
储存时间对乌龙茶滋味品质影响研究迎进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/23306.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

储存时间对乌龙茶滋味品质影响研究迎进展。

近日，广东省农业科学院茶叶研究所茶与健康研究室在储存时间对乌龙茶滋味品质影响研究方面取得新进展。相关研究论文发表于Food Control。孙伶俐、张素婉为该论文第一作者，孙世利为通讯作者。

乌龙茶经过一定时间的储存后，有更好的丰富性、甜味和喉韵。这些口感和质量的变化与乌龙茶在储存过程中的成分变化密切相关，然而，乌龙茶在不同储藏年份的代谢物的变化规律及机理并未阐明。

不同储存年份的乌龙茶代谢物分析。研究团队供图

该研究利用电子舌技术评价了四个贮藏年份(1991、2001、2011和2021)乌龙茶的口感质量差异，结果表明，乌龙茶的鲜爽度、苦度、涩度、咸度和浓郁度在贮藏过程中明显降低，但酸度有相反的趋势，而甜度没有趋势，2011年的甜度最小，其余年份的甜度没有差异。

利用代谢组学技术进一步探讨了导致不同贮藏年份茶口感品质差异的代谢物，共检测出1245种代谢物，其中有9种是陈年乌龙茶的滋味特征成分。乌龙茶主要通过调节苯丙氨酸代谢、嘧啶代谢等代谢途径来增加陈年茶中壬二酸、辛二酸、2-羟基苯乙酸等酸味特征成分的相对含量，通过精氨酸和脯氨酸代谢、黄酮类生物合成、次生代谢物的生物合成等代谢途径来减少苯甲酰胺、4-羟基苯甲酸丙酯、吡咯-2-羧酸、儿茶素等代谢物的相对含量，从而增加陈年茶的酸味，减少其苦味和涩味。

该研究对陈年乌龙茶的品质研究提供了理论支撑，以期为乌龙茶的贮藏提供指导作用。(来源：中国科学报 朱汉斌)

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109847>

作者：孙伶俐等 来源：《食品控制》

更多科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](https://www.iikx.com)转发