

茶葉保藏之要訣

茶業改良場 / 蔡永生、張如華

一般消費者往往花了大把金錢選購茶葉後，最大的通病就是因茶葉太昂貴而捨不得喝或慢慢喝，結果一斤好茶或一罐好茶，常喝不到一半就放壞掉（品質劣變），或因消費者不懂得如何保藏茶葉及對茶葉保藏的幾個錯誤認知，導致消費者白花了大把冤枉錢卻喝不到好茶。近代中國名人魯迅曾說：「有好茶喝，會喝好茶，是一種清福。」對一般消費者而言，如何選購自己喜歡又價廉物美的好茶原即是不簡單的事，而花了大把金錢選購得到自己喜歡的好茶，如果不懂得如何保藏及如何沖泡，更易暴殄天物。尤其茶葉的特性，愈是名貴清香的茶，愈不耐貯藏，愈鮮活細嫩的茶愈不耐貯藏。本省特產的包種茶與烏龍茶都是特別著重香味品質的名

貴茶類，可以號稱為全世界最昂貴的茶類，消費者花了大把金錢購買茶葉後，究竟應如何保藏及應注意那些事項，以下幾個茶葉保藏知識最好應謹記在心。

影響茶葉變質的主要因素

茶葉是一種具強吸濕性和強吸異味特性的低含水量乾燥食品，在保藏期間除了應防止茶葉吸濕和吸收異味外，消費者應謹記會影響茶葉變質的主要因素有5大項，即1.吸濕，2.光照，3.氧氣，4.高溫，5.異味。

1.吸濕：茶葉的安全水分限量在5%，吸濕超出5%含水量，茶葉很容易變酸，如果超出12%以上茶葉會長霉，發生微生物的問題，如果消費者以手緊握茶葉，可以立即捻碎成粉末狀，這種茶含水量應該在安全限量範圍，如果不能捻碎而呈柔軟具彈性和韌性，則這種茶含水量通常已吸濕太高，這種茶需再做烘焙處理，否則很快就會變壞掉。

2.光照：茶葉很怕光照，茶葉裡面很多化學成分經光照後會產生不良異味，截至目前已知，要讓茶葉急速變質的最激烈因素就是光照，所以消費者應謹記茶葉不可光照，也絕不能用透明（光）的包裝材質包裝茶葉。

3.氧氣：茶葉本身所含的化學成分很多都是很容易再氧化的成分，尤其愈輕發酵或不發酵的茶，更容易再氧化，一點點



（冷藏＋無氧＋防濕阻氣＋避免光照）是有效保藏茶葉最主要方法

→ 稀薄的氧氣就能讓茶葉氧化變質，產生陳味、油耗味或油雜味。當您喝到的茶呈現陳味或油耗味、油雜味時，這就是茶葉氧化變質的結果，尤其愈低含水量（愈乾燥不吸溼）的茶葉，如果不能除去氧化的問題，茶葉愈容易再氧化呈現陳味、油耗味，所以消費者應瞭解，並不是茶葉保持乾燥和不吸溼就不會變壞，即使您可以確保茶葉不吸濕和不吸收異味，如未能有效防止氧化問題，茶葉依舊容易變質。

4.高溫：高溫（含室溫）貯藏，很不利於茶葉色、香、味的保存，茶葉的色、香、味成分大部份都是再加工所形成的不安定又敏感的成分，高溫貯藏除了不利於香味保存，對一些講究外觀鮮綠明亮的不發酵茶，如綠茶、煎茶、龍井茶和碧螺春，高溫貯藏更不利於外觀色澤保存，很快就讓茶葉失去鮮綠明亮的色澤。

5.異味：大部分的消費者皆懂得茶葉不可以與會產生異味的食品或有機溶劑、

清潔劑、化妝品...等共同貯放，主要原因就是因茶葉具強烈吸附異味的特性，然而消費者更應謹記，茶葉不能以透氣性很強的包裝材質包裝，如一般常用的聚乙烯塑膠袋（PE袋）或防濕紙袋或寶洛紛（玻璃紙），利用透氣性強的包裝材質包裝茶葉，不僅讓茶葉容易吸收異味，更容易氧化變質。

如何保藏茶葉

瞭解會導致茶葉品質劣變的主要原因後，消費者究竟應如何保藏茶葉，其實就是針對上述幾個會導致茶葉品質劣變的主要因素加以防止，因此消費者購買茶葉後，應確實做到：

1. 避免吸濕且貯放於乾燥的場所，開封後的茶葉最好儘速喝完，否則儘可能把封口封緊。
2. 取用茶葉時不要用手直接抓取茶葉，以免手中的濕氣沾濕茶葉。

導致茶葉劣變的主要因素



- ◆ 吸濕
- ◆ 光照
- ◆ 氧氣
- ◆ 高溫
- ◆ 異味

3. 避免茶葉光照，貯放於陰暗的場所，且不要用透明的包裝材質包裝茶葉。

4. 避免高溫貯藏，最好貯放於冷凍室或冷藏室，應避免異味污染，請記住冷藏（5°C左右）或冷凍（0°C以下）是保藏茶葉色、香、味最佳的方法。

5. 避免與其他會產生異味的物品共同貯放，記住茶葉具有強吸附異味的特性。

6. 避免氧化，如果茶葉包裝開封後，就很難避免氧化，所以開封後的茶葉務必儘速喝完。當然避免氧化的最好方法是利用充氮包裝或真空包裝或添加脫氧劑，但茶葉包裝一旦開封後，這些措施都立即無效，而一般消費者也難能做這些無氧包裝的處理，所以儘速喝完才是最重要的。

不要一次購買太多茶葉，每次購買量以2個月內可以消費喝完為原則，如果一次購買1斤以上的茶，儘可能分成2罐或3罐包裝，並將未開封的茶置於冰箱冷凍室貯藏。

注意事項

其實消費者購買茶葉後，能否真正享

受到一杯好茶，最大的關鍵不在於事後的保藏措施，而在於您是否能在最佳品質期間把茶喝完，換言之，消費者如果想保藏好茶葉，除了應確實做好上述6點外，最重要的是應自我建立下列幾個觀念：

1. 不要捨不得喝，不貯藏才是茶葉最好的貯藏方式，雖然目前食品包裝材質與技術之進步，茶葉包裝可以做到完善的防濕、阻氣、阻光和以真空包裝避免氧化，再加上凍藏防止高溫劣變之問題，然而除非您一直保持真空包裝再加上凍藏，否則茶葉即使以真空包裝貯藏於室溫，仍難阻止劣變，至多3個月內尚可維持原來品質，6個月後品質即呈明顯劣變，因此不要捨不得喝，記住不貯藏才是茶葉最好的貯藏方式。

2. 開封後的茶葉更應儘速喝完，品質劣變更迅速。以目前包裝材質和技術，仍難解決茶葉包裝開封後極易吸濕和氧化的問題，茶葉包裝一旦開封後，若保藏不當，短短1個月內即會呈明顯劣變，再次提醒消費者，開封後的茶葉，更應儘速喝完。



茶葉包裝開封後應儘速喝完