

生葉萎凋処理における攪拌処理の香気発揚効果

[研究のねらい]

- ・半発酵茶の特徴的な香りは煎茶製造工程には無い生葉の萎凋処理によって発揚することが知られている。
- ・生葉萎凋処理は日干萎凋、室内萎凋からなり、特に処理時間の長い室内萎凋中には数回手で攪拌を行う。この攪拌処理は、香気発揚において重要な要素の一つであることが知られている。
- ・しかし、攪拌処理の有無によって香気が静置時間の経過とともにどう変化しているかについては明らかになっていないことから、攪拌処理と静置時間が香気分量に与える影響について調査した。

[研究の成果]

- ・摘採後の生葉を25℃と15℃で静置したとき、25℃では4時間経過後、15℃では16~20時間経過後に香気分量(主要香気8成分*)が最大となる。
- ・香気成分の最大量について、15℃静置は25℃静置のおよそ2倍となる。
- ・摘採後生葉を台湾式攪拌機で30分攪拌処理(2rpm)した後15℃で静置した場合、12時間経過後に香気分量が最大となり、攪拌なしに比べ2~4時間最大となる時間が短くなる。
- ・香気分量の最大量について攪拌処理を行うことで、行わない場合に比べおおよそ2倍となる。
- ・留意点



写真 台湾製攪拌機

「さやまかおり」を用いた試験である
攪拌処理は台湾製攪拌機を用いた

* 主要香気8成分 リナロール、ゲラニオール、2-フェニルエタノール、(Z)-ジャスモン、ジャスミンラクトン、ジャスモン酸メチル、インドール、クマリン

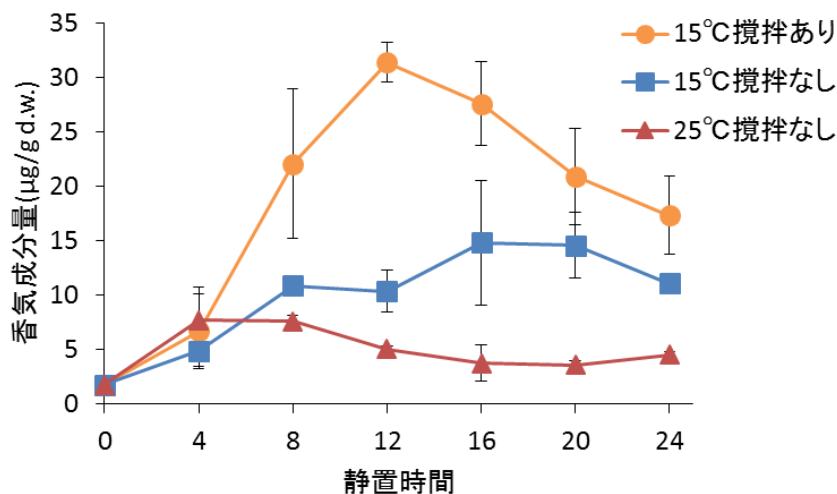


図 静置温度、時間、攪拌処理の有無が荒茶香気分量に及ぼす影響
攪拌処理は生葉摘採後速やかに2rpmで30分間行った
静置時の室内は相対湿度 70%に設定した
静置後 2k型製茶機で普通煎茶製造法により荒茶製造した