

DB42

湖北省地方标准

DB42/T 1984—2023

青砖茶感官审评方法

Methodology for sensory evaluation of Qingzhuang tea

地方标准信息服务平台

2023-03-28 发布

2023-05-28 实施

湖北省市场监督管理局

发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 审评条件	1
4.1 环境	1
4.2 审评设备	2
4.3 审评用水	2
4.4 审评人员	2
5 审评	3
5.1 样品准备	3
5.2 取样方法	3
5.3 审评内容	3
5.4 审评方法	3
6 审评结果与评分	4
6.1 独立评分	4
6.2 评分的方法	4
6.3 分数的确定	4
6.4 结果计算	4
6.5 结果评定	5
附录 A (资料性) 青砖茶品质评语与各品质因子评分表	6

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖北省农业科学院果树茶叶研究所提出。

本文件由湖北省农业农村厅归口。

本文件起草单位：湖北省农业科学院果树茶叶研究所、湖北省茶叶工程技术研究中心。

本文件主要起草人：郑鹏程、刘盼盼、冯琳、高士伟、韩艳娜、雷该翔、陈军海、郑琳、叶飞、王雪萍、滕靖、王胜鹏、桂安辉、薛金金。

本文件为首次发布。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省农业农村厅农产品质量安全监督管理办公室，联系电话：027-87665821，邮箱：hbsnab@126.com；对本文件的有关修改意见建议请反馈至湖北省农业科学院果树茶叶研究所，联系电话：027-87770279，邮箱：gcskgk2012@163.com。

地方标准信息服务平台

青砖茶感官审评方法

1 范围

本文件规定了青砖茶感官审评方法的审评条件、审评、审评结果与评分。
本文件适用于青砖茶的感官审评。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汤色 liquor color

青砖茶冲泡后茶汤所呈现的色泽，如橙红、红、棕红、栗红等。

3.2

香气 aroma

青砖茶通过叶底所呈现出来的气息，如陈香、木香等。

3.3

滋味 taste

青砖茶茶汤在口腔味蕾上所呈现的不同感受，如浓淡、厚薄、醇涩、爽滑度等。

3.4

叶底 brewed leaves

青砖茶冲泡后的色泽和叶态，如黑褐或黄褐、粗老或柔软、肥厚瘦薄、匀杂、亮暗等。

4 审评条件

4.1 环境

应符合 GB/T 18797 的要求。

4.2 审评设备

4.2.1 审评台

应符合GB/T 23776要求，干评台供审评茶叶外形用，台面为黑色亚光，可放置茶砖、茶样盘、天平等审评用具。要求台面清洁、无杂异味。

湿评台供审评茶叶内质用，台面为白色亚光，可放置电水壶、审评碗、审评杯、叶底盘、定时器、茶巾等审评用具。要求非审评工具不得放置，台面清洁、无杂异味。

4.2.2 评茶器具

4.2.2.1 冲泡器具应符合GB 17762以及其他器具卫生安全的规定。适合用于煮泡青砖茶的器具，宜选取带不锈钢滤网的电水壶，壶身为耐高温的透明玻璃材质，容量0.8 L或1.2 L。

4.2.2.2 审评杯、审评碗，应符合GB/T 23776要求。

4.2.3 评茶盘

应符合GB/T 23776要求，木板、胶合板或塑料制成，正方形，盘的一角开有缺口，缺口呈倒等腰梯形，涂以白色，无异味。

4.2.4 分样盘

应符合GB/T 23776要求。

4.2.5 叶底盘

应符合GB/T 23776要求，白色搪瓷盘，长方形。

4.2.6 称量用具

应符合GB/T 23776要求，天平，感量0.1 g或0.01 g。

4.2.7 计时器

应符合GB/T 23776要求，定时钟，精确到秒。

4.2.8 其他用具

其他审评用具主要包括电锯、茶刀、茶夹、茶匙和量筒等。

a) 电锯：锯条采用钢材质，利用电锯将砖茶切割成条状，再配合茶刀分成小块。

b) 茶刀：结构包括带有刀柄的刀体及刀鞘，利用刀体前端的尖刃从茶砖的侧面入刀，用力即可实现茶砖部分的分离。

c) 茶夹：竹子或不锈钢材质，将茶渣从茶壶或滤网中夹出。

d) 茶匙：不锈钢或瓷匙，容量约10 mL。

e) 量筒：透明玻璃材质，容量100 mL、250 mL或500 mL。

4.3 审评用水

审评用水使用纯净水，理化指标及卫生指标应符合GB 5749的规定。同一批茶叶审评用水水质应一致。

4.4 审评人员

- 4.4.1 茶叶审评人员具备相应的专业技能，具有三年以上青砖茶审评经验。
- 4.4.2 身体健康，审评前不能使用化妆品，不能吃刺激性较强的食品，不得吸烟、饮酒。

5 审评

5.1 样品准备

审评前工作人员对茶样进行分类、密码编号。

5.2 取样方法

按照GB/T 8302规定执行。紧压砖茶可借用电锯、茶刀等工具撬开，将其分散成边长小于2 cm、厚度小于1 cm的茶块。

5.3 审评内容

5.3.1 审评因子

按照茶叶的外形、汤色、香气、滋味和叶底“五项因子”进行。

5.3.2 审评要素

5.3.2.1 外形

按照GB/T 23776规定执行。青砖茶散茶审评其形状、嫩度、色泽、整碎和净度。青砖茶紧压茶审评其形状规格、松紧度、匀整度、表面光洁度和色泽。

5.3.2.2 汤色

按照GB/T 23776规定执行。

5.3.2.3 香气

按照GB/T 23776规定执行。

5.3.2.4 滋味

按照GB/T 23776规定执行。

5.3.2.5 叶底

按照GB/T 23776规定执行。

5.4 审评方法

5.4.1 散茶审评方法

按照GB/T 23776规定执行。

5.4.2 紧压茶审评方法

5.4.2.1 外形审评方法

翻动茶砖，审评砖的松紧度、色泽及砖面的平整度、光滑度等。

5.4.2.2 茶汤煮泡方法

取有代表性茶样10.0 g，茶水比（质量体积比）1：80，置于相应的电水壶滤网中，注入800 mL水，通电加热，待水开始沸腾时计时，煮沸2 min后断电，静置3 min，按煮泡次序依次等速将茶汤沥入审评杯中，满杯后加盖倒入审评碗中，接着提出滤网，用茶夹将叶底拨入审评杯中，依次审评汤色、嗅闻杯中叶底香气、尝滋味、看叶底。

5.4.3 内质审评方法

5.4.3.1 汤色

目测审评茶汤，应注意光线环境、评茶用具等的影响。

5.4.3.2 香气

嗅闻杯中香气，热嗅、温嗅和冷嗅结合进行。

5.4.3.3 滋味

用茶匙取5~10 mL茶汤，倒入品茗杯中品尝，让茶汤充分接触口腔各部位。

5.4.3.4 叶底

将茶叶全部倒入叶底盘中，加入适量清水让叶底漂浮起来，用目测、手感等方法审评叶底。

6 审评结果与评分

6.1 独立评分

整个审评过程由一个或若干个评茶员完成。

6.2 评分的方法

按照外形、汤色、香气、滋味和叶底“五因子”，采用百分制，给茶样每项因子公平、公正进行评分并加注评语，评语引用GB/T 14487。评分标准参照附录A。

6.3 分数的确定

6.3.1 每个评茶员所评的分数相加的总和除以参加评分的人数所得的分数。

6.3.2 当独立评分评茶员人数达5人以上，可在评分的结果中去除一个最高分和一个最低分，其余的分数相加的总和除以其人数所得的分数。

6.4 结果计算

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）：

$$Y=A\times 10\%+B\times 10\%+C\times 35\%+D\times 40\%+E\times 5\% \dots \dots \dots (1)$$

式中：

Y—茶叶审评总得分；

A、B、C、D、E —依次表示外形、汤色、香气、滋味和叶底的审评得分。

6.5 结果评定

根据计算结果，审评的名称按分数从高到低的次序排列。

如遇分数相同者，则按“滋味→香气→汤色→外形→叶底”的次序比较单一因子得分的高低，高者居前。

地方标准信息服务平台

附录 A

(资料性)

青砖茶品质评语与各品质因子评分表

青砖茶品质评语与各品质因子评分表见表A.1。

表A.1 青砖茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形	甲	形状完全符合规格要求，松紧度适中，表面平整光滑	90~99	10%
	乙	形状符合规格要求，松紧度适中，表面尚平整	80~89	
	丙	形状基本符合规格要求，松紧度较适合	70~79	
汤色	甲	根据后发酵程度及贮藏年份可有红浓、红、橙红色，明亮	90~99	10%
	乙	根据后发酵程度及贮藏年份可有红、橙红色，尚明亮	80~89	
	丙	橙红或橙黄，暗或浑浊	70~79	
香气	甲	香气纯正，有明显陈香、木香等香气特征，无杂异气味	90~99	35%
	乙	香气尚纯正，香气特征不明显，无杂异气味	80~89	
	丙	香气尚纯，有粗老气等	70~79	
滋味	甲	醇厚，回味甘爽	90~99	40%
	乙	醇和	80~89	
	丙	尚醇和，有酸、涩等不良滋味	70~79	
叶底	甲	黄褐或黑褐，匀齐	90~99	5%
	乙	黄褐或黑褐，尚匀齐	80~89	
	丙	黄褐或黑褐，欠匀齐	70~79	