

目的 昔からカキの葉は製茶法にならぬカキの葉茶としてつくられ、日常健康茶として愛飲されてきた。特にビタミンCの含有量が高いと一般にいわれている。本研究では、カキの葉茶の浸出液中のビタミンCとポリフェノール成分について検索し、ビタミンCの安定性との関係を検討した。

方法 長野県「平核無」9月採取のカキ葉を用いて、そのまま乾燥、および加熱後乾燥の製茶と、市販のカキの葉茶3種を試料とした。茶5gを80°C、75ml、1分浸出を3回反覆して検液とした。これらの検液についてヒドラジン法にてビタミンCを、Folin Denis法にてポリフェノール成分を定量した。ポリフェノール成分の検索は、酢酸エチル移行部と不移行部に分け、さらに酸による分解産物をクロマトグラフ法、吸収スペクトルにより検討した。

結果 カキの葉茶浸出液中のビタミンC量は多いもので5.7 mg%、少ないもので1.8 mg%であったが、それぞれを経時的に測定した結果では、3時間経過後においてもビタミンCの減少は殆どみられなかった。

全ポリフェノール量は多いもので130 mg%、少ないもので20 mg%であった。品種、製茶法により、一定の浸出方法ではかなりの差がみられた。ポリフェノール成分検索の結果、カテキン類とロイコアントシアンの存在を暗示し、酸分解アグリコンはガリツク酸、ケンペロール、フェルセチン、ミリセチンを推定した。これらの成分はビタミンCの安定性に影響していると考えられる。