

茶葉

貯存要點

■文／阮逸明



▲茶葉不論以何種包裝材質貯存，應特別注意貯存期間的防潮及防止異味污染等問題

茶葉很容易吸濕及吸收異味，因此應特別注意包裝貯存是否妥當，在包裝上要求美觀、方便、衛生及保護產品，此外尚需講求貯存期間的防潮及防止異味的污染，以確保茶葉品質。

引起茶葉劣變的主要因素有：(1)光線(2)溫度(3)茶葉水分含量(4)大氣濕度(5)氧氣(6)微生物(7)異味污染。其中微生物引起的劣變受溫度、水分、氧氣等因子的限制，而異味污染則與貯存環境有關。因此要防止茶葉劣變必須對光線、溫度、水分及氧氣加以控制。

茶葉貯存方式依其貯存空間的溫度不同可分為(1)常溫貯存和(2)低溫貯存。因為茶葉的吸濕性頗強，無論採取何種貯存方式，貯存空間的相對濕度最好控制在50%RH以下，貯存期間茶葉水分含量須保持在5%以下。

(一)常溫貯存

常溫貯存是指貯存空間的溫度，隨著氣溫而不斷變動。茶葉後發酵氧化作用隨著溫度提升而加速引起品質劣變，因此要保持茶葉品質，尤其是色澤以低溫貯存較為有效。但低溫貯存的成本較高，除非品質特優或長期貯存，一般短期貯存（一個月以內）或中下級茶葉，以常溫貯存即可。但高級煎茶、龍井或碧螺春等無論貯存期長或短，仍應行低溫貯存以保持色澤和新鮮味。



▲高級煎茶、龍井或碧螺春應低溫貯存，以保持色澤和新鮮味

(二)低溫貯存

低溫貯存是將茶葉貯存空間的溫度經常保持在 5°C 以下，亦即使用冷藏庫或冷凍庫貯存茶葉，少量貯存或一般消費者可使用電冰箱。使用冷藏庫或冷凍庫貯存茶葉必須注意下列各點：

- (1)貯存期6個月以內者，冷藏溫度保持在 $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 最為經濟有效，貯存期逾半年以上者以凍藏（零下 $10\sim 18^{\circ}\text{C}$ ）為佳。
- (2)應使用專用冷藏（凍）庫為原則，若必須與其它食品共用冷藏（凍），則茶葉入庫前必須妥善包裝完全密封，以免異味污染。
- (3)茶箱在冷藏（凍）庫的排列必須整齊預留冷空氣的通道，使冷空氣在庫內循環而達到冷卻效果。
- (4)茶葉的傳熱係數很低，因此茶葉乾燥、烘焙、覆炒後須等餘熱散發冷涼才可包裝入庫，以免茶葉含有餘溫入庫後不能很快的冷卻而引起品質劣變。
- (5)消費者一次購買大量優質茶葉，宜先分裝（如四兩一罐），再放入冷藏（凍）庫，每次取一罐沖泡，不宜將大量茶葉反覆取出及放入冷藏（凍）庫。
- (6)冷藏（凍）庫必須設有預備室，由庫內提取茶葉須先將茶箱（罐）置於預備室，使箱（罐）內茶溫回升至與氣溫相近，才可打開箱（罐）取出茶葉以免空氣中的水氣遇冷凝結而被茶葉吸收，增加茶葉水分含量，而促使茶葉品質加速劣變。



▲消費者可使用電冰箱的冷藏庫貯存茶葉，入庫前應妥善包裝完全密封



▶茶葉烘焙後，須等餘熱散發冷涼，才可進行包裝