

茶の粉化による他用途利用

農業研究センター 茶業研究所

研究のねらい

緑茶の消費は年々減少傾向が続いていたが、最近では健康に対する関心の高まりから緑茶の保健効果が見直され、また、缶ドリンク等の飲用をはじめ食品加工にも用いられる機会も増えており、需要は高まりつつある。

茶の新しい需要として、簡便な飲用茶をはじめ、食品加工等、他用途利用が望まれている茶粉末について、製造法、保存法、利用法を検討する。

研究の成果

1. 摘採前1週間程被覆したものは露地栽培より粉色、水色でやや優れた。被覆栽培では、水色は一番茶、二番茶の差があまりみられなかった。
2. 茶粉末の粒度を検討してみると、粒度が細くなるほど粉色、水色、渋味とも優れていた。
3. 茶粉末の保存について、常温、冷蔵(5℃)、冷凍(-20℃)で12ヶ月間真空密封保存した結果、冷凍保存がもっとも優れていたが、冷蔵(5℃)でもあまり品質低下はみられなかった。
4. 本茶へ配合しその品質について検討した結果、本茶に対し%程度配合したものが最も優れていた。
5. 簡便な飲用茶として茶粉末を利用する場合、水色では茶粉末量は少ない方が優れ、また香り、渋味では、茶粉末量は多い方が優れていたが、総合的には湯量100mlに対し0.25g程度が優れていた。
6. 粉末前の原茶に火入れを行う場合は荒茶に比べ粉色、水色が劣るが、パネラーによる嗜好調査では、渋味については飲用、食用とも火香が強い方が好まれる傾向にあった。
7. 茶粉末の色は、蒸製玉緑茶では鮮緑色に、かまいり製玉緑茶では濃緑色になった。

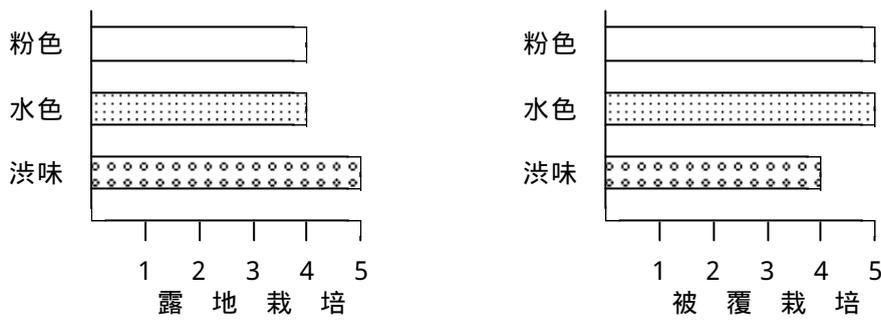


図1 栽培条件試験の審査結果（蒸製玉緑茶）

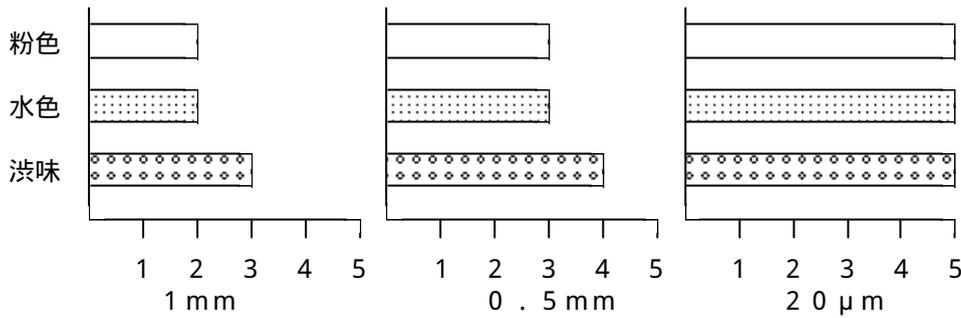


図2 茶粉末粒度試験の審査結果（蒸製玉緑茶）

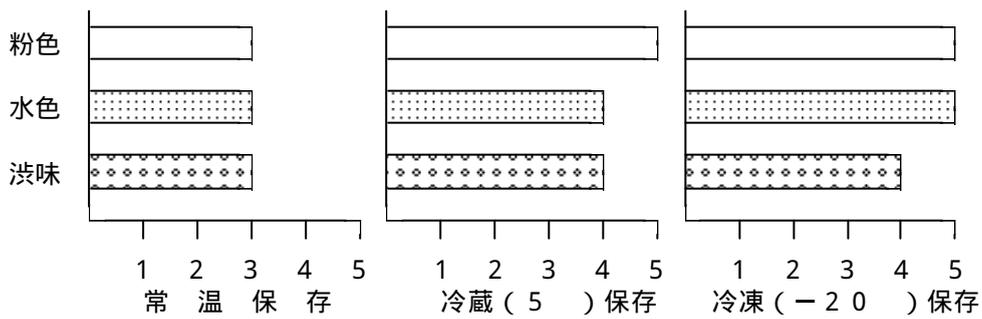


図3 茶粉末保存試験の審査結果（蒸製玉緑茶）

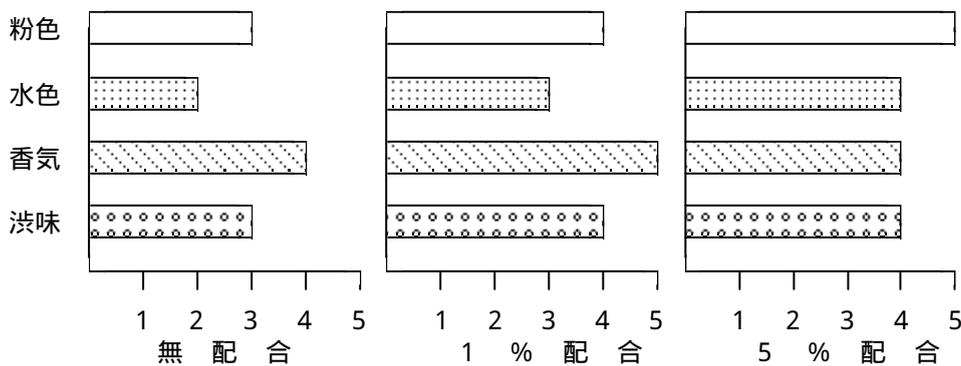


図4 茶粉末の本茶配合試験審査結果