

令和元年度研究結果

桑発酵茶の開発

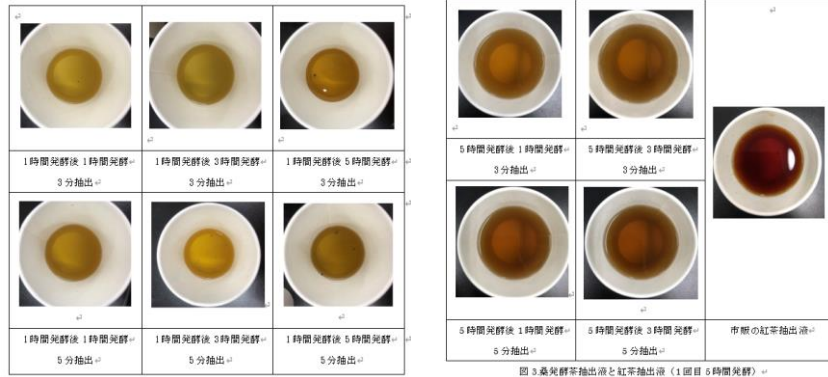


図3 桑発酵茶抽出液と紅茶抽出液（1日目 5時間発酵）

- ・ 桑発酵茶を商品化し普及していくにあたり、色、香り、味の点で改善が必要。当年度は製造工程の見直し、試作した桑発酵茶の色の定性評価試験、吸収スペクトルの測定評価試験、味の官能評価試験を行った。

(結果・考察)

- ・ 発酵の工程を2段階にすることによって、紅茶の発色に近づいた。
- ・ 官能評価では、発酵時間と味の平均点数には相関がみられなかった。

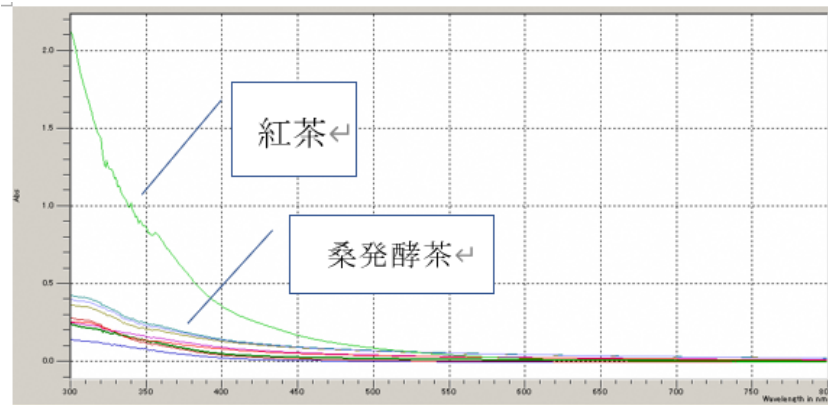


図4 桑発酵茶と紅茶の抽出液の吸収スペクトル