

平成30年度研究結果

桑発酵茶製造法の検討

3.1 抽出液の色の定性評価試験

下に桑発酵茶と紅茶の抽出液の写真を示す。

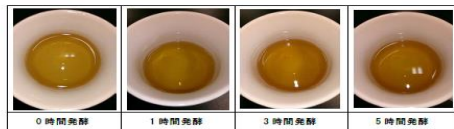


図1 桑発酵茶抽出液

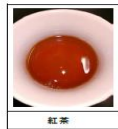


図2 紅茶抽出液

4種の桑発酵茶はいずれも明るい茶色。紅茶は赤茶色を呈していた。

桑発酵茶の発酵時間別の色の定性評価を行った結果、0、1時間は同様に明るい茶色を呈し、3、5時間と発酵時間が増えるに伴い色が濃くなっていった。桑発酵茶の間では、色彩そのものの変化は確認されなかった。

3.3 桑発酵茶の味の官能評価試験

下に桑発酵茶の味の官能評価試験の結果を示す。

表1 桑発酵茶の味の官能評価試験結果

	1時間	3時間	5時間
A	4	2	1
B	4	3	5
C	4	2	3
D	4	3.5	5
E	4	3	3
F	4	2.5	4
G	4	4.5	5
H	4	4.5	4
I	4	2	4
Average	4	3	3.8

各々の味の好みで偏った点数になったが、平均すると、この3種の桑発酵茶の間では1時間発酵が最も評価が高く、3時間発酵は最も低い結果となった。

・桑発酵茶の開発には凍結発酵法が適していると判明したが、商品化するにあたり、色、味、及び香りの点で改善が必要だった。紅茶特有の赤茶色を呈しながらも、特有の味および香りを有する美味しい桑発酵茶の開発を目的とし、時間や温度の発行条件、製造工程など製造方法の見直しを行った。

・発酵時間の違いによる色の変化は微々たるもののなので、より長い時間発酵しても紅茶のような赤茶色を呈することはないと考えられる。