

紅茶クリーミング生成におよぼす諸因子について

東農大農 〇加藤みゆき 大妻女大家政 大森正司  
農水省野菜試 西条了康 農水省茶試 竹尾忠一

目的 嗜好品として親しまれている紅茶の水色は赤紅色を有し、カップ内縁に黄金環を有するものが良好とされている。この紅茶を飲用する際に放置したり、アイスティーを作る時に濁る事がある。これをクリーミング(クリームダウン, 以下CDと略)といい、紅茶本来の風味をよこなう事になる。境野らは、この現象を防止するためタンナーゼの応用が有効である事を見い出しているが、このCD生成についての詳細は未だ不明である。今回は、このCD現象の生成条件・水色変化について検討し、若干の知見が得られたので報告する。

方法 ①試料: 農林水産省茶業試験場1981年4番茶"べにふじ"を用いて1, 2, 3葉で常法により紅茶を製造し用いた。又産地別の紅茶としてセイロン(Cy), ダージリン(Dj), アッサム(As) キーモン(Km)の代表的な紅茶を用いた。②浸出方法としては、通常の官能検査に用いる方法を基準とし、量, 浸出時間, 温度, 回数についてCD生成を検討した。CD生成量は700nmにおける比色法により測定した。③鳥井らの方法に準じ、タンニンの定量も合わせて検討した。又各種添加物による影響についても検討した。

結果 ①CDの生成は、放置温度5℃以下で認められ、抽出時間は長くなるに従いCDの生成量は増加し、又浸出濃度にも比例していることが認められた。が紅茶の量, 浸出温度については、3g及び80℃以上になるとCD生成量は急激に増加することが認められた。②紅茶の種類については、CD生成はAs紅茶に顕著に認められ、Cy紅茶はタンニン含量が多いにもかかわらずCDの生成量はAsの右であり、Dj・Km紅茶については、あまり認められなかった。③水色成分は、CDを除去することによりテアラビンフラクション, テアルビジンフラクションともに減少することが認められた。