

石鎚黒茶の製造工程中での風味成分の変化

香川大教育 ○加藤みゆき、大妻女大家政 田村朝子 大森正司、
常磐会短大 難波敦子、香川大教育 宮川金二郎

目的 発酵茶の1つである後発酵茶には、製造工程にかびづけの操作を行っているものがあり、これには中国のプアール茶や富山、石鎚の黒茶、高知の碁石茶などがある。昨年本大会において、高知の碁石茶についてその風味の特徴について報告した。今回は、カビづけ後に揉捻を行う、同じ四国に存在する後発酵茶の一種である石鎚黒茶についてその製造工程中の成分変化について検討した。

方法 1992年7月、愛媛県周桑郡小松町において石鎚黒茶の製造工程の各工程から試料を採取して凍結乾燥した。これらの試料について、アミノ酸類、色素成分、香気成分について分析を行った。アミノ酸はOPA法によりHPLCで、香気成分はSDE法によりGC、GC-MSで分離同定を行った。色素成分については、ポリフェノール類を酒石酸鉄法により比色定量し、カテキン類はHPLCにより分析した。また、カフェイン、有機酸類についてもHPLCで分析を行った。

結果 ①碁石茶にくらべて遊離アミノ酸量は少なく、製造工程中のかびづけを行うことにより増加し、揉捻することにより減少していた。また、桶づけすることにより、さらに減少することが認められた。また、各アミノ酸としては、他の茶にも多く存在しているテアニンの含量が高く、次いでグルタミン酸、セリンの順であった。②カテキン含量は、碁石茶と同様にカビづけすることにより減少し、揉捻、桶だしとさらに減少傾向を示した。③有機酸含量は、碁石茶に比較して新たにコハク酸、グアニール酸が認められ、桶づけ後乳酸が顕著に増加することは、他の後発酵茶と同様であった。