

A 127 カキの葉成分に関する研究(第2報) - カキの葉茶中のビタミンC量及び
ポリフェノール量の季節的変化 -
文教大教育 の泉敬子 実践女子短大 曾根原直子

目的: 演者らはマキにカキ茶及びカキ茶浸出液についてビタミンC含有量と全ポリフェノール含有量の関係について報告した。

今回はそれらの含有量の季節による変化と製法別の含有量のちがいを調べることを目的として本研究を行なった。

方法: 前回と同様、長野県の「平核無」を試料とし、6月、7月、9月、10月にそれぞれ採集したのものについてそのまま乾燥、蒸熱後乾燥及び真空凍結乾燥の製茶を試料とした。浸出方法は前報と同様であるが、ビタミンCについては更に10分、ポリフェノールについては更に15分浸出して検液とした。測定方法はビタミンCはヒドラジン法で、全ポリフェノール量はFolin Denis法で、ロイコアントシアン量は塩酸-ブタノール法で行なった。

結果: ビタミンC量、全ポリフェノール量、ロイコアントシアン量等何れも7月が最も多く、結実後は減少している。

9月、10月採取のものについては新芽(小葉)のところと大葉とを区別して測定したところ、新芽のところは結実茶と同様多量のビタミンC、ポリフェノール、ロイコアントシアンを含んでいることが分った。製茶法別ではそのまま乾燥したもの、蒸熱後乾燥したもの及び真空凍結乾燥したものの浸出液と比較すると蒸熱後乾燥のものはそのまま乾燥のものに比べ、ビタミンC量では約2~3倍に、全ポリフェノール量では約4倍となった。又、真空凍結乾燥のものとそのまま乾燥のものとの比較では、前者がビタミンCでは約2.5倍に全ポリフェノール量では約3倍であった。