

A-100 柿葉の利用に関する研究 一柿葉処理によるアスコルビン酸の消長一  
昭和女大短大 ○新井美知子 坂元悦子

目的 現在市販されている柿茶(柿葉)のアスコルビン酸量は非常に少く、これは原料である柿葉の処理方法や保存方法に原因するのではないかと考えられるので、種々な方法で柿葉を処理し、アスコルビン酸含量を調べた。

方法 まず原料である柿葉を、品種別による場合、二番萌芽の場合、着生部位による場合等について行い、更に緑茶製造法に準じて、蒸す、茹でる、炒る等の処理により乾燥、製品とした後、アスコルビン酸量を経時的に調べた。

結果

1. 品種別では禅寺丸、衣紋に多い。
2. 二番萌芽中のアスコルビン酸は一番萌芽に比べて少い。
3. 着生部位によるものは頂芽が最も多く、順次下葉になるに従って少くなる。
4. 処理方法による製品中アスコルビン酸量の差は認められなかった。