

○村元美代，大森正司，加藤博通  
(大妻女大)

目的 茶カテキンはポリフェノールの一種で茶に特有に含まれる成分である。日本茶の品種やぶきたには10～15%含まれ，アッサム種では20～30%に達するものもある。茶の様々な薬理効果が発見され報告されているが，その中心成分としてはこのカテキンに負うところが大きい。カテキン類には構造的に沢山の水酸基が存在しているために，ポリフェノールとも呼称されるが，その性質はアルコール性，フェノール性のような複雑な性質を有する。しかしいずれにしても不安定で空気酸化を受けて着色するが，この性質が逆に酸化防止などカテキン類の薬効発現の基本となっている。本研究ではこのカテキンの有する諸性質の中，吸着性に着目して実験し，知見を得たので報告する。

方法 ①食品試料としてアルブミン，カゼイン，コーンスターチ，モノグリセリド，無機質などを用いた。②茶カテキンは1%溶液として，①の試料と混合，上澄み液中のカテキン量を鳥井らの方法およびHPLCで分析した。また，カテキンの吸着された食品試料をクロマト的に分離，解析した。③食品試料として，アミラーゼ，プロテアーゼ，リパーゼ等を使用し，吸着性と共にその特性の変動を試験した。

結果 ①茶カテキンの吸着率としてはカゼインが最も高く，カテキンの80～90%が吸着されることが観察された。②カテキンの吸着された食品試料はクロマト的分離条件に影響が現れ，各酵素活性も抑制効果として示された。