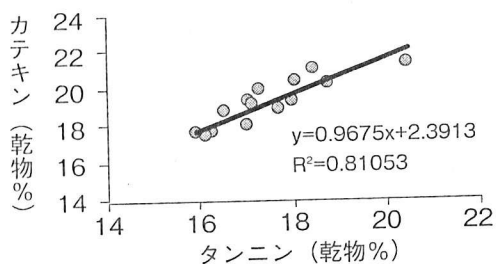


# 農業技術

## プリズム

五島つばき茶は、ツバキ生葉と茶生葉を同時にもみ込むことで香味に優れ、食後の血糖値上昇抑制と脂質代謝改善作用を有します。これらの効果を発揮する成分は、テアフラビン、テア

「やぶきた」におけるタンニン乾物%とカテキン乾物%との関係



## 茶葉中のカテキン含量 近赤外分光法を活用 従来より簡易に推定

異なっています。このため、茶葉を摘採する前にカテキン含有率を把握できれば、一定の品質を保持する五島つばき茶を製造することが出来ます。この課題を解決するために、簡易に茶葉

シネンシンおよびカテキン重合ポリフェノールであり、その基となる成分は茶葉中に含まれるカテキンです。  
茶葉中に含まれるカテキン含量は、摘採時期の違いによって中に含まれるカテキン含有率を測定する手法について検討したので、その概要を紹介します。  
一般に行われているカテキン含量の分析には、高速液体クロマトグラフィーが用いられていますが、サンプルの前処理、検量線の作成や機器の安定化などの煩雑な作業を行わなければならない、6時間を要します。一方、タンニン含有率は、近赤外分光法を用いることで前処理を含め10分で簡易に計測できます。そこで、高速液体クロマトグラフィーによる乾燥茶葉中のカテキン含有率と近赤外分光法によるタンニンの含有率に相関性がないか検討を行いました。

その結果、近赤外分光法で測定した乾燥茶葉中のタンニン含有率は、高速液体クロマトグラフィーで測定したカテキン含有率との相関性が高く、近赤外分光法を用いてカテキン含有率を簡易に推定できることが明らかになりました(図)。  
(県農林技術開発センター 宮田裕次)