



陈皮百问

辨别篇

65、一般辨别新会陈皮质量的方法？

①看其颜色

新会陈皮：年份低的陈皮内表雪白、淡黄色，外表面呈猪鬃纹，色泽棕红色；高年份的陈皮内囊风化自然剥落，内外表面猪鬃纹明显，外表色泽红黑色，内表棕红色、甚至是棕褐色至黑色。

外地陈皮：不同产地的陈皮颜色不统一，青色、黄色、红色不等，颜色或深或浅，内囊光滑无脱落感，皱纹不匀。

②看其油室

新会陈皮：表面有无数大小均匀且凹入的油点，皱缩十分明显，即陈皮术语中的“油室”。油室完整度越高，陈皮所含橙皮甙等活性物质就越高。

外地陈皮：油点分布不匀，数量较少，大小不一。

③看其茶色

新会陈皮：年份低的陈皮茶色呈青黄色（甚至青色）；高年份的陈皮茶色如琥珀，清亮通透。

外地陈皮：用不同成熟程度的陈皮泡茶，茶汤的颜色也不相同。

④闻其味道

新会陈皮：挥发油种类多，香气独特、不单一，是复合型的香气。3年左右的陈皮带刺鼻香气，带有果香甜味；5-8年的陈皮果香味逐渐褪去，闻起来带有清新的陈香味；10年以上的陈皮闻起来开始有淡淡的药香味。

外地陈皮：挥发油种类少，香气微弱、单一。或甜、或酸、或苦、或涩，其香气随陈化年份长短发生变化不大。

⑤摸其质地

新会陈皮：质轻且易于折断。用手触感新会陈皮，年份越短皮身越软，年份越长，手感越硬、质轻。

外地陈皮：皮硬，容易折断、碎裂。

⑥摸其表皮

新会陈皮：用指甲刮一刮表皮，刮过的地方有油光，年份低的陈皮油光稍多，年份高的陈皮油光略少。

外地陈皮：此特征不明显。

⑦吃其味道

新会陈皮：年份低的陈皮口味苦、酸、涩；而年份高的陈皮口味甘、香、醇、陈。

外地陈皮：不随年份增长而改变，大部分的味道都是单一的，或苦、或酸、或涩不等。

66、为什么有些十五年的陈皮闻起来没有五年的香气足？



五年的陈皮挥发油中的柠檬烯含量高于十五年的陈皮，因为闻起来果香味较为浓烈，超过十年的陈皮香味会转变成一股陈香味。五年陈皮是外放的果香，十五年陈皮是沉稳的陈香。