

■测定对象・前处理设备・测定成分

GTN-C7								
测定对象	前处理设备	测定成分 1)			标准误差 (%) 3)			
		水分	总氮量	游离氨基酸	茶多酚	EGCG 2)	咖啡因	C (粗纤维)
中国绿茶:炒青 (珠茶・香茶)	粉碎机	● / 0.35	● / 0.17	● / 0.43	● / 1.29	● / 0.72	● / 0.2	● / 0.4

注 1) ●印部分表示测定可能。
2) E G C G是表没食子儿茶素没食子酸酯的简称。
3) 标准误差是基于同浙江大学茶学系共同研究的数据。其它的测定对象不一定属于此范围。
同时，使用干物基准的换算数值。

■式样

型 号	GTN-C7
测 定 方 式	近红外线扩散反射测定方式
测 定 对 象	中国绿茶:炒青 (珠茶・香茶) ※个别对应案例其它的制茶法的测定也是可以的。(选项)
测 定 时 间	样品仓关闭后大约 1 5 秒
前 处 理	使用指定粉碎机粉碎
尺 寸	宽400mm × 高354mm × 内362mm
质 量	约 1 4 . 6 k g (仅主机)
电 源	AC 1 0 0 V (5 0 / 6 0 H z)
消 耗 电 力	1 0 0 W
测 定 环 境	周围温度 1 0 ℃ ～ 3 5 ℃ 相对湿度 2 5 % ～ 8 0 % 避免日光照射
保 存 温 度	0 ℃ ～ 5 0 ℃
付 属 品	装料盘，刷子，清扫用刷子，螺丝刀，备用保险丝，接地线，专用打印机， 打印机连接线，打印纸，试样瓶12个 试料盒
选项	集尘机 (电气吸尘器)

※请注意以下情况可能导致测定不准确。
①混入添加物的情况下。②着色了的情况下。③采摘后长时间放置发生变色的情况下。

※由于机器改良会发生机器式样及外形变更的情况，请您予以理解。

川崎机工株式会社

◎营业本部 〒436-0005静冈县掛川市伊達方滑川810-1 TEL+81-537-27-1712(代)
茶机・售后 〒436-0005静冈县掛川市伊達方滑川810-1 TEL+81-537-27-1711(代)
采摘・售后 〒436-0005静冈县掛川市伊達方滑川810-1 TEL+81-537-27-1765(代)
业务课) 〒436-0005静冈县掛川市伊達方滑川810-1 TEL+81-537-27-1152(代)
销售一课 〒436-0005静冈县掛川市伊達方滑川810-1 TEL+81-537-27-1712(代)
关西营业所 〒519-0165三重县亀山市野村4-3-5 TEL+81-5958-2-0639(代)
九州支店 〒899-2704鹿児島县鹿児島市春山町2004-3 TEL+81-99-246-7200(代)
宫崎营业所 〒844-0005宫崎县儿汤郡高锅町持田3367-18 TEL+81-983-22-2465(代)
大隅营业所 〒899-8102鹿児島县曾於市大隅町岩川7391-3 TEL+81-994-82-1072(代)
南薩营业所 〒891-0705鹿児島县南九州市颯娃町上別府4850-1 TEL+81-993-39-1046(代)
福岡营业所 〒834-0016福岡县八女市丰福77-1 TEL+81-943-22-5151(代)

经销店

网址 <http://www.kawasaki-kiko.co.jp>



PRODUCTS CATALOGUE

茶叶成分分析仪

新登场!!

中国绿茶(炒青)成分分析仪

快速!安全!!简单!!!分析测定可以做到



制造商

静岡製機株式会社

销售 / 售后服务

川崎机工株式会社

茶叶成分分析仪 GTN-C7

最适宜中国绿茶（炒青）的
质量评定！！

主要 7 种成分瞬间显示打印
快速·安全·简单测定

无论谁都能对
茶叶成分进行测定



特 长

- 谁都可以对品质进行评定、而且可以迅速·安全·简单的对成分进行分析。
- 主要7种成分高精度、瞬间检测。GTN-C7中国绿茶(炒青)
水分、总氮量、游离氨基酸、茶多酚、EGCG、咖啡因、C(粗纤维)
- 采用触屏式操作，操作简单，测定结果也是一目了然。
- 主体是英文显示。
- 专用小型打印机可以用中文显示。
- 关于中国绿茶(炒青)以外的茶叶，请找我们另行商谈。

测定方法

中国绿茶（炒青）の場合

粉碎

指定粉碎机



填料

使用装料盘将待测茶叶装入试料盒



测定

放入主机关闭样品放置仓



显示·打印

自动显示·打印



茶叶品质评定比较

	感官 审查	化学 分析	茶叶 成分 分析仪
迅速性	◎	×	◎
安全性	△	×	◎
简便性	△ _(※)	×	◎
客观性	△	◎	◎
再现性	△	◎	◎

※无需特殊设备和器具，只需熟练操作。

GTN-C7打印例子

茶叶成分分析仪	
测定结果	
测定日	2017/05/04 16:07:49
测定对象	绿茶（炒青）
样品ID	SM1
客户ID	KAWASAKI
水分	4.3 %
总氮量	4.2 %
游离氨基酸	1.3 %
茶多酚	15.2 %
EGCG	7.9 %
咖啡因	2.5 %
C（粗纤维）	49.1 %
水分基准为：0.0%	
GTN-C7	

目前、中国绿茶的质量评定多数依靠味觉，视觉，嗅觉等人的感官来进行审评。由此，其中一部分评定的误差可能会比较大，导致评定结果无法都体现其公平。所以才进行对茶叶化学成分进行分析，追求公平的质量评定结果。但是对茶叶进行化学成分分析需要花费大量的时间和金钱。

为了实现对炒青茶叶的快速简易检测目的，
浙江大学 农业与生物技术学院 茶学系 王教授
同日本川崎机工株式会社共同对蒸青绿茶快速简易检测用的
茶叶专用成分分析仪进行了研究，验证。
今后，希望能够在我国绿茶（炒青）检测方面得以普及。

姓 名：王校常
职务/职称：副所长/教授、博导
通讯地址：杭州市西湖区余杭塘路866号
浙江大学紫金港校区农生环楼A座
茶叶研究所
个人主页：<http://mypage.zju.edu.cn/xcwang>
主要研究方向：茶园管理与安全生产、茶叶香气分析及应用。

