



茉莉花 *Jasmine*





传说在明末清初，
苏州虎丘住着一赵姓农民，家中夫妇俩和3个儿子，
生活贫苦，靠种茶为生。
有一年，赵老汉从外带来一株不知名的香花，栽
在大儿子的茶田的田边上……..

茉莉花洁白素雅，且
芳香浓郁，有“人间第一
香”之美誉。茉莉花不仅可
供观赏，且有一定的药用价
值。



茉莉花性寒、味香淡、消胀气，
味辛、甘，性温，有理气止痛、温中和
胃、消肿解毒、强化免疫系统的功效。

茉莉
花。

顺大以用心的态度寻找最真的味道...



茉莉花。

探访茉莉花之乡…



- 茉莉，原产于印度、巴基斯坦，中国早已引种，并广泛地种植。
- 茉莉喜温暖湿润和阳光充足环境，其叶色翠绿，花朵颜色洁白，香气浓郁，是最常见的芳香性盆栽花木。最著名的一种是**双瓣茉莉**。
- 现在全国80%的茉莉花种植和花茶生产集中在**广西横县**，**云南元江**、**四川犍为**等地尚有少量种植。



茉莉花。

茉莉花主要品种



单瓣茉莉

植株较矮小，高70~90厘米，茎枝较细，呈藤蔓型，故有“藤本茉莉”之称。叶片为椭圆形，叶质较薄，叶端稍尖，全缘，所以又称尖头茉莉。香气浓郁，滋味鲜爽，为双瓣茉莉花所不及。产花量不及双瓣茉莉

茉莉花。

茉莉花主要品种



双瓣茉莉

双瓣茉莉是中国大面积栽培的主要品种。植株高1~1.5米，为直立丛生灌木，多分枝，茎枝较粗硬，茎基部表皮有灰褐色皱纹。幼茎绿色，健壮枝条有棱和短茸毛。香气醇厚浓烈。

茉莉
花。

茉莉花主要品种



多瓣茉莉

多瓣茉莉枝条有较明显的疣状突起。叶片浓绿，花蕾紧结，较圆而短小，顶部略呈凹口。香气较淡，产量较少

茉莉花。

茉莉花主要产区



广西
横县



茉莉
花。

横县茉莉花的特点

雨量充沛，日照充足，很适合喜温、畏寒的茉莉花生长

土壤松散深厚肥沃，有机质含量高，是茉莉花生长的理想之地



茉莉花。

自然条件得天独厚，所产茉莉花以花期早、花期长、花蕾大、产量高、质量好、香味浓而著名。

茉莉开花的时间

采季	横县
第一期	五月下旬到七月中旬
第二期	七月下旬到九月上旬
第三期	九月中旬到十月中旬



茉莉
花。

茉莉花加工方法

窨制花茶

窨制就是让茶坯吸收花香的过程。

将茶坯经白兰花打底→茶坯与鲜花拼和→通花散热→收堆续窨

→出花分离，以上过程称为“一窨”

“三窨一提，五窨一提，七窨一提之说”



茉莉
花。

茉莉浸膏

茉莉浸膏——用石油醚从即将开放的茉莉花朵中浸提而制得浸膏。



茉莉
花。

茉莉净油

茉莉净油——浸膏加入乙醇
在-20度下冷冻，除蜡，去溶剂得
到净油



茉莉
花。

茉莉精油

茉莉精油——利用活性炭将茉莉花的头香吸附在上面，再利用超临界CO₂萃取设备，提取全部成分。



茉莉花。

茉莉浸膏检测标准 (QB/T1794-2011)

项目	A等	B等	C等
色状	黄绿色或浅棕红色膏状物		黄绿色或浅棕色膏状物
香气	新鲜茉莉花香气		茉莉花香气
熔点 (°C)	46.0~52.0		46.0~53.0
酸值	≤11.0		≤13.0
酯值	≥90.0	≥80.0	≥75.0
净油含量 (%)	≥65	≥60	≥50

茉莉花。

科学分析





顶空固相微萃取

样品前处理与富集技术,属于非溶剂型选择性萃取法。

集采样、萃取、浓缩、进样于一体,便于携带,真正实现样品的现场采集和富集,能够与气相、气相-质谱、液相、液相-质谱仪联用。

茉莉花。

多功能全自动样品前处理平台



结合液体进样、顶空进样、动态顶空、固相微萃取、磁力搅拌吸附萃取、冷进样系统、热脱附、气相色谱馏分搜集器等样品前处理技术于一体，与GC结合，并链接嗅觉检测器，具有无以伦比的高通量和灵活性。

茉莉花。

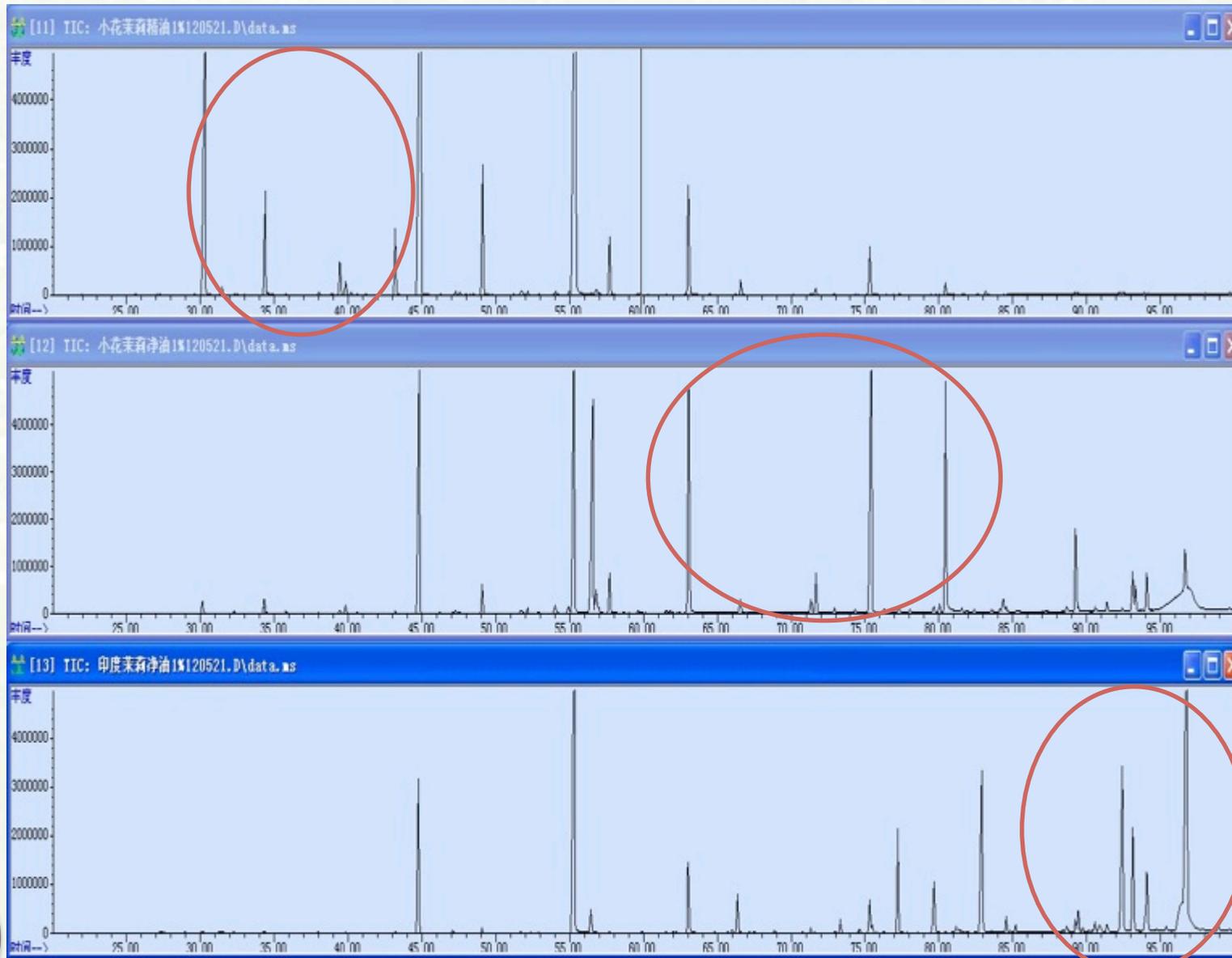


嗅觉检测器
使闻香师可以清楚识别
各种气味的来源

茉莉
花。

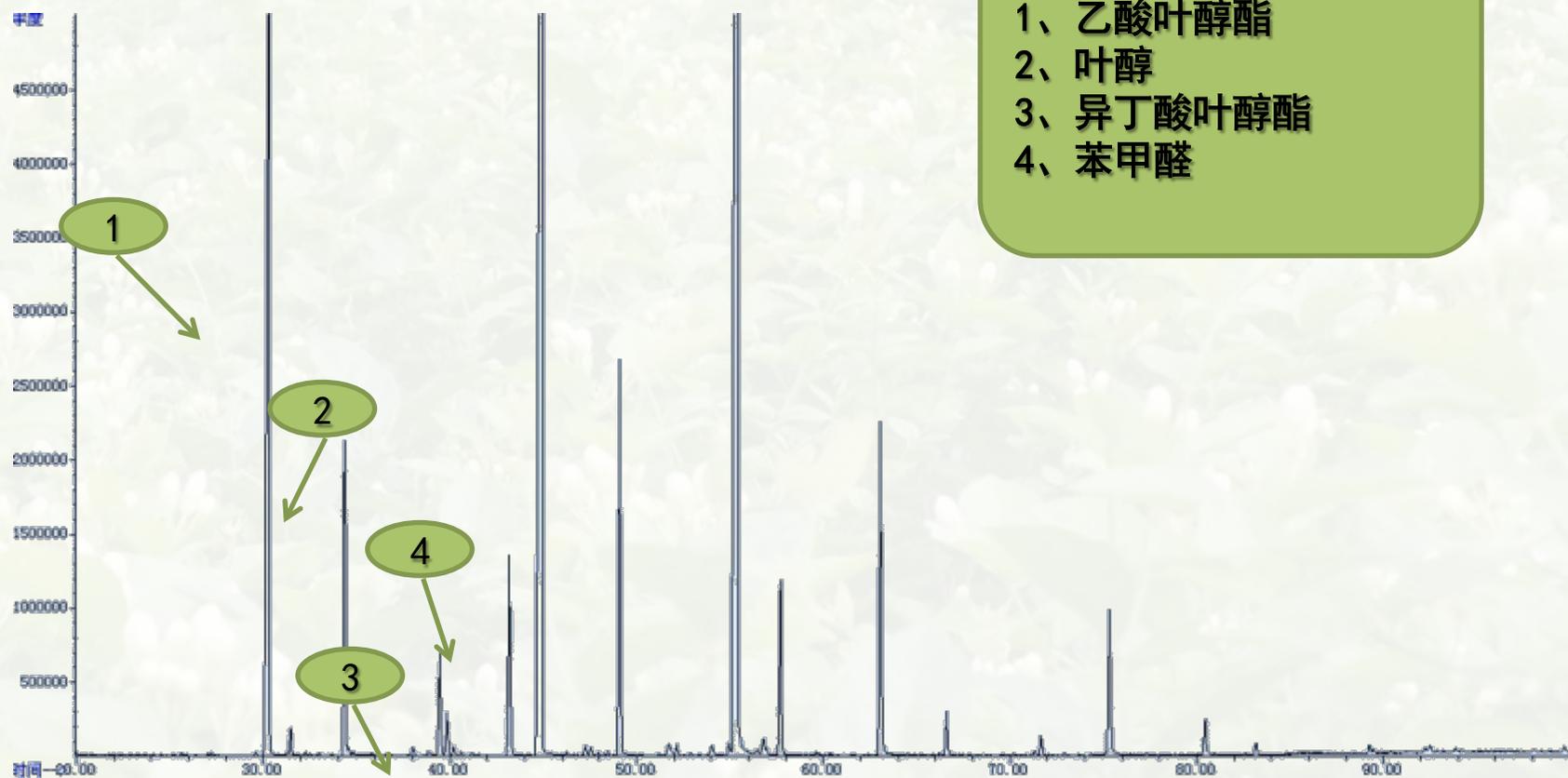
追求卓越





茉莉
花。

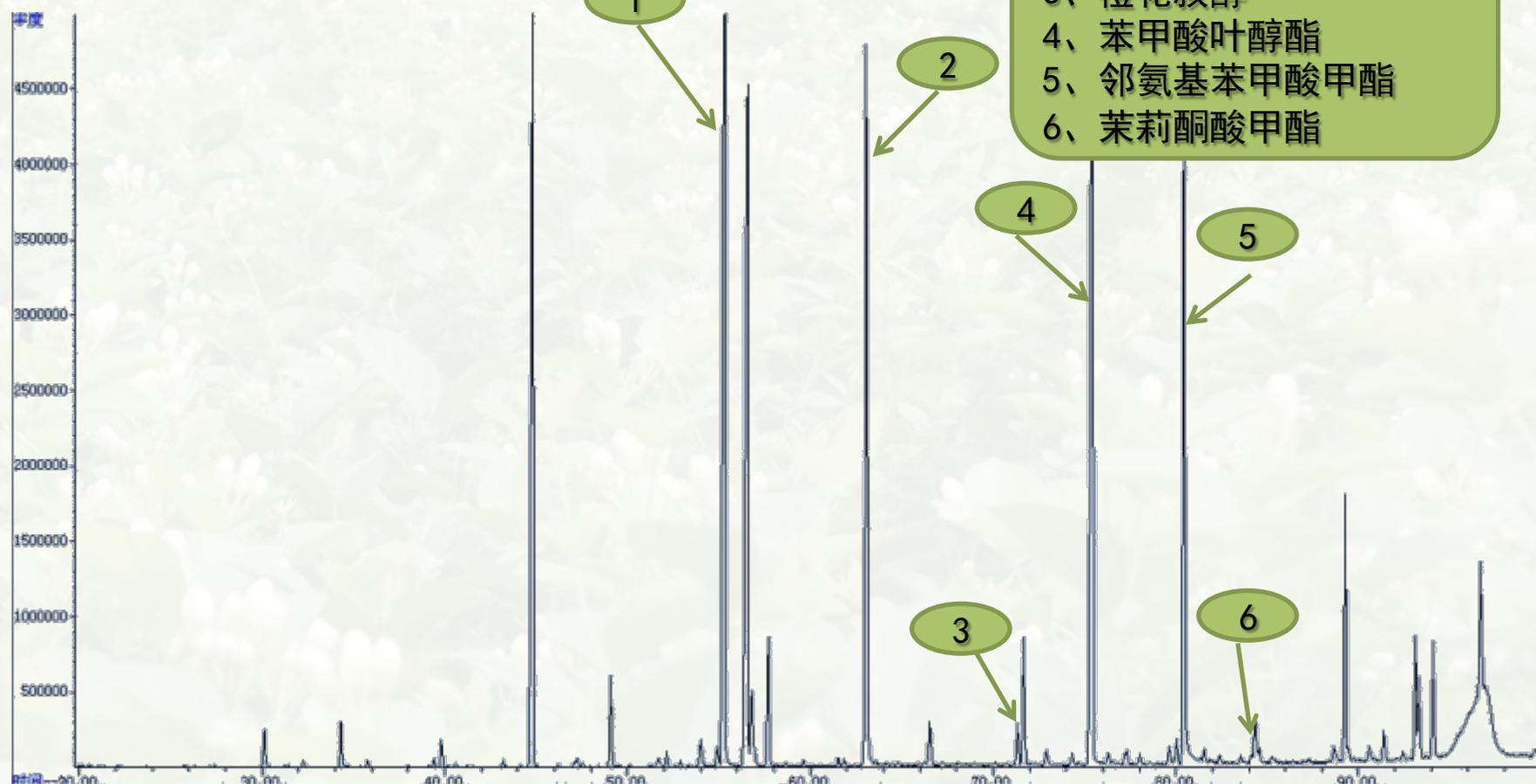
小花茉莉精油



- 1、乙酸叶醇酯
- 2、叶醇
- 3、异丁酸叶醇酯
- 4、苯甲醛

茉莉花。

小花茉莉净油

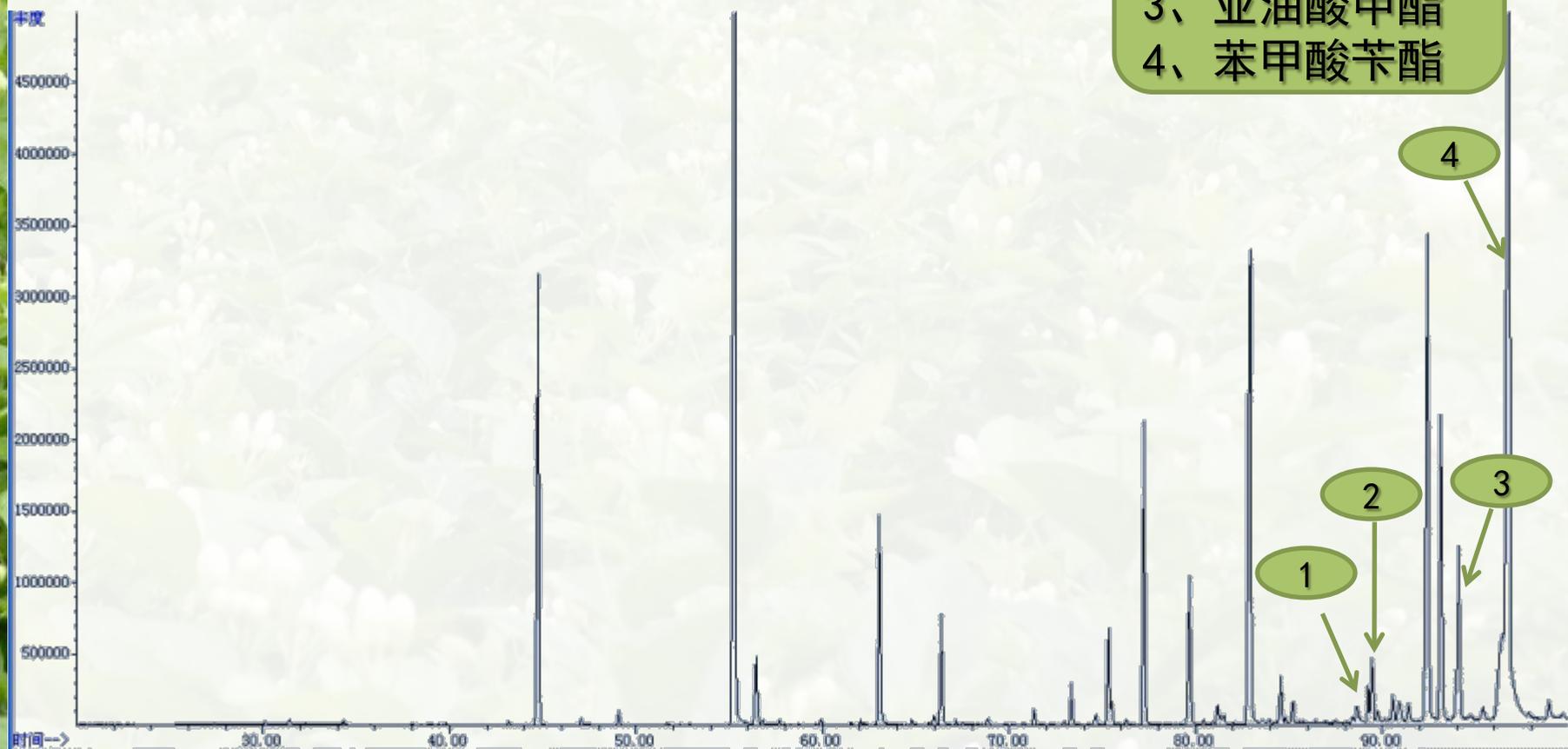


- 1、乙酸苜酯
- 2、苯甲醇
- 3、橙花叔醇
- 4、苯甲酸叶醇酯
- 5、邻氨基苯甲酸甲酯
- 6、茉莉酮酸甲酯

茉莉花。

大花茉莉净油

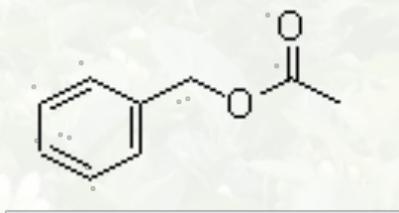
- 1、吲哚
- 2、油酸甲酯
- 3、亚油酸甲酯
- 4、苯甲酸苄酯



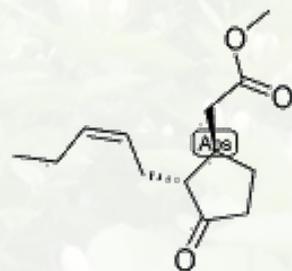
茉莉花。

茉莉花关键香气成分

具有茉莉型香气特征的主要组分有：



乙酸苄酯
Benzyl
acetate

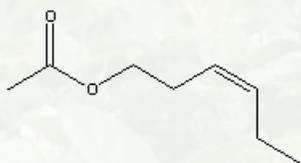


茉莉酮酸甲酯
methyl
jasmonate

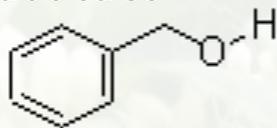
茉莉
花。

茉莉花关键香气成分

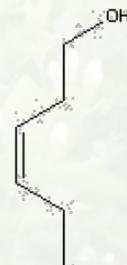
具有茉莉清香的组分有：



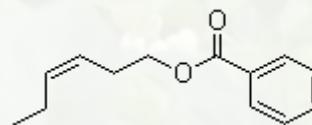
乙酸叶醇酯
cis-3-
hexenyl
acetate



苯甲醇
Benzyl
alcohol



叶醇
cis-3-Hexen-1-
ol

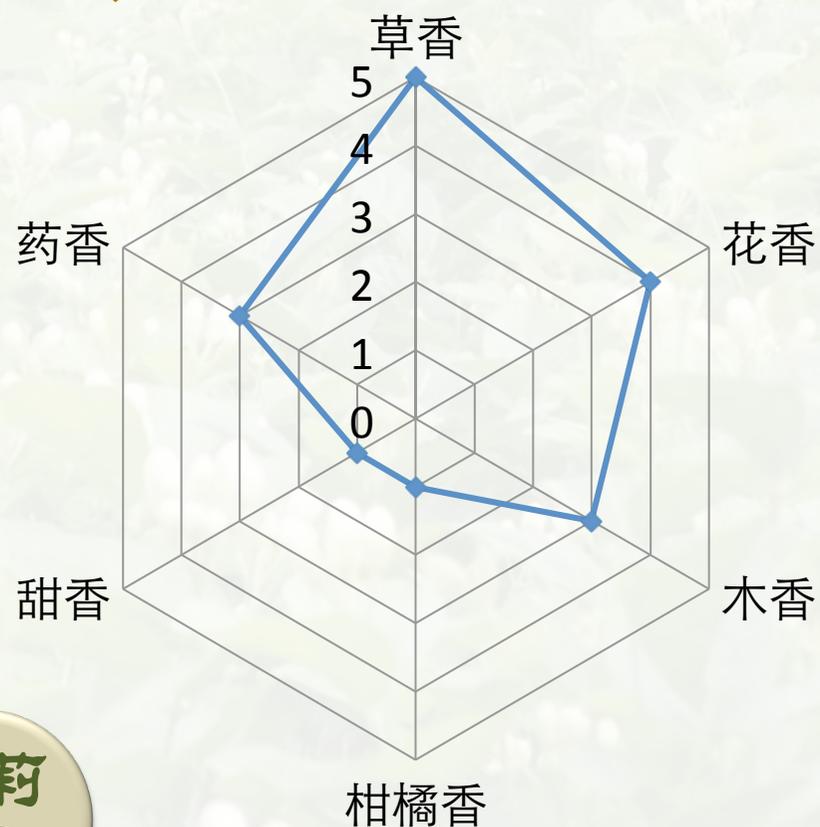


苯甲酸叶醇酯
cis-3-hexenyl
benzoate

茉莉
花。

顺大茉莉香精

茉莉特有的清香、花香。提供浓郁头香，丰富口感。



茉莉花。

与您一同品味...



泡茉莉花茶...

器具：有盖瓷杯，或盖碗(配有茶碗、碗盖和茶托)

用量：3-5g，150ml

水温：接近100摄氏度为佳



1

烫盏

就是将茶盏置于茶盘，用沸水高冲茶盏、茶托，再将盖浸入盛沸水的茶盏转动，尔后去水，这个过程的主要目的在于清洁茶具。

2

置茶

用竹匙轻轻将茉莉花茶从贮茶罐中取出，按需分别置入茶盏。用量结合各人的口味按需增减。

3

冲泡

冲泡茉莉花茶时，头泡应低注，冲泡壶口紧靠茶杯，直接注于茶叶上，使香味缓缓浸出；二泡采中斟，壶口稍离杯口注入沸水，使茶水交融；三泡采用高冲，壶口离茶杯口稍远冲入沸水，使茶叶翻滚，茶汤回荡，花香飘溢……。一般冲水至八分满为止，冲后立即加盖，以保茶香。

4

闻香

茉莉花茶经冲泡静置片刻后，即可提起茶盏，揭开杯盖一侧，用鼻闻香，顿觉芬芳扑鼻而来。有兴趣者，还可凑着香气作深呼吸状，以充分领略香气对人的愉悦之感，人称“鼻品”。

5

品饮

经闻香后，待茶汤稍凉适口时，小口喝入，并将茶汤在口中稍时停留，以口吸气、鼻呼气相配合的动作，使茶汤在舌面上往返流动12次，充分与味蕾接触，品尝茶叶和香气后再咽下，这叫“口品”。所以民间对饮茉莉花茶有“一口为喝，三口为品”之说。

茉莉花。

