

行业知识：三种方法教你鉴别新茶 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43596.htm 春天已到，新茶即将上市。由于刚上市的新茶价格较高，一些经销商往往会以旧茶冒充新茶，顾客如不注意鉴别，就有可能上当受骗。那么，如何区分新茶与旧茶，笔者特地咨询了茶叶专家。专家介绍了鉴别新茶的三种方法：一是观其色。绿茶色泽青翠碧绿，汤色黄绿明亮；红茶色泽乌润，汤色红橙泛亮，是新茶的标志。茶在贮藏过程中，构成茶叶色泽的一些物质，会在光、气、热的作用下，发生缓慢分解或氧化，如绿茶中的叶绿素分解、氧化，会使绿茶色泽变得枯灰无光，而茶褐素的增加，则会使绿茶汤色变得黄褐不清，失去了原有的新鲜色泽；红茶贮存时间长，茶叶中的茶多酚产生氧化缩合，会使色泽变得灰暗，而茶褐素的增多，也会使汤色变得混浊不清，同样会失去新红茶的鲜活感。二是闻其香。科学分析表明，构成茶叶香气的成分有300多种，主要是醇类、酯类、醛类等特质。它们在茶叶贮藏过程中，既能不断挥发，又会缓慢氧化。因此，随着时间的延长，茶叶的香气就会由浓变淡，香型就会由新茶时的清香馥郁而变得低闷混浊。三是品其味。因为在贮藏过程中，茶中的酚类化合物、氨基酸、维生素等构成滋味的特质，有的分解挥发，有的缩合成不溶于水的物质，从而使可溶于茶汤中的有效滋味物质减少。因此，不管何种茶类，大凡新茶的滋味都醇厚鲜爽，而陈茶却显得淡而不爽。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com