

大妻女大：岡本順子、矢野とし子、大森正司、食総研：津志田藤二郎、農環研：村井敏信

野菜茶試：岩浅潔、袴田勝弘、中田典男

【目的】先に本研究では茶葉を嫌気的条件下におくと、茶葉中にγ-アミノ酪酸（GABA）が蓄積し、¹⁾この茶（ギャバロン茶）を飲用させることにより高血圧自然発症ラット（SHR）の血圧上昇の抑制されることが認められた。²⁾また、ギャバロン茶には僅かではあるが独特の香りが存在するところからその香りを分析し、バルミチン酸エチル、リノール酸メチルなどのエステルを同定した。¹⁾今回はギャバロン茶の嗜好調査を行い、その特徴が明らかになると共に風味改善実験をおこなったので報告する。

【方法】嫌気処理緑茶（ギャバロン茶）および嫌気処理時にβ-カロチンを添加した茶を製造し試料とした。試料3gを200mlの熱湯で2分間浸出し試料液とした。パネルは大妻女子大学学生約240名および訓練されたパネル5名を対象に前者はエリスの方法を参考に後者は合議制で行った。嗜好尺度と共にその理由を記述させ、使用された形容詞、形容動詞的用語を抽出してその出現頻度を算出した。

【結果】①対象として用いた普通煎茶においては、色、香とも過半数の人が好きと答えたが、味については50%弱の人に好まれなかった。ギャバロン茶については尺度3、やや好きという人がもっとも多く30%であったが、香、味はあまり好まれなかった。

②好きと答えた理由には「ちょうど良い」「おいしそう」「お茶らしい」など、嫌いと答えた理由としては「しぶい」「いまいち」「変な」「らしくない」などの出現頻度が高く認められた。

③β-カロチンを添加して製造したところ、添加量0.03~0.06%において風味の改善が認められた。

1) 農化 61, 817 (1987)

2) 農化 61, 1449 (1987)