



茶

中国黑茶 (Chinadarkteas, CDTs) 作为六大茶类之一，距今已有近千年的饮用历史，是我国特有的茶类，属于后发酵 (Post-fermentation) 茶。黑茶大都原料粗老，外形粗大，叶长梗长，制造过程往往要堆积发酵较长时间，使得叶色多呈暗褐色、油黑或褐绿色，汤色深红或褐红。其独特的渥堆 (Pile-fermentation) 工艺，造就了其独特的陈香品质。



黑茶的生产涉及以微生物作用为特征的发酵，微生物的代谢作用对黑茶品质形成具有重要作用。



目前影响黑茶渥堆的主要因素有渥堆条件、渥堆程度、生化成分、微生物等，其中微生物对黑茶渥堆影响最大。



普洱茶微生物类群有霉菌、细菌、酵母等，其中霉菌是最主要的微生物之一，如黑曲霉、根霉、产黄青霉、灰绿曲霉、木霉等，此中黑曲霉是最主要的微生物之一，它能产生20多种水解酶，水解产物大多为单糖、氨基酸、果糖等。



研究表明，随着普洱茶渥堆时间的延长，茶多糖和水溶性果胶含量不同程度的增加，渥堆结束时的起堆样品，其茶多糖和水溶性果胶总量接近最大值。微生物使茶叶内含成分易于渗出、扩散，为构成黑茶甘甜醇厚的品质特征奠定了基础。



“发花”的实质是在一定的温度和湿度条件下，有益优势菌冠突散囊菌大量生长繁殖，并借助其体内的物质代谢及分泌的胞外酶的作用，实现色、香、味成分的转化。冠突散囊菌可促进茯砖茶产生氨基酸，其产生的纤维素酶可将部分粗纤维降解为可溶性糖，从而改善茯砖茶的甜味，形成茯砖茶特有的品质风味。



微生物群落在黑茶中具有的健康益处，因不同的黑茶种类原料及技术参数，致使产生了微生物多样性差异。

