



高知県

果敢に挑戦!

高知県産業振興計画

第 63 号 2011 年 4 月

農業技術センターニュース

目 次			
茶葉の分析でお茶のうま味・渋味を推定する	… 1	普通期品種‘にこまる’の高知県での適応性	… 4
県内で発見された ウンシュウミカン新系統の特性	… 2	ニラの葉位別・部位別成分含有量 (微量要素)	… 5
植え付け深さの違いによる ハナニラの品質・収量への影響	… 3	ナシ炭疽病の薬剤感受性	… 6

茶葉の分析でお茶のうま味・渋味を推定する

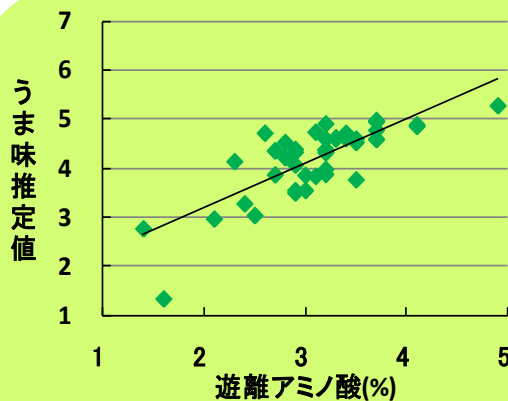


図 1 市販茶の遊離アミノ酸量と味認識装置によるうま味推定値の関係

注)1)うま味推定値は、味認識装置による分析値。
数値が大きいほどうま味が強いことを示す。
2)遊離アミノ酸量は、茶成分分析計による分析値。

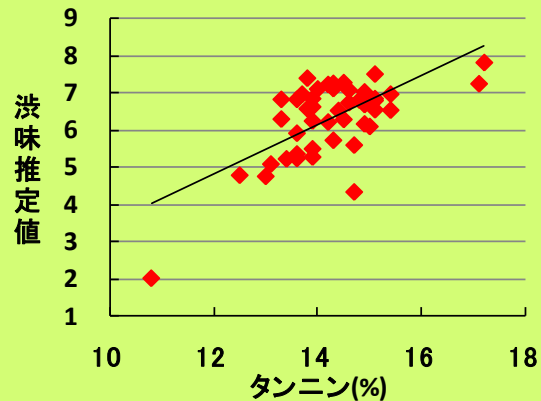


図 2 市販茶のタンニン量と味認識装置による渋味推定値の関係

注)1)渋味推定値は、味認識装置による分析値。
数値が大きいほど渋味が強いことを示す。
2)タンニン量は、茶成分分析計による分析値。

味認識装置（インテリジェントセンサーテクノロジー社製）を用いた、茶のうま味や渋味を推定する方法が、すでに（独）野菜茶業研究所によって開発されています。

しかし、県内では装置がなくこの分析ができないので、それに代わる手法として、茶成分分析計（静岡製機社製）の分析値から、うま味や渋味推定値を予測し味の指標化が可能か検討しました。

市販の土佐茶 45 点（100g 当たり 265～2,100 円）について、茶成分分析計による遊離アミノ酸量およびタンニン量と、味認識装置によるうま味および渋味推定値との

関係を調べました。

その結果、うま味、渋味とも茶成分分析計による分析値と味認識装置による推定値には正の相関がみられ（図 1，2）、茶成分分析計による遊離アミノ酸量とタンニン量で、茶の味の推定が可能であることが示唆されました。

今後、官能審査も加え、うま味、渋味の簡易なランク付け方法を確立するとともに、香りなどの指標化にも取り組む予定です。

（茶業試験場 小島一郎 0889-32-1024）