

A-48 各種食品中の呈味成分に関する研究(第14報)  
くこ茶の呈味成分について

新潟大教育 ○吉村 洋子  
武 恒子  
大塚 一止

1. 薬用にも広く利用されているくこ茶はやや苦味のある一種独特な飲料として賞用されている。このくこ茶の独特な呈味の主体を明らかにする目的で本実験を行なった。

2. 乾燥くこ葉を熱水抽出し、5%の濃度に調製して試料液とした。核酸類はDowex 1×8を用いるクロマトによって分別し、 $260\text{m}\mu$ の紫外外部吸収によって確認し

た。有機酸類の確認はシリカゲルを用いるクロマトにより、アミノ酸類はアミノ酸自動分析機によって定性定量した。また試料液より核酸類、アミノ酸類、有機酸類を除去した液の呈味の変化を試験し、各成分の旨味寄与率を検討した。また同時に各成分の緩衝能を試験した。

3. 旨味成分の主体はアミノ酸類で、グルタミン酸の他にプロリン、アスパラギン酸、ゼリン等が比較的多量に存在している。またアミノ酸類の緩衝能も大である。核酸類はアデニン、アデノシン他数種を含有し、有機酸類はリンゴ酸、クエン酸、コハク酸等が存在し、その内有機酸類は旨味にやや寄与しているものと推定されたが、核酸類、有機酸類のいずれも旨味の主体をなすものではない。

なお、くこ茶の苦味は清涼感をもつ呈味成分であるが、詳細については目下検討中である。