

A—28 茶の食品に対する酸化防止効果について

お茶の水女子大 木原芳次郎
香川大 ○井上 タツ

1. クッキーに抹茶を添加すれば、風味をますと共に油脂の酸敗臭の発生をおくらせ、品質保持上有効であった。今度は、茶の抗酸化性の成分の探究と、その成分を食品に添加した場合の効果について研究した。

2. (i) 抹茶をエーテルで抽出し(A)更に鹼化して、脂肪酸(B)と不鹼化物(C)に分けた。エーテル抽出残渣を、アルコールで抽出し、アルコールを溜去後、塩基性酢酸鉛を添加して、沈澱部(D)と、濾液部(E)に分けた。夫々の部分は、硫化水素で分解した後、濾過し、減圧濃縮した。アルコール抽出残渣を熱湯で浸出し、この部分を減圧濃縮した(F)。(ii) 各々の部分をラードに添加し、40°Cに貯蔵しつつ、T.B.A.法により抗酸化性を比較した。(iii) 抗酸化性のみとめられた部分は、クッキー、マヨネーズ、フレンチドレッシングに添加し、同様に T. B. A. 法により抗酸化性を検討した。

3. アルコール抽出部、水浸出部はすぐれていた。脂肪酸の部分及び不鹼化物の部分は、酸化を促進した。クッキー、マヨネーズ、フレンチドレッシングにも、よい結果がみとめられた。