

煎茶の香りに関与する成分

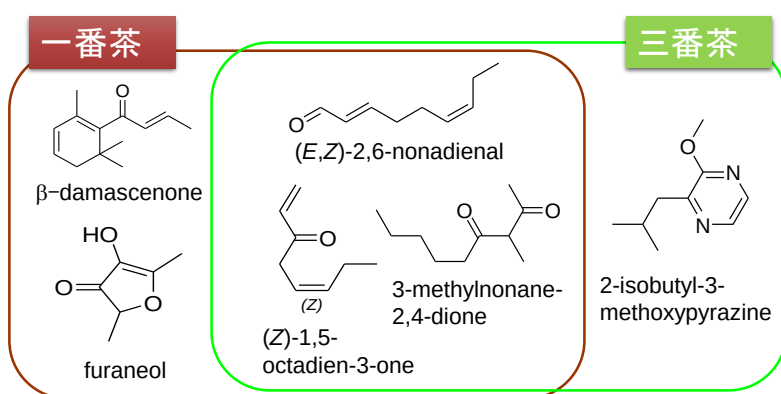
— 一番茶と三番茶の香り —

技術の特徴

高沸点成分を収率よく回収できる高真空蒸留により一番茶と三番茶から香気エキスを得て、ガスクロマトグラフィー(GC)—オルファクトメリー(O)分析を通じて香りを解明した。

研究の内容

- ・一番茶と三番茶に共通して、(Z)-1,5-octadien-3-one、3-methylnonane-2,4-dione、(E,Z)-2,6-nonadienalは香りに強く影響する。一番茶ではそれら3成分に加え、 β -damascenoneとfuranolが、三番茶では2-isobutyl-3-methoxypyrazineが影響する。
- ・三番茶から茶の新たな香気寄与成分として、2-isopropyl-3-methoxypyrazineと2-sec-butyl-3-methoxypyrazineを同定した。



今後の展開

- ・茶の焙煎によって生成する香りを解明する。

参 考

- ・茶業研究報告、116、15-21
- ・茶業研究報告、117、27-33