

中國茶葉加工

ZHONGGUO CHAYE JIAGONG

·季刊·

1981年9月创刊

主管部门：中华全国供销合作总社

主办单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院
全国茶叶加工科技情报中心站

协办单位：浙江省茶资源跨界应用技术重点实验室
国家茶叶质量监督检验中心
全国茶叶标准化技术委员会

顾问委员会委员（以姓氏笔画为序）：

王万绪 王 庆 毛祖法 刘仲华 刘勤晋 江用文 张士康 郑国建 宛晓春 夏 涛 梁月荣

编辑委员会主任：尹 祎

编辑委员会副主任：杨秀芳

编辑委员会委员（以姓氏笔画为序）：

丁 勇 王岳飞 王盈峰 尹军峰 孔俊豪 朱旭君 朱跃进 刘 磊 汤 一 孙威江 苏祝成
杜丽平 李尚庆 余继忠 汪一飞 张正竹 张丽霞 张灵枝 张星海 张海华 陆小磊 陈 林
罗列万 周卫龙 赵玉香 赵红煜 赵 明 胡永光 胡民强 钱 和 倪德江 翁 昆 郭桂义
唐小林 黄建安 龚淑英 童华荣 管 曦

出版发行：《中国茶叶加工》编辑部

主 编：杨秀芳

副 主 编：赵玉香

编 辑：石 琳 施林佐

出版日期：2020年12月

地 址：杭州市江干区采荷路41号

电 话：0571-86043890

邮 箱：zgyjg@126.com

印 刷：杭州富春印务有限公司

国际标准连续出版物号：ISSN 2095-0306

国内统一连续出版物号：CN 33-1157/TS

广告经营许可证号：浙工商广发Z-021号

定 价：15.00元

质量与标准

- 茶及相关制品贮藏保鲜文献计量学分析与评价 施林佐,石琳,赵玉香,等(5)
- 贮藏条件对颗粒型绿茶品质变化规律的影响及货架期初探 苏小琴,刁春华,孔俊豪,等(13)
- 不同保鲜方法对低温贮藏烘青绿茶品质的影响 汪洁琼,汪芳,邓余良,等(21)
- 五种绿茶在贮藏期间的香气变化 王静,刘相真,王瑾,等(29)
- 不同包装龙井茶贮藏过程中香气成分变化规律研究 郭亚辉,冯焱,沈维韦,等(34)
- 茶多酚改性聚乙烯醇膜包装对西湖龙井茶贮藏品质的影响 付长春,陈杭君,郜海燕,等(40)
- 工夫红茶在高温加速陈化贮藏模型中的感官品质及非挥发性成分变化 刘亚文,王凯茜,于飞,等(45)
- 高温加速陈化贮藏模型中工夫红茶挥发性成分的变化规律 刘亚文,王凯茜,于飞,等(52)
- 不同贮藏温度对茶饮料品质的影响研究 陈金华,王英姿,黄建安(60)
- 温度对茶多酚制品中儿茶素、没食子酸和咖啡碱贮藏稳定性的影响 张建勇,王伟伟,崔宏春,等(69)
- 固态速溶茶贮藏过程中含水率、儿茶素及茶黄素含量变化的研究 涂云飞,杨秀芳,孔俊豪,等(76)

专题与讲座

- 中国黑茶标准化工作十年 刘仲华(81)
- 中国从事 ISO 茶叶国际标准化工作概述 杨秀芳(86)
- 安溪铁观音加工工艺对贮藏品质的影响初探 林松洲(89)

信息与交流

- 中茶院主持的“食材化茶制品技术开发与应用”项目获全国商业科技进步特等奖 (51)
- 中茶院白茶研发中心落地福建政和中国白茶城 (75)

其他

- 《中国茶叶加工》2020年1~4期总目录 (91)

Quality and Standards

Assessment and Analysis of Tea Products Storage and Preservation Bibliometrics

SHI Lin-zuo, SHI Lin, ZHAO Yu-xiang, et al(5)

Effect of Storage Conditions on Granular Green Tea Quality and Preliminary Study on Shelf Life

SU Xiao-qin, DIAO Chun-hua, KONG Jun-hao, et al(13)

Effect of Different Preservation Methods on the Quality of Roasted Green Tea Stored at
Low Temperature

WANG Jie-qiong, WANG Fang, DENG Yu-liang, et al (21)

Changes of Five Green Tea Aroma during Storage

WANG Jing, LIU Xiang-zhen, WANG Jin, et al (29)

Study on the Variation of Longjing Tea Aroma in Different Packages during Storage

GUO Ya-hui, FENG Yan, SHEN Wei-wei, et al (34)

Effect of Tea Polyphenols Modified Polyvinyl Alcohol Film on the Quality of Xihu Longjing
Tea during Storage

FU Chang-chun, CHEN Hang-jun, GAO Hai-yan, et al (40)

Sensory Quality and Non-volatile Components Change of Congou Black Tea under
High Temperature Accelerated Aging Storage Model

LIU Ya-wen, WANG Kai-xi, YU Fei, et al (45)

Variation of Volatile Compounds of Congou Black Tea in High Temperature Accelerated
Aging Storage Model

LIU Ya-wen, WANG Kai-xi, YU Fei, et al (52)

Effect of Different Storage Temperatures on the Quality of Tea Beverages

CHEN Jin-hua, WANG Ying-zi, HUANG Jian-an (60)

Effect of Temperature on Storage Stability of Tea Catechins, Gallic Acid and Caffeine
in Tea Polyphenols Products

ZHANG Jian-yong, WANG Wei-wei, CUI Hong-chun, et al (69)

Effect on the Change of Moisture, Catechins and Theaflavins Content of Instant Tea in Solid
during Storage

TU Yun-fei, YANG Xiu-fang, KONG Jun-hao, et al (76)

公告

1.本刊已进入《万方数据——数字化期刊库》《中国核心期刊(遴选)数据库》《中国期刊全文数据库》《中文科技期刊数据库(全文版)》《中教数据库》等开展数字发行。凡被本刊录用的稿件作者如无特殊声明,即视作同意授予我刊及我刊合作数据库等网络传播权,本刊所付稿酬已含上述网络版报酬。特此通知。

2.本刊诚邀广告合作,有意者请来电洽谈。

电话:0571-86043890

邮箱:zgcyjg@126.com

网址:www.co-tea.com



关注《中国茶叶加工》微信公众号

茶叶专用器具订购

红、绿、花茶审评杯碗(20套一箱)
乌龙茶审评杯碗(20套一箱)
毛茶(紧压茶)审评杯碗(18套一箱)
茶叶筛分机
茶叶水份快速测定仪
茶制品近红外分析仪
堆积密度测定仪

联系方式:

地址:杭州市采荷路41号

电话:0571-86043890



《中国茶叶加工》征稿征订启事

《中国茶叶加工》是由中华全国供销合作总社主管,中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院和全国茶叶加工科技情报中心站主办的,国内外公开发行的茶叶综合性学术期刊,主要刊登以茶为研究对象的科学技术成果,内容涵盖茶叶生产加工、机械装备、储运保鲜、品质化学、质量标准、功能保健、资源利用、经营管理、市场流通、文化历史等领域。

经中国知网等单位对《中国茶叶加工》多项学术指标进行综合评定,本刊入选《中国学术期刊影响因子年报》统计源期刊,全文被《中国核心期刊(遴选)数据库》《万方数据——数字化期刊库》《中国期刊全文数据库》《中文科技期刊数据库(全文版)》等国内知名数据库全文收录,可通过中国知网(CNKI)、万方数据知识服务平台、维普期刊资源整合服务平台、中教数据库等数据平台检索。

本刊为大16开本,国内每册定价15元,全年平邮60元,挂刷72元,快递90元。欢迎各位读者订阅或投稿。

投稿邮箱:zgcyjg@126.com

联系方式:0571-86043890

邮局汇款:浙江省杭州市江干区采荷路41号 收款人:《中国茶叶加工》编辑部 邮编:310016

银行汇款:中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所,工商银行杭州解放路支行,1202 0207 0901 4408 982

《中国茶叶加工》撰稿指南

撰稿要求如下:

文稿内容应包括文题、摘要、关键词、引言、正文、结论、参考文献,以及作者简介、联系方式等。

1、**文题**:高度概括文章主题内容,不超过20个字。文题下方注明作者姓名、单位全称、城市和邮编。凡属有关基金项目的论文,在首页脚注详细注明“xx基金资助项目”,并务必注明项目编号。

2、**摘要**:以第三人称简述文章主要内容(一般包括目的、方法、结论),字数在250字左右。

3、**关键词**:3~8个,应反映论文所属的专业领域,研究对象、内容和方法等。

4、**中图分类号**:按《中图法》标注。

5、**引言**:概述研究目的和重点,引导阅读和理解全文。

6、**正文**:要求思路清晰,逻辑性强,语言准确、简洁。内容务求客观、科学、完备、创新,具有实用价值。

7、**结论**:结论应以正文中的分析为依据,完整、精辟地指出研究成果,尽量避免与引言内容重复。

8、**参考文献**:正文中引用的文献应按先后顺序连续编码,置于方括号“[xx]”中作为右上角码标注出,并在文稿最后对应写清出处,格式参照GB/T 7714-2015《文后参考文献著录规则》中要求。

(注:文题、作者、单位、摘要、关键词均需有英文对照;图表应具有自明性,需有中英文对照;计量单位采用中国国家标准。)

中国茶叶加工 2020(4):5-12,33

茶及相关制品贮藏保鲜文献计量学 分析与评价

施林佐¹, 石琳^{1*}, 赵玉香¹, 杨秀芳^{1,2*}

(1. 中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院, 浙江杭州 310016;

2. 浙江省茶资源跨界应用技术重点实验室, 浙江杭州, 310016)

摘要: 文章以 Web of science(WOS)核心数据库和中国知识资源总库(CNKI)收录的茶及相关制品贮藏保鲜相关文献为研究对象, 分别采用年际、国家、机构、文献传播与扩散等指标分析评价, 并通过 VOSviewer 软件, 对文献中的关键词进行聚类并绘制演进趋势图谱, 以期掌握目前该领域的研究现状, 并为未来的相关研究提供参考。

关键词: 茶制品; 贮藏; 保鲜; VOSviewer; 可视化; 演进趋势

中图分类号: GS250; TS272

文献标识码: A

文章编号: 2095-0306(2020)04-0005-09

Assessment and Analysis of Tea Products Storage and Preservation Bibliometrics

SHI Lin-zuo¹, SHI Lin^{1*}, ZHAO Yu-xiang¹, YANG Xiu-fang^{1,2*}

(1. Hangzhou Tea Research Institute, CHINA COOP, Hangzhou 310016, China;

2. Zhejiang Key Laboratory of Transboundary Applied Technology of Tea Resource, Hangzhou 310016, China)

Abstract: The paper chose the web of science (WOS) core database and CNKI to assess the tea products storage and preservation bibliometrics. The key analysis indicators of reviewing and evaluating were publishing year, publishing area, publishing organization, literature dissemination and diffusion. Through the VOSviewer software, the keywords in the literature were clustered and the evolution trend maps were drawn, in order to grasp the current research status in this field, and provide reference for future related research.

Keywords: Tea products; Storage; Preservation; VOSviewer; Visualization; Evolution trend

茶是世界上消费量最大的无酒精饮料, 也是世界公认的健康饮品。由于茶叶是季节性生产、全年消费的产品, 从生产到饮用往往需要经过贮藏。红茶、绿茶等茶类在贮藏过程中极易受水分、温湿度、氧气、光照等因子影响, 使干茶色变、滋味失鲜而造成品质下降, 而黑茶、白茶等茶类在贮藏过程中由于大分子化合物的水解、香气的转化, 使茶汤

更加醇厚, 陈香明显。因此, 茶在贮藏过程中的品质变化一直以来是研究的重点。近年来随着茶功能性成分的活性功效被深入的研究和挖掘, 以及规模化制备技术的成熟, 茶功能性成分作为天然来源的食品抗氧化剂和功能配料越来越多地被应用于食品防腐保鲜领域, 相关的应用也已成为研究的热点。

收稿日期: 2020-07-20, 修改日期: 2020-11-20

基金项目: “十三五”国家重点研发计划课题(2017YFD0400804)

作者简介: 施林佐(1993-), 男, 浙江永康人, 研究实习生, 主要从事茶叶加工、信息技术方面的研究。

* 通讯作者: zgeyjg@126.com; teatesting@sina.com