

○川口由美\* 久保田紀久枝\* 小林彰夫\* 原征彦\*\*

(\*お茶の水女大生活科学、\*\*三井農林(株))

【目的】茶は嗜好飲料として広く好まれ、緑茶、烏龍茶、紅茶など、種類も多く、それぞれ特徴的な風味をもっている。本研究では、若葉のさわやかな緑茶の香気あるいは、甘い花様の紅茶の香気が、茶の特徴的な味である苦渋味に及ぼす影響について調べることを目的とした。

【方法】(1) 味覚感度テスト、嗅覚感度テストを行い、官能検査パネルを13名選定した。(2) 緑茶及び紅茶から、ポラパックQ樹脂吸着法により香気濃縮物を調製した。(3) 下降系列の3点識別法により、ポリフェノン100、カフェイン、EGCgの刺激いき値を測定し、緑茶、紅茶の香気付与によるいき値の変動を調べた。(4) 刺激いき値の測定と同様の、香気試料-味試料の組み合わせで、いき値の2~8倍の4段階の濃度の水溶液の味強度を、評価尺度法により評価させた。

【結果】カフェイン及びカテキン類を含むポリフェノン100では、緑茶、紅茶の香気付与により、5%水準で有意に味強度が強まり、いき値が緑茶で110%、紅茶で160%上昇した。カフェインでは、いき値が37%上昇した。EGCgについては、緑茶、紅茶の香気付与により、いき値がそれぞれ71%、58%上昇し、味強度が15%強まった。緑茶の香りは苦味・渋味両味に影響したのに対し、紅茶は渋味にのみ影響した。これは、紅茶は緑茶に比べ花様や焦げ臭が強いといった香気特性の違いによるものと考えられる。