

摘採後に保管した生葉成分の変化

[研究のねらい]

- ・茶の機能性や効能は広く一般に知られ、茶の機能性成分の利用に注目が集まっている。
- ・摘採後、茶葉は酵素の働きによって成分が変化することが知られており、摘採後の処理による成分変化を積極的に活用するため、生葉保管中の有用成分の経時変化を調査した。

[研究の成果]

- ・カテキン類は摘採後に含有率の変動があったが、一定の傾向はみられなかった(図1)。
- ・カフェインや遊離アミノ酸はどの茶期の生葉も保管時間の経過にともなって増加していた(図2, 3)。
- ・保管時の相対湿度を50%と90%設定したところ、一番茶では高湿度条件の方が遊離アミノ酸含有率はより増加し(図4)、二番茶では湿度条件による差はなかった。
- ・また、摘採葉を一心二葉部分と下部を分割して調査したところ、二番茶では一心二葉部分の方が遊離アミノ酸含有率がより増加していた(図4)。
- ・以上より、生葉保管条件を制御することで遊離アミノ酸類など、有用成分を高めた緑茶製造により機能性成分活用可能なことが示唆された。

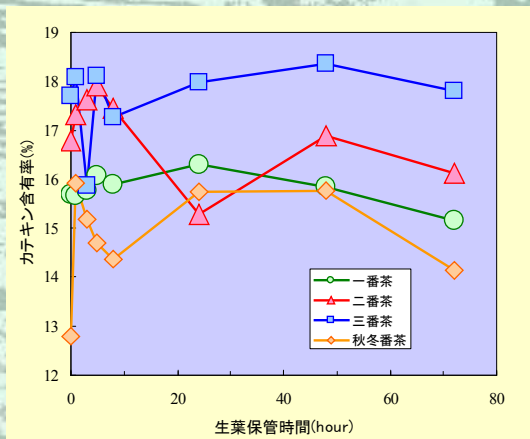


図1 生葉保管時のカテキン含有率の経時変化

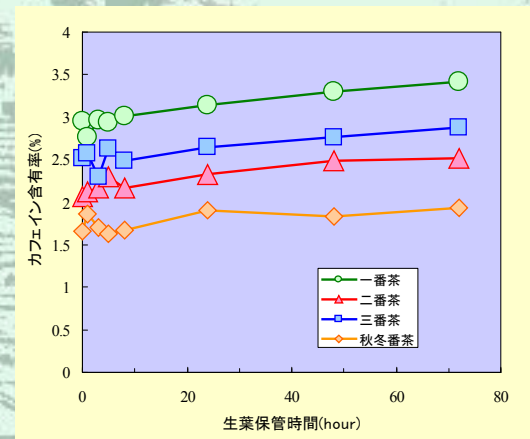


図2 生葉保管時のカフェイン含有率の経時変化

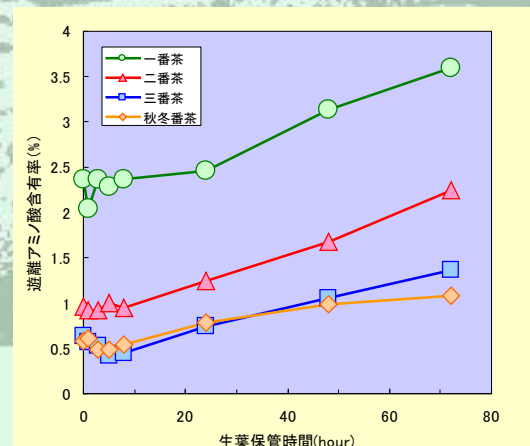


図3 生葉保管時の遊離アミノ酸含有率の経時変化

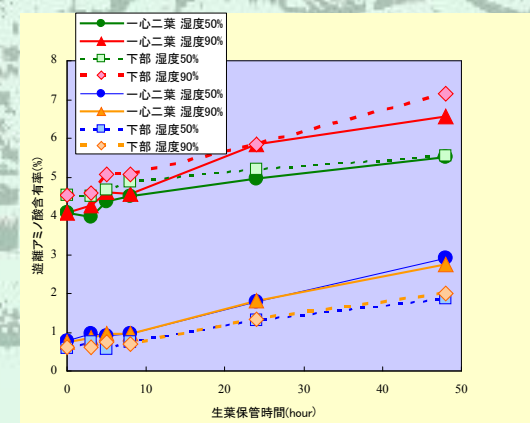


図4 異なる保管条件下での二番茶摘採葉中の遊離アミノ酸の経時変化