

# DB33

## 浙江省地方标准

DB33/T 2279—2020

### 抹茶审评技术规范

Technological specification of matcha sensory evaluation

2020 - 10 - 28 发布

2020 - 11 - 28 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  $\geq 100$  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	

---