

における香気成分の変化

名女大短大

南 廣子 安部公子 ○糟屋 優子

〔目 的〕 最近、国産ウーロン茶が各地で生産され注目されている。この国産ウーロン茶に着目し、茶の製造工程中における香気成分の変化を調べ、あわせて香味特性について検討を行った。

〔方 法〕 試料の茶葉（やぶきた種）は三重県大台町から1990年 8月に入手した。各製造工程から萎凋葉、攪拌葉、静置葉、第二萎凋葉、炒葉、揉捻葉、第一中揉葉、乾燥葉、製品の茶葉の香気成分を連続蒸留抽出法で分離し、ガスクロマトグラフィー（島津14A型）を用いて分析した。また国産ウーロン茶の製品の茶汁について、薄い（0.74%）、普通（1.10%）濃い（2.50%）の3種の濃度を用い評点法で官能検査を行い、香味特性について調べた。

〔結果及び考察〕 茶の香気成分は製造工程中の萎凋や攪拌により香気の揮発性成分が生成される。炒め操作の加温により茶葉に含まれている酵素が作用し、総揮発性成分が著しく生成された。その主な成分は、低沸点部のトランス-2-ヘキセナール、2-ペンテン-1オール、中間のリナロール、ベンズアルデヒド、ゲラニオール、ベンジルアルコール、高沸点部のネロリドール、インドール、シス・ジャスモンなどであった。次の揉捻・中揉工程では香りの成分が、炒葉中の香気成分量の約16%・67%まで、乾燥工程では20%まで減少した。最終の製品の香り総成分量は炒葉の36%止まりであったが、高沸点部の焙焼香の割合が著しく増加していた。

香味に関する官能検査の結果、総合的評価の項目で、試料間に有意の差が認められた（ $P<0.05$ ）。国産ウーロン茶は、中国産ウーロン茶の“シャキ”としたそう快感は得られなかったが、水色や香りは紅茶風のまろやかな香味であると評された。