

| | |
|------|---------------|
| 研究区分 | 教員特別研究推進 地域振興 |
|------|---------------|

| | | | | | |
|-------|-------------------------------------|-------|-----------------|----|-------|
| 研究テーマ | FIZZ を用いた時系列感覚評価による銘柄緑茶フレーバーの「見える化」 | | | | |
| 研究組織 | 代表者 | 所属・職名 | 食品栄養科学部・准教授 | 氏名 | 伊藤 圭祐 |
| | 研究分担者 | 所属・職名 | 茶学総合研究センター・特任教授 | 氏名 | 中村 順行 |
| | | 所属・職名 | 食品栄養科学部・助教 | 氏名 | 寺田 祐子 |
| | | 所属・職名 | | 氏名 | |
| | 発表者 | 所属・職名 | 食品栄養科学部・准教授 | 氏名 | 伊藤 圭祐 |

| | |
|-----------------|---|
| 講演題目 | 時間軸を考慮した官能評価と機器分析による緑茶のおいしさの「見える化」分析 |
| 研究の目的、成果及び今後の展望 | <p>緑茶は嗜好品であるため、その風味を消費者に分かりやすく提示することは、低迷が続く緑茶（リーフ茶）の消費拡大および茶産業の活性化に役立つと期待できる。これまで、緑茶の品質評価は主に官能評価によって行われてきたが、近年では様々な機器分析によって得られたデータを用いておいしさを訴求することも少なくない。しかし、風味に関して官能評価と機器分析のデータの関連性を総合的に評価した報告は必ずしも多くなく、緑茶の風味の分析方法、提示方法の検討はいまだ十分ではない。そこで本研究では、官能評価と味覚センサー分析により各種緑茶の風味を調べ、得られたデータを比較した。</p> <p>全国茶品評会を含め、これまで、緑茶の風味・おいしさは官能評価によって評価されてきた。しかしそれらのほとんどはエンドポイントでの質と強度に関する評価であり、時間軸を考慮した官能評価を行った報告はほとんどない。そこで本研究ではまず初めに、茶種、品種、淹れ方、産地が異なる17種類のモデルサンプル緑茶について、緑茶の官能評価に習熟した日本茶インストラクターの協力の下、時間軸を考慮した官能評価を行った。その結果、例えばやぶきた品種の場合、先味としてパネルの60%が旨味、40%が甘味を感じ、後味として80%が清涼感を感じたと回答した。そのように、緑茶の種類ごとに、時間軸を考慮した場合の官能特性は異なることが示された。続いて機器分析の例として、味覚センサーを用いて、官能評価と同じモデルサンプル緑茶の風味（味）を分析した。味覚センサーは、味物質と人工脂質膜との物理化学的相互作用によって生じる電位差を測定する装置である。ヒトの官能に近い「味」を簡便に測定できるとされており、緑茶の味の評価に用いられた報告もある。結果として、各モデルサンプル緑茶は固有の味シグナルパターンを示した。しかし、例えば抽出時間の長いサンプルは官能評価においてはパネルの80%が苦渋味を感じたと回答したのに対し、味覚センサーでは抽出時間の短いサンプルよりも苦渋味シグナルが弱かったなど、本研究で検討した範囲内では、官能評価の結果との相関性はみられなかった。味覚センサーによる分析は、緑茶の複合的な味を表現することには向かない可能性が示唆された。</p> <p>本研究により、緑茶の風味の評価には現時点では官能評価の実施が重要であり、特に、従来行われてきたエンドポイントでの質と強度の評価データに加えて、時間軸を考慮した評価データを取り入れることで、各種緑茶の特徴をより詳細に提示できる可能性が示された。</p> |