

紅茶製造工程での風味成分と嗜好性の変化

大妻女大家政 田村朝子 ○大森正司 香川大教育 加藤みゆき
東京農大 惟村直公 農水省野菜茶試 深津修一 西条了康

目的 紅茶香気は製造工程中、萎凋過程が重要である、といわれ、その条件によって香気は大きく左右される。そして次の揉捻過程により、紅茶香気としてのバランスがうまく調整される。また、紅茶水色は、揉捻開始と共に着色しはじめ、黄金環といわれる鮮紅色は揉捻後1～2時間で最高に達し、以後黒みの増して来ることが知られている。香気を重視するためには、発酵は比較的浅い方がよいとされ、水色を重視する時には比較的発酵が長めの方がよい。すなわち、香気生成と水色生成は反比例のような関係にある。本研究では、紅茶製造段階での以上のような関係を成分変化と嗜好性の面から明らかにすることを目的とした。

方法 ①1992年、農水省野菜茶業試験場で産する1番茶(5月)および3番茶(8月)(品種別にふじ、べにほまれ)を用いて、常法により製造し、各種製造段階でサンプリングして試料とした。②各試料に含まれるカテキン、アミノ酸、香気成分をHPLC、GCで分析した。③各試料3gを200mlの熱湯で3分間浸出し、訓練されたパネル6人での官能評価、および本学学生200人での嗜好調査を行い、統計的に解析した。

結果 ①酸性アミノ酸類は、工程が進むにつれて減少し、中性アミノ酸は増加した。カテキン類は、一般に工程と共に減少し、香気成分では、2-フェニルエタノールの増加が認められた。②嗜好的には、発酵1時間が好まれ、機器分析プロファイルとよく一致した。