

ミャンマーの後発酵茶（ラペ・ソウ）の風味成分の特徴
香川大教育○加藤みゆき，大妻女大家政 田村朝子，斉藤ひろみ，
高島希誉香，小坂部利恵，大森正司，常磐会短大 難波敦子，
鈴鹿医療技術大 宮川金二郎

目的 ミャンマーのラペ・ソウは食べるお茶として、ミャンマー全土に普及している。我々はこれまでに、後発酵茶である阿波番茶、碁石茶、石鎚黒茶、西双版纳の竹筒酸茶を用いて製造工程中の成分変化について分析し、風味成分の特徴を明らかとし報告してきた。今回はミャンマーにおける後発酵茶、ラペ・ソウについてその風味成分の分析を行ったので以下に報告する。

方法 ミャンマーのラペ・ソウは、試料採取後も嫌気状態を維持して持ち帰った。その試料は生のままと凍結乾燥したものをを用いた。これらの試料について色素成分、呈味成分、香氣成分の分析を行った。アミノ酸はOPA法によりHPLCで、香氣成分はSDE法によりGCで、カテキン類、カフェイン、有機酸はHPLCにより分析を行った。

結果 ラペ・ソウは食べたときは酸味を感じ、また、茶の苦渋味を感じるものであった。茶葉は軟らかく他の後発酵茶のように硬いという触感はなかった。風味成分としては①アミノ酸含量は他の後発酵茶に比較して多く、バリン、イソロイシン、リジン等が多く認められた。②有機酸含量としては、後発酵茶特有の乳酸、酢酸、コハク酸等が認められた。③カテキン含量は比較的少なく特にガレート類の含量は少なかった。