

A-55 紅茶風味とクロロフィル含量の關係について

金森省茶試 小嶋弥太郎 大森正男 森内鏡子 加味みね子

目的 紅茶水色は鮮紅色を呈し、黄金環を生ずるものが優良とされている。この本体はカテキン酸化物であるポリフェノールと言われおり、若者うもその分離同定を試み、報告してきたが、今回は主としてクロロフィル含量の消長の面より、紅茶品質を検討し、若干の知見を得た。

方法 1) 試料用紅茶：市販上級セイロン紅茶、本邦産茶葉（品種：べにほまれ）を用いて当研究室において製造された紅茶、以上三種を試料として用いた。2) 製造時における醗酵時間を経時的に変化させながら製茶し、クロロフィルの消長を検討した。3) 古谷、D.W.A. Roberts らの方法を参考として、クロロフィルの分別定量を行った。これと併行して鳥井らの方法にてポリフェノール含量を測定し、醗酵の進行とクロロフィル含量の消長とを比較検討した。またパーパークロマトグラフィー（PPC）、薄層クロマトグラフィー（TLC）、高速液体クロマトグラフィー（HLC）にて分別定量を検討した。

結果 醗酵時間を変えながら、製茶を行うと、醗酵時間を2時間とした時、市販上級紅茶とほぼ同量のクロロフィル含量に調節することができた。ポリフェノール含量の変化もこれと同様の結果であった。クロロフィル分解産物であるフェオフィチンは時間とともに増加して来るが、PPCにて確認できたが、HLCにても数成分に分離することができ、今後の手段として有効であることが示唆された。