



優質安全烏龍茶10大忌味

文/製茶課 陳國任
(電話：03-4822059轉601)

部分發酵茶的製程包括採摘茶菁、萎凋、靜置萎凋與攪拌、炒菁、揉捻、初乾、(團揉)、乾燥、揀枝、烘焙、拼配及包裝儲存。每個製程都相當的重要，皆影響著茶葉品質的好壞。部分發酵茶是最晚創製(1850年後)、加工繁雜、最講究技術而最難製造之茶類，品質上常見之缺點其形成的原因歸納如下：

一、陳茶味

1. 茶貯藏條件不當，兒茶素類自動氧化，其水色呈現偏黃而暗濁。
2. 茶貯藏條件不當，葉綠素裂解作用，其色澤呈現灰綠。
3. 茶貯藏條件不當，胺基酸脫氮現象而滋味呈現淡薄。
4. 茶貯藏條件不當，茶葉吸濕作用，其滋味濁而不清。
5. 茶貯藏條件不當，一些不飽和脂肪酸氧化生成之醛、醇類而導致陳味、油耗味之生成。

二、菁味


1. 栽培管理氮肥施用過多，葉呈暗綠色，香氣不足而菁味重。
2. 茶菁萎凋過程中，室溫低、濕度高，葉中水份散失(走水)不暢，發酵作用無法進行，也是造成菁味之原因。
3. 茶菁幼嫩或清晨露水重時採摘不當，攪拌時易造成葉部組織損傷，水分散失不流暢(俗稱積水)，製作成品色澤暗黑，呈臭菁味而難以入口。
4. 茶菁原料過於老化。
5. 炒菁不足。

三、苦澀味

1. 茶菁放置過多或過久，原料易受傷，於傷口處發生不正常發酵，色澤紅變帶苦澀而品質下降。
2. 幼嫩茶菁因攪拌動作不當，導致菁味及苦澀味之產生。
3. 品種：依品種特性而言，適製紅茶品種(如台茶8號、阿薩姆種)兒茶素類之含量高於適製綠茶及包種茶之品種；適製部分發酵茶品種兒茶素含量不同，茶湯苦澀程度亦不同，以製作包種茶為例，青心大有具強烈苦澀味及菁味，台茶12號具強烈澀味，青心烏龍味甘醇、澀味較弱。
4. 沖泡茶葉時因溫度及時間條件不當，而導致苦澀味之產生。

四、雜(異)味

1. 茶葉是一種組織結構疏鬆多孔的物質，所以極易吸收異味和水分。
2. 非茶葉應具有之氣味如煙味、霉味、陳味、油味、酸味、土味、日曬味等不良氣味，一般都指明屬於那種雜味，若無法具體指明時以雜(異)味稱之。



五、淡味

1. 茶菁過度老採。
2. 萎凋時茶菁水分散失過度或揉捻不足。
3. 炒菁程度太乾。
4. 貯存條件不當或過久。

六、悶味

1. 似青菜經焗煮之氣味，俗稱「豬菜味」。
2. 茶菁進廠堆積太厚或過久。
3. 炒菁時未適時排除水蒸氣。
4. 揉捻後未適時解塊。
5. 布球揉捻過程包揉過久而未適時解塊。
6. 初乾後茶葉靜置過夜，因含水量高且堆積過厚。

七、火味

包種茶之製造經過萎凋、攪拌、炒菁、揉捻後須乾燥，使水份含量低於4%，防止茶葉品質惡變。一般而言，由於茶梗水分多、組織厚，水分較不易散失；葉部組織較薄而水分較易散失。由於茶菁原料水分分佈不均，高溫乾燥時茶葉成品易帶火味，此味生硬而不滑、入喉而不回韻，與甘醇韻厚、過喉徐徐生津之感受截然不同，所以乾燥不宜一次處理。

八、熟味

高山茶色澤墨綠鮮活、滋味甘滑而富有活性，屬中發酵茶輕烘焙類，優雅之香氣及細膩之滋味為其品質特徵。熟味之形成，在於烘焙時溫度超越與時間控制不當所致。凍頂茶屬中發酵中烘焙茶類，若烘焙不足而呈現包種味，或呈熟味而韻味不足，失去了凍頂烏龍茶的特色。鐵觀音茶滋味醇厚甘鮮，入口回甘喉韻強(觀音韻)，香氣馥郁而持久。若烘焙不足而呈現包種味，或呈熟味而韻味火候不足，失去了鐵觀音茶的特色。

九、酸味

1. 最後一次攪拌至炒菁前，靜置萎凋時間過久。
2. 初乾靜置過夜至團揉前，因含水量高且靜置時間過久。
3. 紅茶發酵時間過久。
4. 茶葉貯藏期間，包裝不當導致茶葉吸濕而變質。

十. 水(回潮)味

1. 茶葉乾燥度不足所致，茶葉內層水分及菁味向外層擴散(俗稱吐菁)。
2. 茶葉貯藏期間，包裝不當導致茶葉吸濕而含水量增加。

防範措施：

1. 注重茶園田間栽培管理。
2. 力控茶菁採摘標準及成熟度。
3. 茶葉製程中，力控發酵度及製造過程之操作。
4. 注意烘焙溫度及及時間的控制。
5. 具有良好的防濕、阻氣、不透光、耐擠壓的包裝材質為茶葉包裝基本要求。
6. 茶葉應貯放於乾淨、清潔、不潮濕、無異味污染、低溫且陰暗場所。