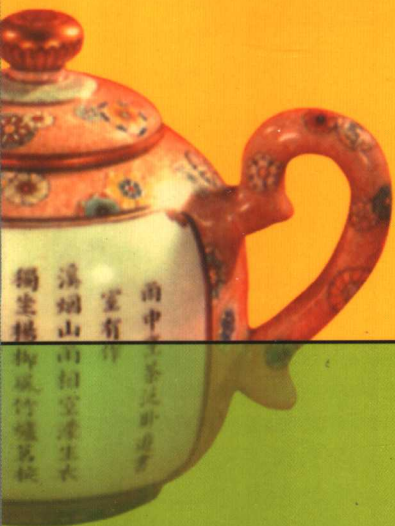


1+X

职业技术·职业资格培训教材



茶


CHAYE SHENPING YU JIANYAN

茶叶审评与检验

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业技术培训教研室 组织编写

2.7

2

 中国劳动社会保障出版社

1+X

职业技术·职业资格培训教材

茶

CHAYE SHENPING YU JIANYAN

叶审评与检验


主 编 王 焱

副 主 编 王济安 汪玲平

编 者 陈金芬 朱淑和

审 稿 于秀澄

顾 问 尹在继 刘启贵

 中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶叶审评与检验/王垚主编. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2002. 12

职业技术·职业资格培训教材

ISBN 7-5045-3719-5

I. 茶… II. 王… III. ①茶叶-食品感官评价-技术培训-教材 ②茶叶-食品检验-技术培训-教材 IV. TS272.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 090867 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

*

北京外文印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 8.75 印张 150 千字

2003 年 2 月第 1 版 2004 年 3 月第 2 次印刷

印数: 3000 册

定价: 16.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64911190

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64911344

内 容 简 介

本书由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业技术培训教研室依据“茶叶审评师”1+X职业技能鉴定考核细目组织编写。本书从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握茶叶审评与检验的核心内容与方法有直接的帮助和指导作用。

主要包括：茶叶审评与检验的重要性，茶叶审评的基本理论与要求，各类茶的审评方法与程序，茶叶的理化检验，茶叶的贮藏与保管，茶叶标准的制定等。

本书可作为上海地区“茶叶审评师”（初级、中级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国其他地区从事茶叶审评与检验人员学习掌握先进茶叶审评与检验技术，或进行岗位培训、就业培训使用。

前 言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X的鉴定考核细目和题库。1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业技术培训教研室联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能，较好地体现了科学性、先进性与超前性。聘请编写1+X鉴定考核细目的专家，以及相关行业的专家参与教材的编审工作，保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色，按等级、分模块单元的编写模式，使学员通过学习与培训，不仅能够有助于通过鉴定考核，而且能够有针对性地系统学习，真正掌握本职业的实用技术与操作技能，

前 言

从而实现我会做什么，而不只是我懂什么。每个模块单元所附模拟试题和答案用于检验学习效果，教材后附本级别的知识模拟试卷和技能模拟试卷，使受培训者巩固提高所学知识 with 技能。

本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发，适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核，同时，也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

《茶与茶文化基础知识》《茶叶审评与检验》《茶艺》三本教材是由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业技术培训教研室，委托上海市茶叶学会组织有关专家、学者，遵循 1+X 鉴定考核细目编写的。在编写过程中，采用了上海市茶叶学会《茶报》历年积累的资料，并参阅了新近编辑出版的大量茶学、茶文化和有关报纸杂志的各种著作、论文、图片等，恕不一一刊名，仅向各位作者表示衷心的感谢。

新教材的编写是一项探索性工作，由于时间紧迫，不足之处在所难免，欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议，以便教材修订时补充更正。

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业技术培训教研室



图1 茶葉審評室

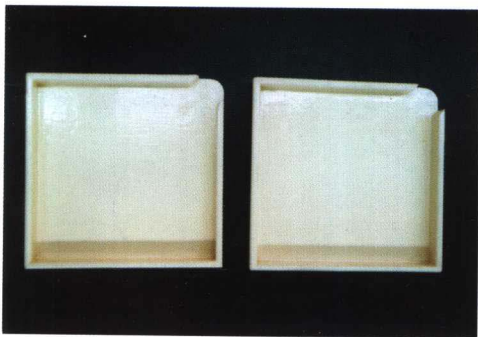


图2 評茶盤



图3 評茶杯、碗、葉底盤、網匙、湯匙、計時器



图4 烘箱



图5 电子天平



图6 左-定时钟、瓷舟
中-干燥器
右-烘皿

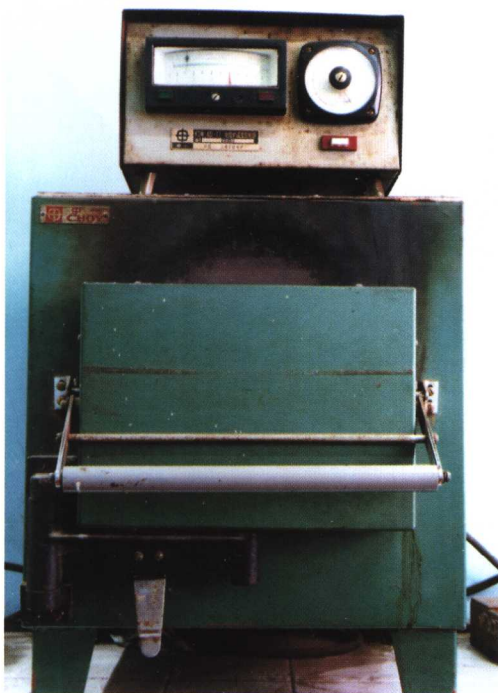


图7 高温电炉



图8 粉筛机

目 录

第一单元 绪论	(1)
练习题	(3)
第二单元 茶叶审评的基本理论与要求	(4)
第一节 茶叶审评的基本理论	(4)
第二节 茶叶感官审评的要求	(5)
第三节 茶叶感官审评方法与程序	(14)
第四节 茶叶审评评分和评语的作用与应用	(21)
第五节 审评术语	(26)
练习题	(33)
第三单元 茶叶品质的形成	(34)
第一节 茶叶中的化学成分与品质的关系	(34)
第二节 茶叶形状的形成	(38)
第三节 茶叶色泽的形成	(41)
第四节 茶叶香气的形成	(44)
第五节 茶叶滋味的形成	(46)
第六节 鲜叶质量、制茶技术与品质的关系	(49)
练习题	(54)
第四单元 各类茶的审评	(55)
第一节 红茶审评	(55)
第二节 绿茶审评	(59)
第三节 青茶(乌龙茶)审评	(60)
第四节 花茶审评	(62)
第五节 白茶审评	(63)
第六节 黄茶审评	(64)
第七节 黑茶审评	(65)
第八节 名优茶的品质特征	(65)

第九节 压制茶审评	(69)
第十节 其他茶类的审评	(71)
第十一节 春、夏、秋茶及新茶、陈茶、劣变茶、假茶的鉴别	(76)
练习题	(79)
第五单元 茶叶的理化检验	(81)
第一节 茶叶水分限量指标和检验方法	(81)
第二节 茶叶灰分限量指标和检验方法	(83)
第三节 茶叶粉末限量指标和检验方法	(84)
练习题	(86)
第六单元 茶叶贮藏与保管	(87)
第一节 茶叶特性与环境条件的关系	(87)
第二节 茶叶包装	(89)
第三节 茶叶贮藏与保管	(91)
练习题	(93)
第七单元 茶叶标准的制定	(94)
第一节 制定茶叶标准的意义	(94)
第二节 介绍各类茶叶标准	(95)
第三节 如何制定茶叶企业标准	(100)
练习题	(102)
初级茶叶审评师模拟测试 (一)	(103)
初级茶叶审评师模拟测试 (二)	(105)
初级茶叶审评师模拟测试 (一) 答案	(107)
初级茶叶审评师模拟测试 (二) 答案	(109)
中级茶叶审评师模拟测试 (一)	(111)
中级茶叶审评师模拟测试 (二)	(114)
中级茶叶审评师模拟测试 (一) 答案	(117)
中级茶叶审评师模拟测试 (二) 答案	(119)

第一单元

绪 论

一、茶叶审评与检验的重要性

茶叶审评是鉴别茶叶品质优次的一门学科。它具有一定的科学性、适用性和法律性，所以在茶叶加工、供销、科研等方面是一项不可缺少的技术措施。要掌握这门学科的有关知识和操作技能，应注重于参加实践并不断地总结和积累实践中的体会及经验。

饮茶始于我国，至今具有 3 000 多年的饮茶历史，已证明饮茶好处很多。现代科学研究证明茶叶中不仅含有丰富的营养物质，而且还有许多药用价值。“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，茶已成为人民生活中的必需品。“客来敬茶”已成为我国的传统礼仪。

在茶叶生产、收购、供销、外贸、检验检疫、科研等单位，通常都设置了茶叶审评与检验的专门职能机构，作为鉴评与管理茶叶质量的中枢。茶叶审评与检验结果正确与否，不单纯是技术问题，还会涉及到政策问题。如出口茶叶是否符合出口的标准或合同规定的品质条件，必须通过检验检疫部门的审评检验来做出客观的鉴定。正确的评定结果，有利于维护我国茶叶在国际消费市场的声誉，促进茶叶对外贸易，扩大外汇的收入，支援国家建设，提高茶农的生活水平。特别是在边销茶的审评检验上，把关是否严格，不仅是工作质量问题，还涉及到民族团结问题，处理不好还会影响党与人民群众的关系。

茶叶的采制、收购、供销及科研等各个环节，都离不开茶叶审评与检验。如毛茶的进厂验收、定级归堆、付制前拼配，以及半成品茶、精制茶的出口拼配等，都必须依靠审评与检验，使产品既符合品质标准，

又发挥经济效益。又如毛茶和精制茶的定级定价，落实好茶好价的政策，也必须依靠茶叶的审评与检验。正确的定级定价，必须建立在审评与检验结果的正确性这个基础上。

茶叶品质的提高和生产工艺的改进与茶叶的审评与检验有密切的关系。通过审评与检验，就可以发现茶叶品质好坏以及影响茶叶品质的原因。如在审评中发现绿茶汤色发黄、叶底花杂、有红梗红叶，说明绿茶在杀青工序中或揉捻工序中存在不合理的因素。又如在审评与检验中，发现红茶滋味苦涩，说明红茶渥堆或发酵不到位。所以，通过审评与检验就能发现茶叶中存在的质量问题，从而促使制茶人员改进制茶工艺，使茶叶品质得到改善和提高。

二、茶叶审评的科学性

茶叶品质是茶叶的物理性状和茶叶中所含有的化学成分的综合体现。概括起来，就是茶叶的色、香、味、形。茶叶的外形与色泽是通过人的视觉来判定的。茶叶的香气与滋味是通过茶叶用沸水冲泡后，茶叶中化学成分在水和热的作用下，转化为气态、液态和固态物质而形成的。茶叶的香气是通过人的嗅觉来辨别的，茶叶的滋味则是通过人的味觉来辨别的。茶叶的香气与滋味刺激人的嗅觉和味觉神经，经过神经元输送到大脑，大脑根据神经元输送的信息，经过综合分析，做出判断，确定了茶叶香气的高低与香型，滋味的浓淡与强爽。所以说茶叶审评与检验是唯物的，也是科学的。

茶叶的感官审评与检验方法不仅具有科学性、适用性，而且还具有一定的法律性。我国的《食品卫生法》中规定：“腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的，可能对人体健康有害的”，均为“禁止生产经营的食品”。食品卫生理化检验方法(GB 5009.1)的总则规定：“感官不合格产品不必进行理化检验，直接判为不合格产品”。因此，感官检验结果具有一定的法律效力，是评价和判断食品质量的重要手段之一。

三、茶叶审评与检验课程的学习要求和方法

本课程包括茶叶的品质感官审评和理化检验两个部分，重点是茶叶的品质审评。茶叶的常规理化检验项目、方法和限量指标，通过学习，一般都比较容易掌握。

茶叶审评与检验，是一门技术性、实践性较强的学科，特别是茶叶的审评是一门以实践为主，并在实践中不断积累经验的课程。要想学到过硬的茶叶审评与检验的本领，必须掌握本课程的基础理论、基本技

能，加强实践，熟练掌握操作技巧，同时还必须结合茶树栽培学、制茶学、茶叶生物化学等有关专业知识的学习，以达到增强自己审评、鉴别茶叶品质的能力。

初级、中级练习题

1. 如何理解茶叶审评与检验的重要性？
2. 如何理解茶叶审评与检验的科学性？
3. 你打算如何学习这门课程？

第二单元

茶叶审评的 基本理论与要求

为了准确鉴定茶叶品质，除了对审评室和评茶人员应具备的条件和有一定要求之外，对其他方面，如：茶叶取样，泡茶用水选择，茶、水用量，泡茶水温和时间，以及评茶程序和方法等，都有具体规定与要求。要尽量避免或减少客观上造成的审评误差，以保证评茶结果的正确性。

第一节 茶叶审评的基本理论

一、茶叶感官审评的概念

所谓茶叶感官审评，是指经过训练的专业人员依靠自身的嗅觉、味觉、视觉、触觉来判断茶叶品质优次或好坏的一种方法。简称为茶叶审评，通常又称为评茶或看茶。不能与借用仪器设备对茶叶进行物理、化学、卫生、包装等检验相混淆，感官审评也是一种检验方法，但检验与审评两者的含义是不同的。

二、茶叶感官审评的原理

茶叶品质的鉴定主要是依靠人的嗅觉、味觉、视觉、触觉和大脑来综合分析判断的。

评茶结果的正确与否，除了需要一个良好的外部环境条件和必要的设施外，评茶人员还必须具备良好的嗅觉、味觉、感觉和触觉，同时还应具备较高的道德修养、敏锐的辨别力和熟练的审评技术。如果评茶人员患有严重的鼻炎和口臭、腋臭或色盲，就不能继续从事评茶工作了。

第二节 茶叶感官审评的要求

要保证评茶人员评茶结果的正确性，必须尽最大可能排除外界因素和评茶人员自身情绪的干扰或影响。如光线照射的不同，就会影响评茶人员对茶叶的色泽、汤色的正确反映；评茶室的气味不正常就会影响评茶人员对茶叶香气的判定。又如，评茶用具不齐备或不完善，规格不一致，同样也会对评定结果造成误差。因此，茶叶感官审评必须排除一切外界不利因素，建立比较完备的评茶环境条件及评茶用具规格化，才能确保评茶结果的准确性。

一、评茶室条件、设备及评茶用具

1. 评茶室的内、外部环境要求

(1) 评茶室的外部环境要求。茶叶具有吸潮气吸异味的吸附性。干茶吸附异味的性能很强，因此，在选择评茶室时，其周围环境必须没有任何污染，也不宜与化验室、食堂、卫生间等场所靠得太近。

(2) 评茶室的内部环境要求。评茶室内除了无公害、无异味之外，还必须做到干燥清洁，空气新鲜，严禁室内吸烟和吃东西。评茶室最好放在楼上，主要是避免地面潮湿。条件许可时，可以安装空调或空气除湿机，地面不宜打蜡，噪声不得超过 45 分贝，严禁与办公室混用。评茶时室内温度保持冬春 15~20℃，夏秋 20~25℃，风速 0.2~0.3 米/小时为宜。

(3) 评茶室朝向与面积要求。评茶室的朝向，宜坐南朝北。评茶室的面积，主要依据评茶人员的多少和日常工作量的大小而定。人多宜大一些，人少宜小一些，但最小不得小于 8 平方米，否则给审评工作的开展带来不便，影响审评结果。

(4) 评茶室室内色调要求。墙壁、门窗及天花板均宜白色，以增加室内光线的明亮度。地板宜浅灰色。

(5) 评茶室的采光要求。要求射入评茶室的光线柔和、明亮，无直

射阳光和红、黄、紫、蓝、绿等杂色发射光。

评茶室的采光一般分为两种：自然光和人制光。

1) 自然光。一般都利用来自北面的自然光，因为北面入射的光线，从早晨到傍晚都比较均匀，强弱影响较小。最好在北窗外沿装有突出倾斜 30° 的黑色斜斗形遮光板，用以遮住外来的直射光线，使光线通过斜斗形上方的玻璃面射入，从而使评茶台面受光均匀。

2) 人制光。有时也使用箱型盒式人造昼光标准光源观察箱，观察箱顶部悬挂标准昼光灯管，一般有二管或四管式，具有集光装置，箱门中部装有上下可移动的活板，能灵活调节窗口的高度。箱内涂以黑色或浅灰色，用以防止产生眩光。此外，还有一种为箱型台式人造昼光观察箱，可安装在评茶室的任何地方，但必须防止室外光线的干扰。

不管使用何种人造昼光标准光源，要求干评台面的照度不得低于 $1\ 000\text{ lx}$ ，湿评台面不得低于 750 lx 。

2. 评茶室内的设施要求

(1) 干评台。干评台应设置在审评室内靠窗口的位置，用以放置茶罐、茶盘，审评茶叶的外形。干评台台高一般为 $850\sim 950$ 毫米，宽为 $500\sim 600$ 毫米，长短需视审评室及评茶需要的具体情况而定，台面漆黑色。

(2) 湿评台。一般放置在干评台的后方，用以放置审评杯和泡水开汤，审评茶叶的内质，包括嗅香气、尝滋味、看汤色和叶底。一般湿评台长 $1\ 400$ 毫米，宽 360 毫米，高 880 毫米（其中包括台面镶边高 50 毫米），台面漆白色。

(3) 样茶柜或架。在评茶室内应配备足够数量的样茶柜或样茶架，用以存放样茶罐。样茶柜或样茶架一般都安置在评茶室的周围，其规格大小视评茶室的大小情况而定，样茶柜或样茶架的颜色应与墙壁的颜色相同。

(4) 水斗。评茶室应设有水斗，用以洗涤茶具。

此外，如评茶室内安装空调或空气除湿机，还应留有一定的空间。总之，评茶室内的各种设施安放，要求布局合理、美观，以不影响审评工作为原则。茶叶审评室布局与摆放可参见封二图1。

3. 评茶用具的要求

评茶用具通常有审评盘、审评杯、审评碗、叶底盘、天平、计时器、网匙、茶匙、汤杯、吐茶筒和烧水壶等（见封二图2、图3）。

(1) 评茶盘。亦称样茶盘或样盘，用于审评茶叶外形，以薄木板或

塑料制成。其形状有正方形和长方形，正方形评茶盘边长 230 毫米，高 30 毫米，长方形评茶盘长 250 毫米，宽 160 毫米，高 30 毫米，全部漆白色，盘的一角留有缺口，便于倒茶。正方形评茶盘筛转茶叶比较方便，应用较广，长方形评茶盘可节省干评台的面积。

(2) 评茶杯。开汤审评时，用以冲泡茶叶和审评茶叶的香气，瓷质白色。有 150 毫升和 200 毫升两种规格。150 毫升评茶杯，高 65 毫米，杯口外径 66 毫米，内径 60 毫米，一般用于精制茶的审评；200 毫升评茶杯，高 71 毫米，杯口外径 73 毫米，内径 70 毫米，一般用于各种毛茶的审评。两种杯的杯盖上均有一小孔，与杯柄相对的杯口有呈弧形或锯齿形的小缺口，便于倒出茶汤。

此外，审评青茶（乌龙茶）用杯高 52 毫米，杯口内径 80 毫米，杯底内径 45 毫米，容量为 110 毫升的呈倒钟形的评茶杯。

(3) 评茶碗。评茶碗是用来审评茶汤汤色和滋味的用具。瓷质白色，有两种规格，为 200 毫升和 250 毫升，分别与 150 毫升和 200 毫升的评茶杯配套使用。相同规格的评茶杯、碗要求大小、色泽、厚薄、高低必须一致。容量为 200 毫升的评茶碗，高 55 毫米，上口外径 95 毫米，内径 89 毫米；容量为 250 毫升的评茶碗，高 55 毫米，上口外径 100 毫米，内径 96 毫米。此外，审评青茶（乌龙茶）的评茶碗高 50 毫米，上口外径 96 毫米，内径 90 毫米，容量为 110 毫升。

压制茶评茶杯高 76 毫米，外径 95 毫米，内径 81 毫米，容量为 310 毫升，有盖，盖上有一小孔，在杯柄对面一侧杯口的上缘有 3 个呈月牙形的小缺口。评茶碗高 60 毫米，外径 117 毫米，内径 100 毫米，容量为 380 毫升。

(4) 叶底盘。叶底盘是用来审评茶叶叶底的黑色小木盘，有正方形和长方形两种。正方形叶底盘边长 95~100 毫米，边高 15~20 毫米；长方形叶底盘长 120 毫米，宽 85 毫米，边高 20 毫米。此外，也可用长方形或圆形的白色搪瓷盘盛清水漂看叶底。

(5) 天平。现在评茶一般都用感量 1/5 克的小粗天平。

(6) 计时器。是用来记录冲泡茶叶时间的，通常在审评室内用 5 分钟的计时器，也可用定时钟。

(7) 网匙。用细密铜丝网制成，用以捞取审评碗内浸泡液的碎片茶渣。

(8) 茶匙。一般用纯白色瓷匙，用于取汤液评滋味。

(9) 汤杯。用于盛放茶匙、网匙，使用时盛有白开水。