2026년 11월 07일 18시 56분

차의 품질 평가는 차제품의 품질을 검사하여 특성을 밝히고 등급을 결정하는 것으로 가제품에 대한 경제적 가치 부여는 물론 차 품질 발전에 기여한다. 품질(品質)은 제품의 모양, 색택, 성분, 효능 등 여러 가지 특성을 뜻하며, 제품의 특성과 유용성은 서로 다른 구성 요소들의 집합에 의해 결정되는 것으로, 소비자의 만족도를 결정하는데 중요하게 작용한다.

차의 관능적 및 이화학적 품질 구성 요소

관능적 요소

시각, 미각, 청각, 후각, 촉각 등 사람의 오감에 의해 감지할 수 있는 외형 · 맛 · 향기 · 색 · 촉감 등 수치화가 어려운 관능적 특성으로 소비자의 제품 기호도와 선호도에 직접적인 관계가 있는 관능적 품질로 소비자의 기호성을 좌우한다.

이화학적 요소

양적인 요소와 내면적 요소로 구성한다. 양적인 요소는 차의 제조 생산 공정에 관련하는 무게 · 부피 · 생산수율 · 원료배합 · 포장 단위별 순 중량 · 포장재질 · 수분 함양 등 양적인 품질이며, 내면적 요소는 화학성분의 함량 및 조성비율. 식품의 안전성. 생리활성 등 소비자의 건강에 영향을 주는 영양적. 위생적 요소로 내면적인 품질이다. 따라서 자연과학의 이론에 바탕하여 시약, 분석기기 등을 이용한 물리화학적 측정으로 수치화가 가능하며 제품의 규격 및 등급, 위생 등 관리가 이루어진다.

차의 품질

찻잎의 여린 정조, 형태, 색택의 외형, 향기, 찻물색, 맛, 마실때의 느낌과 입에서의 감촉 등의 관능적요소와 차나무의 생육조건, 찻잎 적채시기, 수확 후 생엽의 관리, 발효 정도, 가공방법, 포장과 저장의 관리. 청엽 알코올 및 에테르류. 리나리올, 피라진류. 헵타디엘놀 등의 향기성분. 엽록소, 카로티노이드, 플라보노이드류, 테아플 라빈, 테아루비긴 등의 색소 성분 총질소. 카테킨류, 카페인류, 유리아미노산류, 비타민류, 무기질류, 당류, 사포닌, 펙틴 등의 화학성분 등 관능적 품질요인에 영향을 미치는 이화학적 요소에 의해 결정된다.

품질요소		관능적 특성	이화학적 특성
외질	외형	여린정도-싹의비율, 솜털 형태	차나무의 생육조건,찻잎 적채시기
		형태-고유형상,크기 균일성	수확후 생엽의관리,발효정도
		색책-색과 윤택	가공방법,포장의 저장관리 등
		온전한 정도	
	향기	향기의 종류	풋향등의 청엽 알코올류 및 리나리올,
		향기의 강도, 향기의 순수성	제라니올 등의 꽃향,
			구수한 향의 피라진류
		묵은향 등의 헵타디에놀 등	
		색도-색의농도, 종류	엽록소, 카로티노이드,플라보노이드류

품질요소	찻물색	명도-맑음과 밝음 관능적 특성	이화학적 특성
내질		탁도-투명함, 침전물 유무	
	맛	맛의 순수성 및 조화성	총질소,탄닌,카테킨류,카페인류
		맛의 농도, 지속성	테아닌 등의 유리아미노산류
		부드러움	비타민류,무기질류,당류,사포닌,펙틴
		불쾌한 맛 유무	
	우린잎	찻잎의 여린정도, 두터운 정도	생엽관리, 채엽시기, 발효정도
		균일성, 온전 정도	가공방법, 저장관리 등

COPYRIGHT ⓒ BOSEONG-GUN. ALL RIGHT RESERVED.

BOSEONG

Web Contents

녹차수도 보성