

A-154 麦茶の浸出による無機成分の溶出
広島文教大 短大 江後道子

目的 夏の飲み物として広く用いられている麦茶について、おもな無機成分などのように溶出するかを調べた。

方法 一般に市販されている麦茶3種について、麦茶の分析および水道水900mlを沸とうさせ、麦茶25.0gを入れて3分加熱および10分加熱した浸出液について分析した。Pはモリブデン青比色法、Feはオルトフェナンスロリン比色法、Caは過マンガン酸容量法、KおよびMgは原子吸光法によって測定した。水分は常圧加熱乾燥法(135°C)、固型物は蒸発乾固後デシケーターに放置して測定した。灰分は直接灰化法(500°C)で測定した。

結果 試料として用いた麦茶のうち2種は裸麦、1種は小麦であった。裸麦に比べてFe、Kは小麦麦茶のほうが含量が低い結果となった。浸出液については、裸麦に比べて小麦麦茶のほうが無機成分の溶出が大きいであった。しかしいずれの麦茶も、P、Fe、Caはほとんど無機成分の溶出が認められなかった。Kは15~40%が溶出し、粒状で浸出した場合でもかなりの量が溶出することと認められた。Mgについては3~19%の溶出であった。浸出時間の長短については、せん茶についての実験結果にも見られるように浸出時間を長くすることによって浸出無機成分は多くなる傾向が認められた。しかし麦茶の場合はせん茶ほどの無機成分の溶出は認められず、このことは試料形態の相違に基づくと考えられた。