

茶研究 最前線

～県立大から～

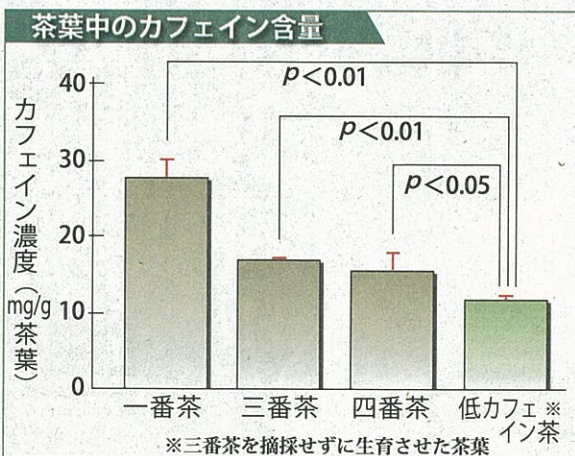
●●14

低カフェイン化

一般的な煎茶は、乾燥重量あたりカフェインを約3%、カテキン類を約10～15%含有している。カテキン類は、抗酸化作用など多くの生理作用が報告されているが、カフェインは通常量でも人によっては眠れなくなることもあり、過量摂取すると不整脈やめまいなどを引き起こすことが知られている。日本薬局方にも1日の可能な摂取量が規定されている。

そのため、熱水処理した脱カフェイン茶が一般的に市販されている。しかし、この熱処理は多量の熱量を必要とし、余分に1工程が必要になるばかりか、その処理でビタミンCのような

三番茶利用で有効成分保持



貴重な水溶性有効成分を損失してしまう欠点を有している。

私たちの研究室では、従来あまり活用されていなかった三番茶（通常7～8月に収穫）の発育した葉を9～10月まで生育させた後に摘採、製造すると、有効成

分を保持したままでカフェイン量が通常の一番茶に比べて特異的に低下することを見出した。この方法で製造した茶は市販脱カフェイン茶に比べて成分抽出時の抽出温度による影響を受けにくく、抽出温度が低下して

も有効成分が保持されること（板井茂・薬学部教授）

とが示された。通常の方法で生産ができ、環境面からもその有用性は高い。本研究により従来よりも容易にかつ安価な低カフェイン茶の生産の可能性が期待されている。



県内は新茶（写真）の収穫期を迎えているが、低カフェイン茶製造には三番茶の方が適している