

目的 柿の葉を味覚的においしく、かつ栄養的にもすぐれた食品材料の一つとして食生活に取り入れたい見地から検索を試みているが、先の本学会において、柿の生葉の

ビタミンC、タンニン、カフェインの含有量および調味料による変化について報告を行なったが、今回は採取後の柿の生葉について日数経過によるビタミンCの変化、生葉と柿茶について一定時間煎じた場合のビタミンC量、煎出時間との関連性、柿茶浸出時の温度別・浸出回数別によるビタミンC量について測定を行なったので報告する。

方法 採取した生葉を陰干し、一定日数経過後ビタミンC量の減少率をみた。柿の生葉および柿茶を10%濃度で一定時間沸騰を継続したのち、その煎汁についてビタミンC量をみた。柿茶に85℃、90℃、100℃供試水を連続的に5回そそぎ、その浸出液のビタミンC溶出量を測定した。

結果 柿の生葉は採取後2日目では約40%、5日目では15%の残存率を示した。生葉および柿茶の煎出時間では生葉40分煎出したものに溶出率53%、柿茶では5分煎出したものに68.7%と高い値をみた。煎出時間、溶出率より柿茶の方が良好であるとうかべられる。

柿茶浸出温度および回数では、第一回目の溶出では供試水の温度が高いほど還元型ビタミンCの溶出量も高く、100℃では70.50mg%、95℃では70.37mg%、85℃では59.57mg%であった。