

## 茶葉浸出残渣（茶殻）の調理的利用性

大妻女大家政 ○田村朝子 大森正司 香川大教育 加藤みゆき  
 目白学園短大 尾上とし子 伊藤園中央研究所 竹尾忠一

目的 茶葉浸出残渣は「茶殻」と称され、家庭、特に団地などでは、その処理が面倒なことから、いきおいティーパックや、缶ドリンクの需要増となっている。しかしながら、茶浸出液は、一煎目で約60%、二煎目では約80%の可溶性成分が溶出するといわれ、残りの20%および脂溶性成分と粗繊維は残存することになる。したがって、栄養的にも、食品的にも、茶殻をそのまま廃棄することは大変、非効率的であると考えられる。本研究では、茶殻の利用研究の一環として、ラットの血圧上昇抑制効果を認めたので、今回はその調理的利用について検討を行い、知見を得たので報告する。

方法 ①煎茶3gを熱湯200mlで3分間浸出し、茶殻をこし分けた。これを70℃で通風乾燥した後粉碎し、試料とした。②茶殻に残存するカテキン、アミノ酸、タンパク質、香気成分等を、常法により、HPLC、GC、GCMSで分析した。③小麦粉製品として、麺類、パン類、菓子類、揚げ物として天ぷらの衣、肉料理としてハンバーグ、また卵料理として、たまご焼、茶碗蒸し、などを選び、材料の0.1～10%の茶殻粉末を添加し、調理した。調理したものを本学学生を対象に官能検査を行った。

結果 ①茶殻には、カテキン中EGCg、アミノ酸のテアニン、グルタミン酸、香気成分の2-フェニルエタノール等が、煎茶の約20%残存していた。タンパク質は煎茶より若干少ないものの、ほぼ同量残存していた。②茶殻粉末を1%使用したものでは、ほぼ官能的にも好まれるものであったが、5%を使用すると、スポンジケーキ、クッキーなどでは好まれたが、パンなどではよい結果ではなかった。