

Characterisation of odorants in roasted stem tea using
gas chromatography-mass spectrometry and
gas chromatography-olfactometry analysis
ガスクロマトグラフ質量分析及び匂い嗅ぎ評価による棒茶の香気成分解明
笹木哲也* 越恵梨奈** 武春美* 道島俊英* 丸谷誠慶*** 榎本俊樹**

石川県の伝統食品「棒茶」は茶の茎を焙煎したほうじ茶で、芳ばしく個性的な香りを有している。本研究では、ガスクロマトグラフ質量分析及び匂い嗅ぎ評価を活用し、棒茶に特徴的な香気成分の解明を試みた。その結果、最も香りの強い成分はピラジン類であり、次に強い香りの成分はテルペン化合物であることが明らかとなった。それぞれの化合物をヒトの鼻で嗅ぎ取ったところ、ピラジン類からは焙煎の香り、テルペン化合物からは花の香りが感じられた。続いて、同じ茶樹から採取した茎と葉を焙煎し、その香気成分量を比較した。その結果、棒茶は葉ほうじ茶よりもピラジン類は1.5倍、テルペン化合物は4倍多く含まれていることが明らかとなった。

キーワード：棒茶，ほうじ茶，香気成分，ガスクロマトグラフ質量分析計/匂い嗅ぎ評価

掲載論文：Food Chemistry 2017, vol. 220, p. 177-183.

*化学食品部 **石川県立大学 *** (株)丸八製茶場