

日本茶の保温実験 2015.9.27.

保温実験1

銘柄	茶葉	湯量	湯温	状態	30分	60分	70分	160分	210分
②ほうじ茶TB	10g	2L	ポット95℃	常温	-	-	○	○	○

※大きな変化はなし。70分時点で湯温は40℃。

③ほうじ茶TB	10g	2L	ポット95℃	保温85℃	-	-	△	×	×
---------	-----	----	--------	-------	---	---	---	---	---

※保温し続ける場合、120分まで、

①インスタント茶	0.6g	100ml	ポット95℃	常温	-	-	○	△	△
④浅蒸し茶/水出し	6g	200ml	水	常温	-	-	○	○	△
⑤業務用深むし茶/水出し	4g	200ml	水	常温	-	-	○	○	△
⑥浅蒸し茶/濃縮	9g	100ml	80℃	冷蔵庫	-	-	○	○	△

※濃縮は冷蔵庫で保管。使用時にお湯と混ぜて温かくした。濃さが調節できる。

⑦浅蒸し茶	6g	200ml	80℃	常温	-	-	○	△	×
⑧業務用深むし茶	4g	200ml	80℃	常温	-	-	△	△	×

保温実験2

銘柄	茶葉	湯量	湯温	状態	30分	60分	70分	160分	210分
粉茶TB	10g	1.3L	ポット95℃	保温85℃	△	×	-	-	-

※40分まで、

保温実験3

⑨粉茶TB	10g	1.3L	95℃	ガス加熱	-	×	×	×	-
-------	-----	------	-----	------	---	---	---	---	---

※すぐに劣化し、渋味が出てくる。

⑩粉茶TB/水出し	10g	1.3L	水	ガス加熱	-	○	○	△	×
-----------	-----	------	---	------	---	---	---	---	---

※まろやか、水色の変化も少なく、渋味も少ない。120分まで、

⑪粉茶TB	10g	1.3L	95℃	ガス加熱	-	×	×	×	-
-------	-----	------	-----	------	---	---	---	---	---

※酸化防止アルミを被せたが成果なく、すぐに劣化し、渋味が出てくる。

⑫粉茶TB	10g	1.3L	95℃	ガス加熱	-	×	×	×	-
-------	-----	------	-----	------	---	---	---	---	---

※レモン汁を微量混入。変色はやや抑えられるが、風味が変わってしまうので調節が難しい。

⑬浅蒸し茶	3g	100ml	80℃	ガス加熱	-	○	○	△	-
-------	----	-------	-----	------	---	---	---	---	---

※120分まで、