

GABAが高含有かつ香味に優れた新香味茶（半発酵茶）の開発

GABA高含有烏龍茶製造技術の開発

背景・目的

- 血圧降下作用等の機能があるGABA（γ-アミノ酪酸）を多く含有（150mg以上/100g）するギャバロン茶は、農林水産省茶業試験場（現農研機構）で開発されましたが、嗜好面において課題がありました。そこで、本研究ではドラム式萎凋機を活用してGABA含有量が多く、香味の良い半発酵茶の開発を目的としました。

成果の内容

- ドラム式萎凋機と低温加熱処理により香味に優れたGABA高含有新香味茶が製造できます（図1.2）。
- 消費者アンケート結果からも香味に優れていることがわかります（図3）。

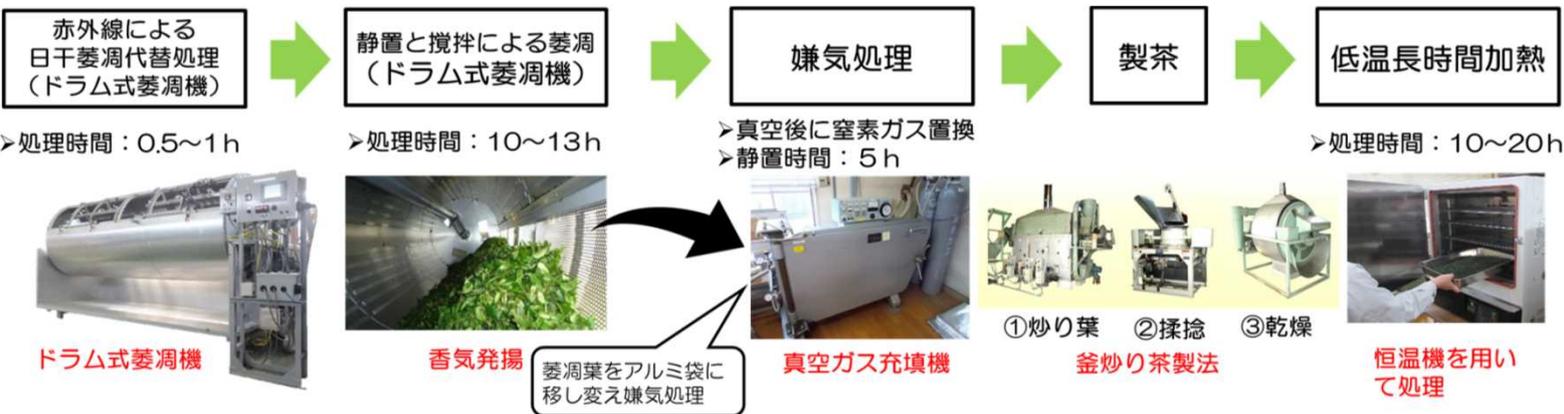
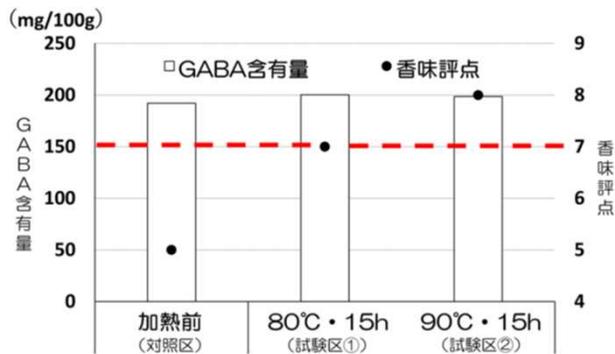


図1 開発したGABA高含有新香味茶の製造方法



注1) 香味評点基準：9 (対照と比べ非常に優れる)、8 (とても優れる)、7 (やや優れる)、6 (優かに優れる)、5 (同程度)、4 (優かに劣る)、3 (やや劣る)、2 (とても劣る)、1 (非常に劣る)
 注2) 供試サンプル：品種「みなみさやか」(2021・一番茶・図2とは別サンプル・出開き度46%)

図2 低温加熱処理による効果

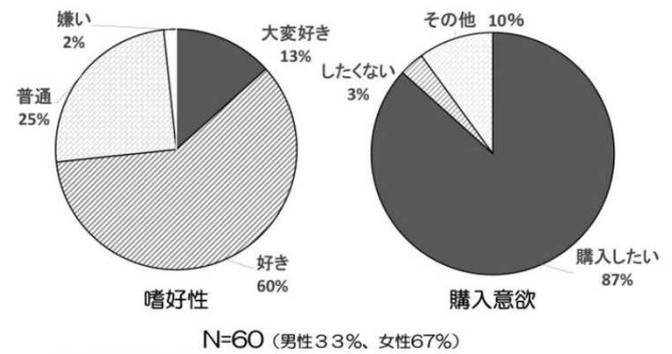


図3 消費者の嗜好調査結果

成果の活用方法(又は期待される効果)

- ドラム式萎凋機を導入して新香味茶を生産する茶生産者が新たに商品開発をする際に役立ちます。

留意点

- GABA含有量は、生葉原料、萎凋程度（発酵程度）で異なるため、含有量は分析機関に依頼する必要があります。
- GABAが高含有かつ香味に優れた新香味茶の安定製造に関する試験を今後も継続します。