

A 147 まっ茶の起泡性に關与する1成分について
武庫川女大家政 寺田雅子 ○中井久美子

目的 我々は昨年の本大会で、まっ茶の起泡にはある種の低分子物質が關与しているとの報告をおこなったが、今回は、その低分子物質の1部の成分を確認したので報告する。

方法 泡立て条件は次のようである。まっ茶又は各標品に純水(70°C)を加えた懸濁液を調製し、ユニバーサル・ホモジナイザーで30秒又は60秒間泡立て、各々5回の実験値の平均より起泡度を求めた。なお、始めの懸濁液量から、泡立たずに残った液量を差引いた値を起泡度とした。

結果 まっ茶に97%メタノールを加えて攪拌、冷却放置後、遠心分離(10,000rpm×30min)して上清1、沈澱1を得る。これらを脱メタノール後、純水を加えて起泡度を測定すると、上清1画分は著しい泡立ちを示した。沈澱1画分にも起泡性が認められたが、この点については今後の検討を要する。

上清1にエーテルを添加後遠心分離して得た沈澱2について先と同様、起泡度を測定すると著しい起泡度が認められ、その泡は細かく、軽く、比較的不安定であった。

上清1をSephadex LH-20 column chromatographyで分画すると、低分子画分に高い起泡度が認められた。又、この画分は97%メタノール可溶性サポニンの溶出ピークと一致した。

さらに、この起泡性を有するLH-20低分子画分を減圧濃縮後 paper chromatographyで検討すると、そのRf値は97%メタノール可溶性サポニンのそれと同じ値を示した。

以上のことより、まっ茶の起泡成分の1部は97%メタノール可溶性サポニンであるとの知見を得た。