

ベトナムで生産される茶の風味と特徴

香川大教育 加藤みゆき, ○近藤恭子, 大妻女大家政 田村朝子,  
齊藤ひろみ, 大森正司, Lam Dong Tea Corp. N. N. NHUONG

**目的** ベトナム茶は、日本ではあまりなじみがない茶であるので、その科学的分析データも少ない。しかし、緑茶は大変渋味も強く、滋味深い茶であり、紅茶はCTCタイプと共にオーソドックスタイプもあり、水色が濃く、香気のまろやかなものである。本研究ではこれら官能所見を有するベトナム茶の風味の特徴について、水色、呈味、香氣成分の面より明らかにしたので報告する。

**方法** ベトナムの茶産地ハノイおよびバオロックにおいて、OP, BOPタイプなど約10種を茶工場から分譲を受け、試料とした。これらの試料を粉碎し、以下の分析を行った。水色およびポリフェノール含量は、試料3gに熱湯 200mlを加えて5分間浸出、冷却後 380nmおよび酒石酸鉄法で比色した。呈味成分としては1gの試料を熱湯で1時間攪拌抽出し、アミノ酸はOPA法により、カテキン、カフェインは岩浅らの方法に準じてHPLCで分析した。また香氣成分は試料50gを用いエチルデカノエートを内標としてSDE法により蒸留、GCおよびGCMSで同定した。

**結果** ①ハノイFBOP中のポリフェノール含量はもっとも高く10.1%、総カテキンは0.902%であった。②バオロックOP, BOPタイプの紅茶には遊離アミノ酸中グルタミン酸が200mg%以上と高い含量として示された。③香氣成分としてはベンツアルデヒド、フェニルアセトアルデヒド等が多く含まれるのが特徴であった。