

嫌気処理茶（ギャバロン茶）のアルコール分解促進作用

大妻女大家政[○]大森正司 岡本順子 小松真由美 伊藤好, 目白短大生活 矢野とし子
食総研 津志田藤二郎, 農環研 村井敏信, 野茶試 袴田勝弘 岩浅潔

〔目的〕嫌気処理をして得た茶（ギャバロン茶、ギャバロン紅茶、ギャバロンウーロン茶）が本態性高血圧発症ラット（SHR）やヒトの血圧上昇を抑制すること、又、この茶の成分の特徴であるγ-アミノ酪酸（GABA）単独では0.1%で血圧上昇抑制効果が認められるが、発現までの期間はギャバロン茶に比べて、より長く必要なこと、などを認め報告してきた。今回は、アルコール飲用に伴い、その分解作用への影響を検討したところ、効果が認められたので報告する。

〔方法〕①ギャバロン茶は1989年5月、野菜茶業試験場産ヤブキタを用いて製茶した。製造した茶5gを熱湯200mlで1分間浸出し、試料液とした。ギャバロン茶1gを粉末にして100mlの熱湯で60分抽出した液および本試料液中の遊離アミノ酸をHPLCにより測定した。②10～20週令ウスター系雄白ラットを24時間絶水させた後、試料液を30～180分間給与後、20%エタノールをゾンデを用いて2ml経口投与、経時的に屠殺して血中および肝臓中のエタノール含量を測定した。

〔結果〕①ギャバロン茶に含まれている全アミノ酸量はGABA187mg、Glu.72mg、Ala.229mg、Asp.21mgであり、浸出液中では83、26、106、9mgであった。また20%エタノールを投与したラットでは1時間を最高値として以後漸減していくのが認められた。②エタノール投与後1時間で、ギャバロン茶を飲用していたラットの血中およびアルコール含量は対照区に比較して半減していることが認められた。