

目的 抹茶の起泡には起泡成分のみならず泡の形成や安定性を修飾する成分が関与していることをすでに報告した。今回は白白茶を選んで検討した。一般に煎茶の浸出液を泡立てても起泡度は低いのが、白白茶は葉茶でありながら浸出液の起泡度は高く、泡茶として供される。この白白茶浸出液の特異性に注目し、その液中の高分子物質について報告する。

方法 試料には抹茶水懸濁液及び白白茶の水浸出液を遠心分離した上清を用いた。起泡度は泡立てたのち泡立たずに残った泡の下の液量、および泡量より推定した。試料中のペクチンの定量はカルバゾール法に依った。試料の加水分解にはマセロチーム(含ペクチナーゼ)などを用いた。

結果 白白茶水抽出液を泡立てると乳白色の軽い泡が形成され、通常の飲用割合で調製した場合の起泡度は白白茶の方が抹茶よりも高い。粗ペクチン画分量を比較すると、白白茶水抽出液は抹茶水抽出液の約1/10であり、泡沫比重は白白茶水抽出液の方が小さい。また、白白茶水抽出液にマセロチームを作用させると、起泡度はさらに増加するが泡沫比重は一層小さくなる。このように白白茶中にもマセロチームで分解可能な高分子物質がわずかながらも存在し、それが泡の状態に影響を与えているが、しかしその量は著しく少ないため、抹茶の場合とは異なった性状を示すと思われる。一方、サポニンとペクチンを組み合わせ実験して泡立ちを検討した結果、泡の性状にペクチンが影響を与えており白白茶の場合の実験結果を傍証している。