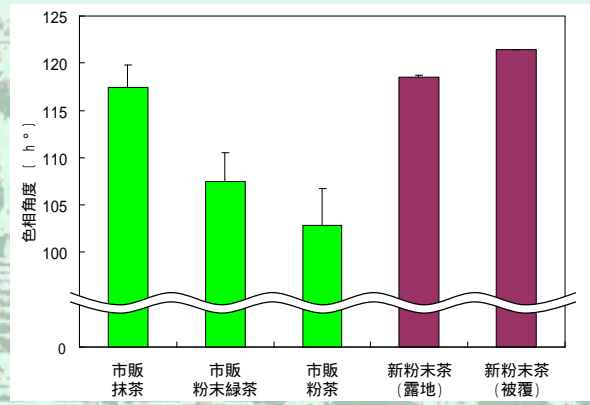


図2 被覆した生葉で製茶した新粉末茶の色

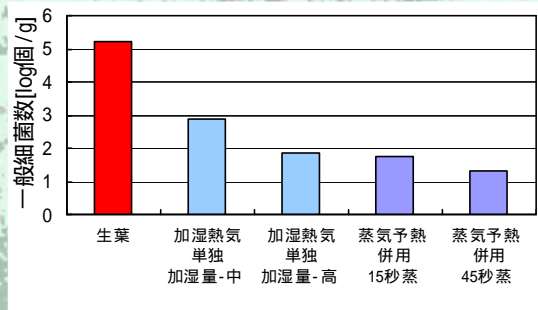


図3 一般細菌数の比較



図4 衛生的で緑色鮮やかな新粉末茶の用途