

A-6 紅茶風味とアミノ酸関連化合物の関係について

大妻女大家政 小幡弥太郎 大森正司 加藤みゆみ 那須文代  
農林省茶試 竹尾忠一 西条了康

**目的** 紅茶の品質は、水色においては鮮明濃厚な紅色を呈し、カップ内面周縁にそ、て黄金環を帯びるもの、香氣においては、スモーキーなような快なものが有するものが優良とされている。紅茶の呈味成分としては、カテキンを初めとしていくつが存在するが、今回は含窒素化合物の呈味成分としての重要性に着目し、アミノ酸、アミノ酸関連化合物の消長について検索した。

**方法** (1) 試料 ① 紅茶：当研究室において、紅茶用品種ベニふじを原料に製造し、その3gを熱水20mlで3分抽出。② 生茶葉：ベニふじ1kgに水1ℓを加え磨砕、3時間通気後順次クロホルム：メタノール混液(1:1)2ℓ、メチルイソブチルケトン2ℓ、n-ブチルアルコール2ℓで処理し、残った水層。(2) 操作A (1)の試料①②をビスキングチューブにて透析、外液を濃縮、100mlに定容し、ニンヒドリン発色物の定量、アミノ酸自動分析計による分析を行った。

**操作B** (1)の試料①②を6N-HClで24時間加水分解後、濃縮乾固、30% NaOH 50mlを加えて水蒸気蒸留、発生するアミン類を濃塩酸に捕集、濃縮乾固、D-5-ジニトロペンゾイル誘導体とし、薄層クロマトグラフィ- (TLC)により、分離同定した。

**結果** (1) アミノ酸自動分析では、加水分解により酸性アミノ酸とアルギニンは増加、セリン分画は減少を示した。(2) TLC分析でアンモニア、メチルアミン、エチルアミンが同定され、他に未知のアミンが3種類検出された。(3) 緑茶ではメチルアミンとエチルアミンがほぼ同量、紅茶では1/2であった。以上、(1),(2),(3)が何を意味するが、については目下検討中である。