

阿波晩茶の香味および機能性評価

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

徳島大学 堤 理恵

工業技術センター 食品・応用生物担当 池田 絵梨

1. 研究目的

徳島県内山間部（那賀町、上勝町）を中心に製造されている阿波晩茶は、乳酸菌などの嫌氣的微生物発酵を利用して作られる後発酵茶である。近年、阿波晩茶に対する関心が高まってきているが、その成分や香味特性についての科学的な情報は少ない。本研究では、阿波晩茶の香気成分や味に関する機器分析を実施し、香味特性の評価について検討を行った。

2. 研究内容

徳島県内で製造された阿波晩茶の熱水抽出液を、分析試料として用いた。

(1) 香気成分分析

阿波晩茶の熱水抽出液について、加熱脱着装置付ガスクロマトグラフ質量分析計による分析条件を検討した（図1）。

(2) 味覚センサーによる分析

味覚センサーで測定して得られたデータと官能評価を基に、阿波晩茶の味の評価項目について検討した。

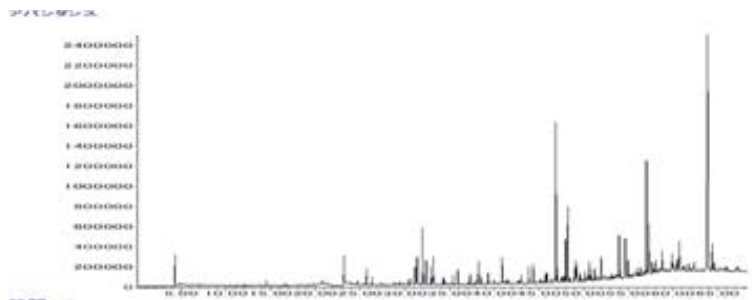


図1. 阿波晩茶抽出液のクロマト例

3. 研究成果

阿波晩茶抽出液からは約60種の香気成分が同定された。このうち今回分析した3点の阿波晩茶で共通して検出された成分は27種あり、フェネチルアルコールやジャスミンラクトンなど、緑茶抽出液では検出されなかった成分が複数確認された。

味の評価項目として6項目（酸味、苦味雑味、渋味刺激、旨味、苦味、旨味コク）を選出し、阿波晩茶3点の分析結果を比較した。その結果、酸味と旨味コクの2項目で味の差があることが示唆された（図2）。

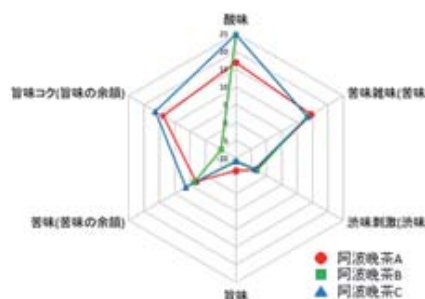


図2. 阿波晩茶抽出液のレーダーチャート