

○中野淳子 大羽和子

(名古屋女大)

<目的> ルイボスティは、健康茶として注目を集めつつあるが、飲用する際、香りが好まれないことが解った。飲用以外に加工調理に用いることも考えられるので、パンに添加したり、煮物に用い、その特性を解析した。

<方法> ニーダーで直ごね法で生地を作り製パンした。小麦粉の2%の茶葉粉末、茶葉のアルカリ抽出物粉末(0.4%)添加パン及び茶葉熱水抽出液を水のかわりに用いた食パンを製作した。クリープメーターで食パンのクラムの物性を測定し、色・香り・味・食感・総合について、品質評価とし好評価を5段階評点法で行い、結果を統計処理した。ジャガイモとサトイモを水、食塩水、茶汁で煮て、煮崩れ及び色・味・食感について官能評価した。

<結果> 無添加パンの比容積は約5、クラムのかたさ $3.56 \times 10^3 \text{ Pa}$ 、凝集性 0.71、破断応力 $6.99 \times 10^5 \text{ Pa}$ であった。ルイボスティ粉末を添加するとパンのかたさは無添加パンの約1.2倍と硬くなったが、熱水抽出物添加パンのかたさは約0.8倍と柔らかくなった。破断応力には大差はなかった。茶葉粉末添加パンでは色が濃く、味・香りが強かった($P < 0.05$)。し好評価では、熱水抽出物添加パンが無添加パンと同様に好まれ、次いでアルカリ抽出物添加パン、茶葉粉末添加パンの順になった($P < 0.05$)。砂糖(10%)を添加しても、し好順位は変わらなかった。熱水抽出物添加パン100gに含まれる茶の成分量は、茶汁860mlに含まれる量と等しいので、茶汁を飲用するより抵抗なくルイボスティの有効成分を摂取できることになる。また、ジャガイモをルイボスティ茶汁で煮ると煮崩れが防止され、こくがありおいしいという評価であった。サトイモではこのようなプラス効果は見られなかった。