

(目的) 中国茶は最近の健康食品ブームに乗り出語飲料にも進出している。前報(本学会第38回大会)、前々報(同第36回大会)において各種のコーヒー、緑茶、紅茶中のシュウ酸量を報告したが、本報では中国茶のうちでも一般的な半発酵茶であるウーロン茶3種(水仙・色種・鉄観音)と後発酵茶であるプーアル茶を試料として、各々1gより第一煎に浸出するシュウ酸量を求めた。

(方法) 試料の調製は日常飲用する手法に従い調製した。

予備実験により各々の茶浸出液に適した酢酸カルシウム溶液の濃度を求め、前報と同様に電導度滴定を行い、各々のシュウ酸量を算出した。又、同時に試料溶液にシュウ酸脱炭酸酵素を作用させ、さらにNADと共にギ酸脱水素酵素を作用させNADHの吸光度の増加量によりシュウ酸を算出する酵素法も行った。

(結果) 電導度滴定法によるウーロン茶1gより第一煎に浸出するシュウ酸量は水仙では1.23mg、色種では1.52mg、鉄観音では1.59mgであった。プーアル茶では1gより2.79mgのシュウ酸が浸出された。電導度滴定法によりシュウ酸の定量を行うと通常は1つのV字形が挿かれるがプーアル茶では特異的に2つのV字形がみられた。

酵素法によるシュウ酸量はウーロン茶のうち水仙、色種は共に2mg前後であったが鉄観音では4mgと電導度に比して高い値となった。また、プーアル茶では2.5mg前後でウーロン茶とは逆に低い値を示した。