

○村元美代，大森正司，加藤博通

(大妻女大 家政)

(目的) 茶の苦味成分の中心はカテキン類であり，その構造中に水酸基を多数有するため，ポリフェノールとも呼称される。近年，茶の薬効についても種々報告されているが，茶カテキンはその薬効発現の中心成分の一つでもある。また，紅茶浸出液をしばらく放置すると着色してくるが，これはカテキンが酸化重合されたための色で，緑茶水色発現と類似している。カテキンはこの様に不安定な物質であるが，それ故にまた様々な効果を示すことになる。演者らは今までに茶カテキンの食品成分との相互作用について実験し，報告してきたが，今回は茶カテキンを各種調理に応用し，カテキンの変化と共に食品成分の変化について検討したので報告する。

(方法) ①食品の試料としてはタンパク性のものとして，肉，牛乳，豆腐，デンプン性のものとして，米，芋類，野菜類として，人参，大根，白菜などを用いた。②茶カテキンは1%溶液として①を摩砕したものと混合し，一定時間加熱後これらの試料中に存在するカテキンおよびアミノ酸，糖等を測定した。カテキンは鳥井らの方法およびHPLCで，アミノ酸をはじめとする食品成分はHPLCおよびニンヒドリン法等の比色分析で行った。

③②の混合したものにそれぞれ味付けをし，官能検査を行った後に③と同様に分析した。

(結果) ①カテキンの吸着は食品成分で行った実験とほぼ同様の傾向を示した。②食品成分としてはカテキンと共に加熱すると，デンプン，タンパク含量には変動が見られなかったが，可溶性物質，特にアミノ酸類の減少が認められた。