



阿波番茶製造副産物の機能性を活用した新規製品の開発

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

徳島文理大学短期大学部 工業技術センター
宮口園 生活科学科 食品技術課
宮口一男 山本正子 宮崎絵梨

1. 研究目的

徳島県の伝統的特産物、阿波番茶の製造副産物である茶葉の茹で汁（茶汁）や、茶葉発酵工程より分離した乳酸菌の特性を活かした製品の開発を目的として本研究を行った。

2. 研究内容

阿波番茶生産農家より採取した茶汁等について各種有用成分の分析を行うとともに、製造工程から乳酸菌を分離し、これらを活用した乳酸発酵漬物の試作を行った。

3. 研究成果

カテキン類などが豊富に含まれている茶汁や、発酵中の桶から分離した乳酸菌を添加して発酵漬物を試作した結果、香気改善や発酵促進などによる品質の向上が認められた。

