

## ■測定対象・前処理機器・測定成分

GTN-C7								
測定対象	前処理機器	測定成分 <sup>1)</sup> 標準誤差(%) <sup>3)</sup>						
		水分	全窒素	遊離アミノ酸	ポリフェノール	EGCG <sup>2)</sup>	カフェイン	C(炭素)
中国緑茶:炒青 (珠茶・香茶)	粉碎機	● / 0.35	● / 0.17	● / 0.43	● / 1.29	● / 0.72	● / 0.2	● / 0.4

- 注 1) ●印部分は、測定可能を表します。  
 2) EGCGはエピガロカテキンガレートの略です。  
 3) 標準誤差は、浙江大学茶学系との研究に基づくデータです。他の測定対象についてはこの限りではありません。  
 また、乾物基準に換算した数値です。

## ■仕様

型式		GTN-C7
測定方式	近赤外線拡散反射測定方式	
測定対象	中国緑茶:炒青(珠茶・香茶) ※個別対応にて、他の製茶法の測定も可能です。(オプション)	
測定時間	サンプルドローを閉じてから約15秒	
前処理	指定粉碎機による粉碎	
寸法	幅400mm × 高さ354mm × 奥行362mm	
質量	約14.6kg(本体のみ)	
電源	AC100V(50/60Hz)	
消費電力	100W	
測定環境	周囲温度 10℃ ~ 35℃ 相対湿度 25% ~ 80% 直射日光が当たらないこと	
保存温度	0℃ ~ 50℃	
付属品	ローディングトレイ、ブラシ、掃除用ブラシ、ドライバー、予備ヒューズ、アースコード、専用プリンタ、プリンタ接続ケーブル、プリンタ用紙、サンプルボトル12本 試料セル	
オプション	集塵機(電気掃除機)	

※下記の場合、正しく測定されない場合がありますのでご注意ください。  
 ①添加物が混入されている場合。②着色等が施して場合。③摘採後長時間経ち変色している場合。

※機械の改良に伴い予告なく仕様及び概観を変更する場合がありますのでご了承ください。

## カワサキ機工株式会社

インターネットアドレス <http://www.kawasaki-kiko.co.jp>

◎営業本部 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 Tel.(0537)27-1712(代)  
 茶機・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 Tel.(0537)27-1711(代)  
 摘採・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 Tel.(0537)27-1765(代)  
 業務課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 Tel.(0537)27-1152(代)  
 販売一課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 Tel.(0537)27-1712(代)  
 関西営業所 〒519-0165 三重県亀山市野村4-3-5 Tel.(05958)2-0639(代)  
 九州支店 〒899-2704 鹿児島県鹿児島市春山町2004-3 Tel.(099)246-7200(代)  
 宮崎営業所 〒844-0005 宮崎県児湯郡高鍋町持田3367-18 Tel.(0983)22-2465(代)  
 大隅営業所 〒899-8102 鹿児島県曾於市大隅町岩川7391-3 Tel.(0994)82-1072(代)  
 南薩営業所 〒891-0705 鹿児島県南九州市穎娃町上別府4850-1 Tel.(0993)39-1046(代)  
 福岡営業所 〒834-0016 福岡県八女市豊福77-1 Tel.(0943)22-5151(代)

取扱店



PRODUCTS CATALOGUE

## 茶成分分析計

新登場!!

## 中国緑茶(炒青)の成分分析計

スピーディーに!セーフティーに!!シンプルに!!!

分析可能です



製造元  
販売・保守

静岡製機株式会社  
カワサキ機工株式会社

# 茶成分分析計

## GTN-C7

中国緑茶(炒青)の品質評価に最適!!  
 主要7成分を瞬時に表示印刷  
 スピーディー・セーフティー・シンプル測定

# 茶の成分分析が 誰でも簡単に可能

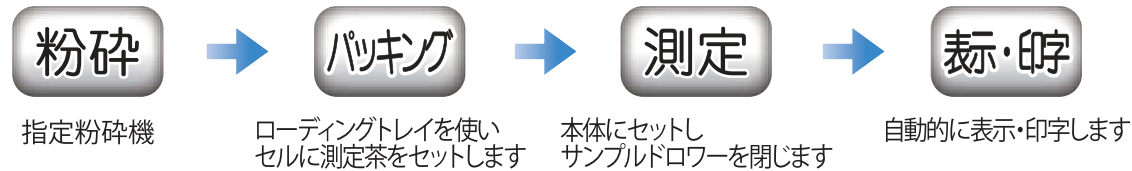


### 特長

- どなたでも品質評価が可能で、しかも迅速・安全・簡単に成分分析ができます。
- 主要7成分を高精度、瞬時に計測。GTN-C7中国緑茶(炒青)  
 水分、全窒素、遊離アミノ酸、ポリフェノール、EGCG、カフェイン、C(炭素)
- タッチパネルを採用し、簡単操作で測定結果も一目でわかるようにしました。
- 本体は英語表示です。
- 専用小型プリンタからは中国語での表示が可能です。
- 中国緑茶(炒青)以外の茶に関しては、個別対応にてご相談をお受けいたします。

### 測定の方法

中国緑茶(炒青)の場合



### 茶の品質評価の比較

	官能 検査	化学 分析	茶成分 分析計
迅速性	◎	×	◎
安全性	△	×	◎
簡便性	△(※)	×	◎
客観性	△	◎	◎
再現性	△	◎	◎

※特別な設備や器具を必要としないが熟練を要する。

### GTN-C7印字例

茶成分分析計	
**測定結果**	
測定日	2017/05/04 16:07:49
測定対象	緑茶(炒青)
サンプルID	SM1
客先ID	KAWASAKI
水分	4.3%
全窒素	4.2%
遊離アミノ酸	1.3%
ポリフェノール	15.2%
EGCG	7.9%
カフェイン	2.5%
C(炭素)	49.1%
水分基準: 0.0%	
GTN-C7	

現在、中国緑茶の品質評価の多くは、味覚、視覚、嗅覚など人の感覚により行われている。そのため、一部では、評価の誤差が大きくなり、公平な評価が行われていないこともまれにある。そこで茶の成分を化学的に分析することで、公平な品質評価を行うことが求められるが、茶の化学分析を行うには多大な時間と費用がかかってしまう。

浙江大学 農業与生物技术学院 茶学系 王教授は、蒸製緑茶の成分を素早く手軽に分析可能な茶専用成分分析計を、釜炒茶でも測定可能にする為に、日本国:カワサキ機工株式会社と共同で研究、検証した。  
 今後、中国国内に於いて中国緑茶(炒青)への普及を目指す。

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。

