

八女伝統本玉露に使用される 生葉の鮮度保持技術を開発

背景

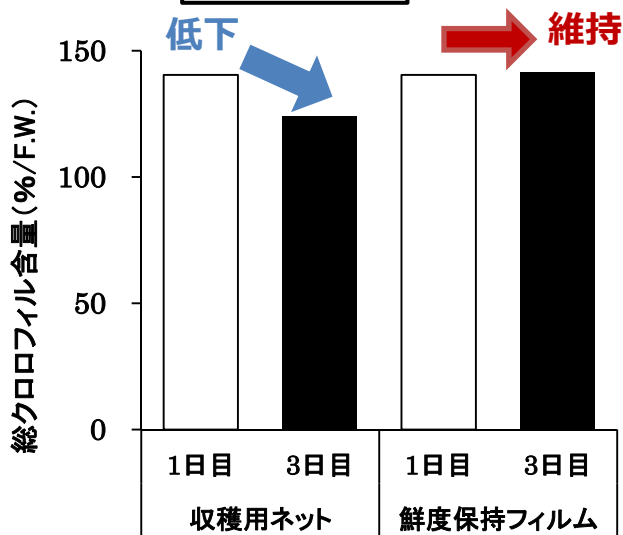
八女伝統本玉露は収穫が手作業のため、加工に必要な生葉が集まるのに1日～数日かかります。この期間における生葉の鮮度保持技術が求められていました。

成果の内容

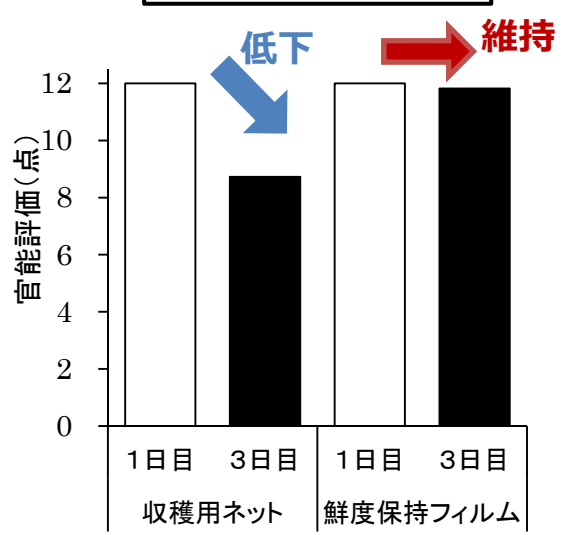
収穫後予冷した生葉を鮮度保持フィルム（商品名；ベジフレッシュ）で包装して10℃で保存すると、3日間生葉や荒茶の品質を維持できました。



生葉品質



製品(荒茶)品質



* 外観、香気、水色、滋味
各3段階評価の合計値

【研究者のコメント】

- 八女伝統本玉露の摘み手不足対策の一つとして活用できる技術です。
- 包装する際は、呼吸に必要な酸素量確保のため詰めすぎに注意してください。

(八女分場 茶・中山間地作物チーム)