

TOPICS

棒茶の焙煎条件の最適化

—高温・短時間焙煎で香りを最大化—

化学食品部 笹木哲也(ささき てつや)

t-sasaki@iriii.jp

専門：分析化学、食品化学

一言：分析化学で伝統食品の高付加価値化を支援します。



金沢の伝統食品「加賀棒茶」は、茶の茎を焙煎したほうじ茶で、芳ばしい香りが特徴です。県内20以上の店舗が砂炒り、遠赤外線、ドラム式など各自の焙煎技術で棒茶を自家焙煎し、その味と香りを高めあっています。棒茶の焙煎には職人の経験と感覚が重要ですが、科学的データの裏付けによる香味成分の評価が求められていました。

工業試験場では、棒茶の焙煎条件が香味分量に与える影響を評価しました。その結果、棒茶を高温・短時間で焙煎すると、焙煎の香り成分や花の香り成分の含有量が多くなることが明らかとなりました(図1)。また、高温・短時間焙煎した棒茶の中心部は膨らんでいたことから(図2)、熱が内部にまで達し、香氣成分の生成が促進さ

れたことが示唆されました。一方で、低温焙煎にも、アミノ酸などの味成分を分解させにくい特長があったことから、味わいのある棒茶の製造に適していることも分かりました。

工業試験場では、これら研究で得られた棒茶の焙煎技術の基礎データおよび香味成分の評価技術を活用し、棒茶の商品開発や品質評価に関する研究、指導を行っております。どうぞお気軽にご相談ください。

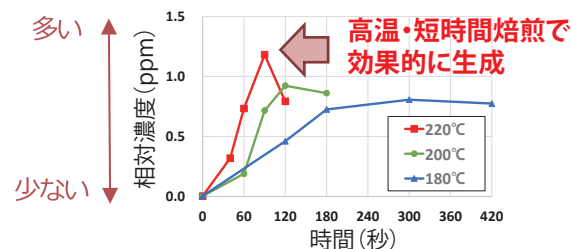


図1 焙煎温度と香氣成分量の変化(焙煎の香り)



図2 高温・短時間焙煎による棒茶断面の変化