

湖南省农业技术规程

HNZ235—2019

安化黑茶感官审评方法

Methodology for Sensory Evaluation of Anhua Dark Tea

湖南省农业农村厅制定

发布日期：2019年12月31日

安化黑茶感官审评方法

为规范安化黑茶审评技术要求，制定本规程。

1 审评条件

1.1 环境

应符合 GB/T 18797 的要求。

1.2 审评设备

应配备干评台、湿评台、审评杯碗等。各类茶审评用具等应符合 GB/T 23776 的要求。

1.3 审茶用水

审评用水的理化指标及卫生指标应符合 GB 5749 的规定。同一批茶叶审评用水应一致。

1.4 审评人员

1.4.1 应具有《评茶员》国家职业资格证书，具有相应的专业技能。

1.4.2 身体健康，无肺结核、乙肝等传染病和慢性胃病、色盲、鼻炎、狐臭等疾病；嗅觉、味觉、视觉正常。

1.4.3 审评过程中不能使用有气味的化妆品，不能食用气味浓烈的食物。不得吸烟。

1.4.4 了解安化黑茶相关专业知识，如安化黑茶分类、加工工艺、品质特征等。

2 审评内容

2.1 审评因子

2.1.1 安化黑毛茶审评因子

按照茶叶的外形（包括条索、嫩度、色泽、匀净度）、汤色、香气、滋味和叶底“五项因子”进行。

2.1.2 安化黑茶散茶审评因子

按照茶叶外形的条索、色泽、匀整度、净度，内质的汤色、香气、滋味和叶底“八项因子”。

2.1.3 安化紧压黑茶审评因子

安化紧压黑茶外形评判包括匀整度、松紧度、嫩度、色泽和净度，茯砖茶需加评“金花”色泽、数量及颗粒大小。内质评判因子均为汤色、香气、滋味和叶底四项因子。

2.1.4 安化袋泡黑茶审评因子

按照茶叶的外形、汤色、香气、滋味和叶底“五项因子”。

2.1.5 安化速溶黑茶审评因子

按照茶叶的外形、汤色、滋味、香气“四项因子”。

2.2 审评方法

2.2.1 取样

2.2.1.1 安化黑毛茶、安化黑茶散茶、安化袋泡黑茶、安化速溶黑茶取样

按 GB/T 8302、GB/T 23776 规定的取样方法扦取样茶，将扦取的原始样茶充分拌匀后，用对角四分法扦取 100 g~200 g 两份作为审评用样，其中一份直接用于审评，另一份留存备用。

2.2.1.2 安化紧压黑茶取样

500 g 以上茶样对角线取样，500 g 以下茶样直接撬散整块茶样。撬取茶块需用茶刀从压制方向将茶块充分分解成茶条，避免产生碎末。用四分法缩分到 100 g~200 g。其中一份直接用于审评，另一份留存备用。

2.2.2 外形审评方法

2.2.2.1 安化黑毛茶和散茶

按照条索、色泽、匀整和净度四项因子评定，侧重条索和色泽两项因子。

a) 条索：参照 GB/T 23776 把盘方法，把茶叶分成上、中、下三段茶，查看三段茶的比例，比较条索肥壮、紧结（或紧实）的程度及折叠叶、摊叶、黄片比例。

b) 色泽：比较干茶的色度、润枯度。

c) 匀整：安化黑毛茶对照标准样，比匀齐度。安化黑茶散茶对比上、中、下三段茶的拼配是否适当。

d) 净度：对比含梗量多少，梗的老、嫩程度，夹杂物情况。

2.2.2.2 安化紧压黑茶

评比紧压茶样品形态是否端正、棱角（边缘）是否分明、整齐、光滑、厚薄是否一致，

模纹是否清晰，不起层落面。

2.2.2.3 安化速溶黑茶和固态黑茶

外形比较颗粒大小、匀齐度和疏松度，观察色泽是否鲜活有光泽。

2.2.2.4 安化袋泡黑茶

检评内、外包装材料，包装工艺，外包装图案设计，包装防潮性能及所使用的文字说明是否符合食品通用标准。

2.2.3 茶汤制备方法与各因子审评顺序

2.2.3.1 安化黑毛茶和安化黑茶散茶

取有代表性茶样 3.0 g 或 5.0 g，茶水比（质量体积比）1：50，置于相应的审评杯中，注满沸水、加盖、计时，冲泡 5 min，按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中，按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

2.2.3.2 安化紧压黑茶

取有代表性茶样 3.0g 或 5.0g，茶水比（质量体积比）1：50，置于相应的审评杯中，注满沸水、加盖、计时，冲泡 8 min，按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中，按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

2.2.3.3 安化袋泡黑茶

取一茶袋置于 150 mL 评茶杯中，注满沸水，加盖浸泡 3 min 后每隔 1 min 上下提动袋茶两次，至 5 min 时沥茶汤入评茶碗中，依次审评汤色、香气、滋味和叶底。叶底审评茶袋冲泡后的完整性。

2.2.3.4 安化速溶黑茶

准确称取样品 0.50 g 置于 240 mL 审评碗中，用 150 mL 的审评杯注入 80℃~90℃的热水（热溶性）和 22℃~28℃的温水（冷溶性），定时 3 min 并搅拌，依次审评其溶解性、汤色、香气、滋味。

2.2.4 内质审评方法

内质评比依次按照汤色、香气、滋味、叶底进行。具体方法参照 GB/T 23776 执行。

2.2.4.1 汤色

按照茶汤的色度、亮度、清浊度等方面评判。

2.2.4.2 香气

按照香气类型、纯异、浓度、持久性等方面评判。

2.2.4.3 滋味

按照（陈）醇涩、浓淡、爽钝等方面评判。

2.2.4.4 叶底

按照叶底嫩度、匀度、色泽等方面评判。

3 审评结果与评判

3.1 级别判定

参照 GB/T 32719.1-3 和 GB/T 9833.1-3 执行，对照不同类型安化黑茶标准样品，比较未知茶样品与标准样品之间某一级别在外形和内质的相符程度（或差距）。未知样品最后的级别判定结果计算公式（1）：

未知样品的级别=（外形级别+内质级别）÷2（1）

3.2 品质排序(计分法)

评分前工作人员对黑茶样品进行分类、密码编号，审评人员进行盲评，根据外形、汤色、香气、滋味和叶底“五因子”，采用百分制，给每个茶样每项因子进行评分，可加注评语（见表 1）。

表 1 安化黑茶品质因子评分系数 （单位：%）

类别	外形（a）	汤色（b）	香气（c）	滋味（d）	叶底（e）
安化黑茶散茶（黑毛茶）	20	15	25	30	10
安化紧压黑茶	20	10	30	35	5
安化袋泡黑茶	10	20	30	30	10
安化速溶黑茶	10	20	35	35	0

3.2.1 结果计算

将单项因子的得分与该因子的评分系数相乘，并将各个乘积值相加，即为该茶样审评的总得分，计算公式如式（2）：

$Y=A*a+B*b+C*c+D*d+E*e$

(2)

式中：Y 为总分；A，B，C，D，E 为各品质因子百分制得分；a、b、c、d、e 为各品质因子评分系数。

3.2.2 结果判定

根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。如遇分数相同者，按“滋味→外形→香气→汤色→叶底”的次序比较单一因子得分的高低，高者居前。

4 术语与定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本规程。

4.1

安化黑茶

以在特定区域内生长的适制安化黑茶茶树品种鲜叶为原料，按照特定加工工艺生产的黑毛茶，及用此黑毛茶为原料，按照特定加工工艺生产的具有独特品质特征的各类黑茶成品。

4.2

安化黑茶散茶

安化黑茶毛茶或以安化黑茶毛茶为原料，通过精制或“发花”等工艺制作的未紧压成型的安化黑茶产品，包括安化黑茶毛茶、湘尖系列产品、散形茯茶等产品。

4.3

安化黑茶紧压茶

以安化黑茶毛茶为原料，通过精制蒸压、干燥（发花）等工艺形成的紧压成形的黑茶产品，包括花卷茶（千两茶）、花砖、黑砖、千两茶、茯砖、青砖等压制类安化黑茶。

4.4

安化黑茶速溶茶（固态）

以安化黑茶为原料，经水提、过滤、浓缩、干燥等工艺制成的，在生产过程中不加或加入食品添加剂及适量食品辅料（如麦芽糊精），能在水中充分溶解，经搅拌无肉眼可见无沉淀、悬浮物的固态黑茶速溶茶产品。

4.5

安化黑茶袋泡茶

以安化黑茶为原料，加工后用过滤材料包装而成的产品。

5 引用参考资料

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 8302	茶 取样
GB/T 9833.1	紧压茶 花砖茶
GB/T 9833.2	紧压茶 黑砖茶
GB/T 9833.3	紧压茶 茯砖茶
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB/T 18797	茶叶感官审评室基本条件
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 24690	袋泡茶
GB/T 31740.1	茶制品 第1部分：固态速溶茶
GB/T 32719.1	黑茶 第1部分：基本要求
GB/T 32719.2	黑茶 第2部分：花卷茶
GB/T 32719.3	黑茶 第3部分：湘尖茶

编写单位：湖南农业大学、安化黑茶研究院、湖南省茶叶研究所、国家黑茶产品监督检验中心（湖南）、安化县茶旅产业发展服务中心、湖南白沙溪茶厂股份有限公司，湖南省益阳茶厂有限公司，中茶湖南安化第一茶厂有限公司、湖南梅山黑茶股份有限公司。

主要编写人员：肖力争、李适、黄建安、黄静、黎娜、黄燕、王伟、张岭苓、陈庆、陈辉球、王丁华、牛丽。

附 录 A

(资料性附录)

表 A.1 安化黑毛茶品质评语与品质因子评分表

因子	品质特征	得分	评分系数
外形 (a)	紧结、色泽黑褐油润, 匀整, 净度好	90~99	20%
	尚紧结、色泽黑褐或青褐尚匀润, 较匀整, 净度较好	80~89	
	稍粗松、尚匀, 净度尚好	70~79	
汤色 (b)	根据渥堆、陈化程度, 呈现红、橙红、橙黄色等色泽, 茶汤明亮	90~99	15%
	根据渥堆、陈化程度, 呈现红、橙红、橙黄等色泽, 茶汤较明亮	80~89	
	茶汤尚亮, 稍浑浊	70~79	
香气 (c)	香气纯正、较高长	90~99	25%
	香气较纯正, 尚浓, 无杂气	80~89	
	尚纯, 稍杂	70~79	
滋味 (d)	醇厚或醇和	90~99	30%
	尚醇厚	80~89	
	尚醇	70~79	
叶底 (e)	较柔软、较匀齐、明亮	90~99	10%
	尚柔软、较匀齐、较亮	80~89	
	稍硬、尚明、欠匀齐	70~79	

附 录 A

(资料性附录)

表 A.2 安化黑茶紧压茶品质评语与各项因子评分表

因子	品质特征	得分	评分系数
外形 (a)	形状完全符合规格要求, 松紧度适度, 表面平整, 色泽黑褐较油润。茯砖茶金花普遍茂盛、色泽金黄。	90~99	20%
	形状符合规格要求, 松紧度适度, 表面较平整, 色泽尚匀润。茯砖茶金花较普遍、色泽较黄。	80~89	
	形状基本符合规格要求, 松紧度较适合, 表面尚平整, 色泽稍花杂、带枯。茯砖茶金花较少。	70~79	
汤色 (b)	根据渥堆、陈化程度, 呈现红、橙红、橙黄色等色泽, 茶汤明亮	90~99	10%
	根据渥堆、陈化程度, 呈现红、橙红、橙黄色等色泽, 茶汤较明亮	80~89	
	茶汤尚亮, 稍浑浊	70~79	
香气 (c)	香气纯正、较高长, 无杂气	90~99	30%
	香气较纯正、较高, 无杂气	80~89	
	尚纯	70~79	
滋味 (d)	醇厚或醇和	90~99	30%
	较醇	80~89	
	尚醇	70~79	
叶底 (e)	柔软、匀齐、明亮	90~99	10%
	较软、匀齐、明亮	80~89	
	尚软、尚明、欠匀齐	70~79	