

# 团 体 标 准

T/ZMX 002—2020

---

## 张家界莓茶 感官审评方法

Zhangjiajie Ampelopsis Grossedentata Sensory evaluation method

2020 - 12- 20 发布

2021 - 01- 01 实施

---

张家界市莓茶协会 发布



## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 审评条件.....	1
5 感官审评方法.....	2
6 审评结果与判定.....	4

## 前 言

本文件依据GB/T 1.1-2020 标准化工作导则给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布单位不承担相关责任。

本文件由张家界市莓茶协会提出并归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、张家界市农业科学技术研究所、张家界莓茶发展服务中心、湖南省张家界应用植物研究所、湖南乾坤生物科技有限公司、张家界莓茶园农业开发有限公司、张家界茅岩河投资有限公司、张家界白岁王茶业有限公司、张家界长寿藤健康产业有限公司、张家界顺利生态药业专业合作社、湖南桑涤农业科技有限公司、张家界锦之华生态农业开发有限公司、张家界原产地莓茶园农业开发有限公司、张家界黄土城食品商贸有限公司、张家界老班子食品有限公司、张家界中世生态药业发展有限公司、张家界湘巧茶叶开发有限公司、张家界诺康生态茶业有限公司、张家界千寻汤屋生态农业发展有限公司、张家界鑫林生物科技有限责任公司。

本标准主要起草人：肖文军、李适、林玲、覃事永、王文茂、向平、龚伯勇、邓武成、何礼、覃国银、刘超、周国祥、朱万璋、覃利、陈开涤、韩文彬、唐龙海、尚华、李州华、覃一鑫、刘志诚、朱芳翼、覃玉兰、刘将军、田丽萍。

# 张家界莓茶 感官审评方法

## 1 范围

本文件规定了张家界莓茶感官审评的条件、方法及审评结果与等级判定。

本文件适用于张家界市莓茶协会成员生产的莓茶感官审评。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 15608 中国颜色体系

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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**张家界莓茶** *Zhangjiajie Ampelopsis grossedentata*

特指生长于张家界行政区域内，经人工栽培种植的显齿蛇葡萄植物，采摘其幼嫩茎叶或成熟绿叶为原料，采用摊青、杀青、揉捻、析晶、干燥等工艺加工而成的代用茶饮品。

### 3.2

**感官审评** *sensory evaluation*

特指审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力，对产品的外形、汤色、香气、滋味、叶底等品质因子进行综合分析和评价的过程。

## 4 审评条件

#### 4.1 环境要求

应符合 GB/T 18797 的要求。室内清洁、卫生、干燥，自然光线明亮柔和，地板、墙面、无反射光；空气新鲜流通，无异味；室温保持 25℃左右。

#### 4.2 审评设备及设施要求

##### 4.2.1 审评台

应符合 GB/T 23776 的要求。

##### 4.2.2 审评杯碗

要求白色瓷质，颜色组成应符合 GB/T 15608 中的中性色的要求。大小、厚薄、色泽一致；杯呈圆柱形，高 66 mm，外径 67 mm，容量 150 mL，具盖，盖上有一小孔，杯盖上面外径 76 mm；与杯柄相对的杯口上缘有三个呈锯齿形的滤茶口，口中心深 3 mm，宽 2.5 mm；碗高 56 mm，上口外径 95mm，容量 240 mL。

##### 4.2.3 样品盘

白色木盘，涂有无气味油漆，外围边长 23cm×23cm，高 3.3cm。

##### 4.2.4 称量用具

感量 0.1g 电子天平。

##### 4.2.5 其他器具

其他审评用具如下：

- a) 计时器：定时钟，精确到秒；
- b) 吐茶桶：塑料或不锈钢桶，容量不限；
- c) 烧水壶：普通电热水壶，食品级不锈钢，容量不限。

#### 4.3 审评用水要求

审评用水理化指标及卫生指标应符合 GB 5749 的规定；同一批审评用水水质应一致。

#### 4.4 审评人员要求

审评人员应持有《评茶员》国家职业资格证书。在开始审评前更换工作服，用无气味的洗手液把双手清洗干净，并在整个操作过程中保持洁净。审评过程中不能使用化妆品，不得吸烟。

### 5 感官审评方法

#### 5.1 取样方法

### 5.1.1 匀堆取样法

将该批样品拌匀成堆，从各个部位分别取样，取样点不得少于8个。

### 5.1.2 就件取样法

从每件上、中、下、左、右五个部位各扦取一把小样置于扦样匾（盘），比较样品间品质是否一致；若差异明显将该件茶倒出，充分拌匀再取样。

### 5.1.3 随机取样法

参照 GB/T 8302 规定的抽取件数随机抽件，再按就件扦取法扦取。

上述各种方法均应将扦取的原始样充分拌匀后，用分样器或对角四分法扦取 100 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。

## 5.2 审评要素

### 5.2.1 审评因子

按照莓茶外形（包括形状、嫩度、色泽、整碎和净度）、汤色、香气、滋味、叶底逐项审评。莓茶感官品质特征部分采纳GB/T 14487中感官描述的相关术语进行描述。

### 5.2.2 审评要素

#### 5.2.2.1 外形

审评莓茶形状、嫩度、色泽、整碎和净度。

#### 5.2.2.2 汤色

审评莓茶汤色的色度、明暗度和清浊度等。

#### 5.2.2.3 香气

审评莓茶香气的类型、浓度、纯度、持久性。

#### 5.2.2.4 滋味

审评莓茶滋味的浓淡、甘苦、醇涩、纯异、生津感等。

#### 5.2.2.4 叶底

审评莓茶冲泡后叶渣的嫩度、匀度、色泽。

## 5.3 审评方法与步骤

### 5.3.1 外形审评

将缩分后有代表性茶样置于评茶样盘中，按照外形审评要素内容，采用目测、手感等方法翻动莓茶样品，反复比较和察看莓茶的各项外形因子。

### 5.3.2 内质评价的茶汤制备方法

称取1.0 g莓茶样品于150 mL审评杯中，迅速加入100℃沸水，计时，盖上杯盖闷泡3min后，滤出茶汤，按汤色、香气、滋味、叶底顺序逐项审评。

### 5.3.3 内质审评

#### 5.3.3.1 汤色

通过调换审评碗的位置减少环境光线对汤色的影响，根据汤色审评要素内容目测审评茶汤。

#### 5.3.3.2 香气

一手持杯，一手持盖，半开杯盖，嗅评杯中香气，每次持续 2s~3s，随即合上杯盖，反复1次~2次；根据香气审评要素内容判断香气的质量。通过热嗅（杯温约75℃）香气纯异，温嗅（杯温约45℃）香型、冷嗅（杯温接近室温）香气持久性综合评价香气品质。

#### 5.3.3.3 滋味

用茶匙取适量茶汤于品茗杯中，吸吮茶汤至口内使其在口腔内循环打转并充分接触舌面，吐出茶汤或咽下，根据滋味审评要素内容审评滋味。

#### 5.3.3.4 叶底

将所有叶底取出，观察叶底的嫩度、匀度和色泽。

## 6 审评结果与判定

### 6.1 级别判定

对照一组标准样品，比较未知莓茶样品与同类标准样品之间某一级别在外形和内质的相符程度（或差距）。首先从外形的形状、嫩度、色泽、整碎和净度五个方面综合判定未知样品等于或约等于标准样品中的某一级别，即定为该未知样品的外形级别；然后从内质的汤色、香气、滋味、叶底四个方面综合判定未知样品等于或约等于标准样中的某一级别，即定为该未知样品的内质级别。

未知样最后的级别判定结果计算按式（1）：

$$\text{未知样的级别} = (\text{外形级别} + \text{内质级别}) \div 2 \quad \dots\dots\dots (1)$$

### 6.2 合格判定

#### 6.2.1 评分

以标准样（见表1）相应等级的色、香、味、形品质要求为依据，按审评要素规定的审评因子，将未知样品对照标准样逐项对比审评，评分按“七档制”方法（见表2）进行。

表1 张家界莓茶感官品质要求

产品类别	外形	汤色	香气	滋味	叶底
芽尖莓茶	条索紧细卷曲，茎叶相连，匀净，表面披霜，霜色银白或灰白	黄亮	清香，较浓郁	浓厚，甘爽，回甘	茎叶细嫩，色泽嫩绿黄
普叶莓茶	叶多皱缩弯曲，稍带扁条，较匀净，表面暗灰绿色，叶背面密布淡黄白色颗粒状物	黄褐较亮	清香	浓厚，微苦，有回甘	茎叶较嫩，色泽绿黄
颗粒莓茶	叶片折叠、皱褶，尚匀，叶色青褐，叶背面有淡黄白色颗粒状物表面有霜，霜色黄白	深黄明亮	淡清香	甘甜、尚醇	叶片摊开状，较大，尚软，色泽深绿

表2 七档制审评方法

七档制	加扣分	说明
高	+3	差异大，明显好于标准样
较高	+2	差异较大，好于标准样
稍高	+1	仔细辨别才能区分，稍好于标准样
相当	0	标准样的水平
稍低	-1	仔细辨别才能区分，稍差于标准样
较低	-2	差异较大，差于标准样
低	-3	差异大，明显差于标准样

## 6.2.2 结果计算

评审结果按式（2）计算：

$$Y=A+B+\dots+H \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

Y — 茶叶审评总得分

A、B…H—表示各审评因子得分

合格与否的结果判定：任何单一因子-3分者判定为不合格，综合各因子总计 $\leq$ -3分者判定为不合格。

## 6.3 计分法评定

以标准样对应等级的色、香、味、形的品质要求为水平依据，按外形、汤色、香气、滋味和叶底“五因子”逐项审评计分，采用百分制，在公平、公正的情况下对每个茶样的每个因子进行打分，得到不同因子分数。

各项因子权重系数分别为：A. 外形占25%、B. 汤色占10%、C. 香气占20%、D. 滋味占35%、E. 叶底占10%。  
各项因子采用百分制计分，各项计分为a、b、c、d、e，计分后按照权重计算样品总分X。

$$X = a \times A + b \times B + c \times C + d \times D + e \times E$$

注：X——总分。

a、b、c、d、e——外形、汤色、香气、滋味、叶底百分制计分得分。

A、B、C、D、E——外形、汤色、香气、滋味、叶底权重系数。

根据计算结果按照分数从高到低的次序排列。如遇分数相同者，则按照“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。

---