

目的 抹茶の起泡成分の1つは低分子物質であり、それは97%メタノール可溶性サポニンである事をすでに報告した(注1)。今回はその低分子物質について さらに検討を進め、及びそれ以外にも 起泡成分の存在が推測されるに至ったので報告する。

方法 抹茶又は各標品に純水(70°C)を加えた懸濁液を調製し 茶筌で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。

結果 抹茶懸濁液の遠心分離後の上清を Sephadex LH-20 column chromatography で分画すると、分子量の大きい順に peak I, II, III が得られた。起泡性は peak I 及び II に認められた。又、上清を透析すると、透析内液の起泡度は低い値を示す。これは透析によって peak II が消失することと符合する。

peak I には水溶性起泡物質と97%メタノール可溶性起泡物質が混在する。

又、茶葉サポニンの構成糖より推測して、茶葉サポニンを分解するであろう酵素( $\beta$ -グルコシダーゼ,  $\alpha$ -,  $\beta$ -ガラクトシダーゼ)を peak I に作用させ、次いで column chromatography で分画すると peak I 以外に peak III 付近に新たな peak が出現した。しかしこの peak は起泡性を示さない。尚、酵素作用を受けても peak I の起泡性はほとんど変化しなかった。

従って既報(注1)の物質のみならず、それ以外の比較的分子量の大きい起泡物質の存在も示唆される。

(注1. 日本家政学会年次大会 昭和57年度)