

2011年公卫执业医师：影响茶叶质量的因素 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/653/2021\\_2022\\_2011\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_85\\_AC\\_c22\\_653290.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/653/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_653290.htm)

影响茶叶质量的因素：温度、氧气、光线！温度对茶叶质量的影响 温度对茶叶的香气、汤色，滋味等都有很大的影响，尤其是在南方的七、八月间，气温有时会高达40℃以上，即使茶叶已经干燥避光贮藏了，也会很快变质，使得绿茶不绿，红茶不鲜，花茶不香。因此要维持或延长茶叶的保质期，应采用低温保存，最好能将温度控制在0~5℃之间。氧气对茶叶质量的影响 在自然环境的空气中，含有21%的氧气。若茶叶不经任何保护就直接存放在自然环境中，它很快就会被氧化，使汤色变红，甚至变成褐色，茶叶也因此而失去鲜味。所以，目前有些地方采取抽气充氮、密封贮存的方法来保藏茶叶。光线对茶叶质量的影响 光是一种能量，它能使茶叶内部的某些化学成分发生变化。如果把茶叶放在日光下晒一天，则茶叶的色泽、滋味都会发生比较显著的变化，从而失去其原有风味和鲜度。因此，茶叶一定要避光贮藏 相关推荐：[2011年公卫执业医师：远离癌症的饮食十大原则](#) [2011年公卫助理医师：茶叶的鉴别](#) [公卫执业医师考试模拟试题及答案\(卫生统计学\)汇总](#) 特别推荐：[2011年公卫执业医师考试大纲](#) [考试时间](#) 欢迎进入 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](http://www.100test.com)