

目的 前報に引き続き、中国雲南省の布朗族の作る竹筒酸茶と阿波番茶とを比較検討する目的で風味成分の検索を行ない、若干の知見が得られたので報告する。

方法 竹筒酸茶は開封後、可能な限り速く、日干乾燥および凍結乾燥を行って試料とした。これらの試料について色素成分、呈味成分、香氣成分について分析を行った。色素成分については、浸出後380 nmでの比色することにより水色濃度を、ポリフェノール含量は岩浅らの方法に準じて酒石酸鉄法を用いて比色法により、アミノ酸はOPA法によりHPLCで、また香氣成分についてはSDE法により、GC、GC-MSで分離同定を行った。カテキン類は粉末試料100mgから含水アセトンで抽出後、常法によりHPLCで、カフェインはPVPでカテキンを除去した後HPLCで、および有機酸は熱湯で抽出後、HPLCで分析した。

結果 ①ポリフェノール、カテキン、アミノ酸については、竹筒酸茶の方が阿波番茶に比較して多く含有されていた。②有機酸含量は、ほぼ阿波番茶と同様であり、中でも後発酵茶に特有の乳酸が多く認められた。③香氣成分については、酢酸、ベンツアルデヒド、フェニルエチルアセテート等の含量が高く、酸味のある香りであるのが特徴的であった。④カテキンについては、竹筒酸茶の方が含有量が多く後発酵茶の特徴である、ガレート類の含有量が少なかった。