

导游职业资格：浙江安吉白茶 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/456/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E8_81_8C_E4_c34_456871.htm 安吉白茶的特异性主要表现在春季发芽时新梢嫩叶叶色的可逆性白化现象，在白化过程中新梢的叶绿素含量急剧下降和氨基酸含量显著上升。研究表明，安吉白茶是一个温度敏感的自然突变体，其白化表达的温度阈值在20~22℃之间，但该温度仅在芽萌发初期发挥作用；其正常复绿的启动温度在16~18℃之间。叶片白化期的主要生理生化变化是叶绿体膜结构发育发生障碍，叶绿体退化解体，叶绿素合成受阻，质体膜上各种色素蛋白复合体缺失，导致了叶色的变化；rubb羧化酶的大、小亚基含量及酶活性下降，同时伴随蛋白水解酶活性的升高，终因叶绿体不能继续发育，多余的可溶性蛋白水解，导致游离氨基酸含量显著上升。文中对其返白机理进行了讨论，认为该温度敏感型突变体的突变很可能是由核基因或核质互作控制的。中国古代茶名称很多，最初称“荼”，还有其他别名，直到唐代才称“茶”。宋代人好斗茶，以“茶色贵白”（宋蔡襄《茶录》）。宋沈括《梦溪笔谈》，“今茶之美者，则新芽一发便长寸余，惟芽长者为上品。”南宋王观国《学林》，“茶之佳品色白，若碧绿色者乃常品也。”宋代庄秀裕《鸡肋编》，“茶树高丈余者极难得，其大树二月初，因雷迸出白芽，肥大长半寸许，”迸雷时值惊蛰，指明白茶为早芽种。宋徽宗赵佶《大观茶论》对白茶有更详细的描述，认为“白茶自为一种，与常茶不同，其条敷阐，其叶莹薄，崖林之间，偶然出生。非人力所可致。有者不过四、五家，生者不过一

、二株……，于是白茶遂为第一。”并指出“汤火一失，则已变而为常品，”如加工得法，则“表里昭澈，如玉之在璞，他无与伦比。”宋之安《东溪试茶录》将茶树分成七个群体，一曰白叶茶……地不以山川远近，发不以社之先后，芽叶色白如纸，民间以为茶瑞……。这种真正意义上的白茶与目前茶学界对茶叶分类中的那种不炒不揉，通过晾干方法制成的“白茶”不同。白叶茶为何会失植近千年有待进一步考证。1980年8月，在安吉县天荒坪镇大溪村海拔800米的桂家厂发现了一丛树龄逾百年的珍稀茶树：春茶幼嫩芽叶为白色，主脉呈绿色。这一稀有资源的发现，引起了当地茶叶工作者的重视，在中国农业科学院茶叶研究所专家的指导下，经市、县和本厂茶叶科技人员共同研究开发，该茶树品种无性繁育获得成功，填补了茶叶界一大空缺。此后中国农业科学院茶叶研究所在国家自然科学基金和浙江省自然科学基金的资助下，县林科所等单位的协助下，对这一特异茶树资源进行了综合评价和形成机理研究 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