

A 76 エマルションの安定性におよぼす茶成分の影響  
大妻女大家政 大森正司 加藤みゆき ◦安田順子  
農水省茶試 西茶了康 竹尾忠一

小幡弥太郎

(目的) 茶は利尿作用、興奮作用など様々な生理効果を示し、昔から愛飲されている飲料である。先に茶浸出液および茶成分を微生物、動物、植物等に換身し、*E. coli* に対する抗菌性、ラット運動量の増加、小麦、大根種子の発芽抑制効果が認められ報告した。今回はエマルション調製に関して応用し、若干の知見が得られたいので報告する。

(方法) ① エマルションは鉱物油を用い、*POE* ソルビタンモノステアレート (*TS-10*) とソルビタンモノステアレート (*SS-10*) の混合活性剤を用いて調製し、食用エマルションのモデル系で行った。この時、水性画分に茶浸出液および茶成分を用いエマルションとした。② 調製したエマルションを放置し、その安定性と茶の効果を顕微鏡法、遠心法等で測定した。エマルションを放置する際、*E. coli* を接種し経時的にその増殖度を生菌数としてコロニーより測定した。③ 紅茶浸出液をメチルイソブチルアトン、ブクノール等で順次抽出し、更に又、*Sephadex LH-20* 等で分画し、超音波法で乳化、その安定性と茶の効果を測定した。

(結果) ① エマルションの安定性は50日、100日と放置するに依り安定性の減少する事が認められた。*E. coli* の増殖度は茶浸出液を用いた方が増加しているのが認められた。③ *Sephadex* で分画したもののエマルションは、超音波法で行ったため粒子は細かくなったが顕著な有飛塵は認められなかった。エマルション中での茶成分の挙動等を明らかにする事が今後の課題であると考える。