

目的： 白日茶はその浸出液を泡立てて味わうもので、上品な白い泡の様子を例えてこの名が付けられた。我々は白日茶の「泡」に関し、抹茶と比較しながら起泡成分および起泡支持物質を中心に検討したので報告する。

方法： 白日茶25gを80℃の湯300mlで2分間浸漬後遠心分離を行なって得た上清を試料とした。試料をエタノール処理後メタノール抽出をくり返し、全抽出液を水抽出した。つぎにブタノールを加えて激しく振蕩後、遠心分離して得た上清を濃縮乾固しメタノールを用いて溶解、定容調整した液をSephadex LH-20 Column Chromatographyにて分画しそれぞれの画分のサポニンを定量した。粗ペクチンの定量は試料にエタノール添加の際生じた沈殿を集めてカルバゾール法に依った。

Total Dietary FiberはProsky法を改良した方法を用いて測定した。

結果： サポニン画分の総量はすでに報告した抹茶浸出液と比較すると約1/3の量であった。かつて行なったモデル実験の結果から泡の安定性や性状に影響を与える物質のひとつとしてペクチンの存在が示唆されているが、抹茶浸出液のペクチン濃度が0.25%に及ぶのに比して白日茶のそれは約1/50であった。起泡モデル実験において安定な泡が得られる最適のペクチン濃度は0.28~0.30%であり良好な起泡状態を示す抹茶浸出液の粗ペクチン濃度と近い値を示した。以上泡を形成し得る量のサポニンの浸出が認められているにもかかわらず白日茶の泡が不安定である一因はペクチンの浸出量が少ないためである。また水不溶性の繊維質も泡の安定に寄与している。