

# てん茶(抹茶の原料)のうま味・機能性成分テアニンを活かした新飲料の開発

## ■開発のねらい

宇治茶の優れた品質(味・香り・機能性)を生かした新商品開発を進め、消費拡大をはかるため、これまでにないうま味が強く、苦み・渋味の少ないてん茶風味の飲料を開発しました。

## ■研究の成果

- ・うま味が強く、テアニンのリラックス効果、集中力向上が期待できるよう、テアニン濃度を高め、カフェイン濃度を抑制した実用的なてん茶抽出技術を見出した(図1)
- ・飲料製品として求められる殺菌(除菌)処理は、フィルターによる非加熱ろ過除菌処理が、てん茶の風味を良好に保てる最適な方法であることを確認(図省略)
- ・てん茶抽出液は市販ペットボトル飲料と比較してうま味が強く、苦味・渋味が弱い(図2)
- ・てん茶抽出液のテアニン/カフェイン濃度比は市販ペットボトル飲料より高く、テアニンの機能が期待できる(図3)

## ■活用の分野

- ・商品化については京都府茶協同組合が検討中。発売時には、茶業研究所として再度助言等を含め、商品化に向けて協力します。

### <参考情報>

(テアニンとカフェインの機能性発現効果)

**テアニン200mg、カフェイン160mgを同時摂取することで、集中力が10%向上。**

(てん茶抽出液300mL相当)

[Acute effects of theanine, caffeine and theanine caffeine combination on attention.]  
Nutr Neurosci. 2016 Feb 11

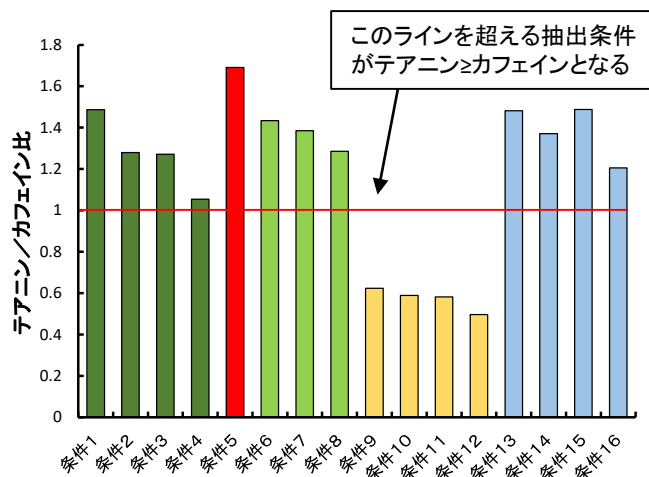


図1 原料茶の栽培条件、抽出条件がテアニン濃度とカフェイン濃度の比に及ぼす影響

※ 抽出液のテアニン含有量。栽培条件によるテアニン含有量は、本ず被覆≧二重被覆>直がけ被覆>一重被覆  
抽出条件の詳細についてはお問合せください。

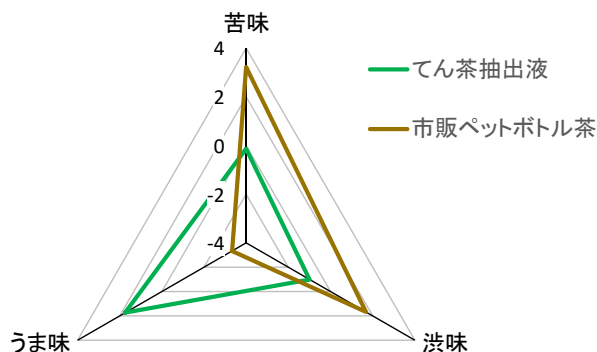


図2 開発したてん茶抽出液と代表的な市販ペットボトル飲料の味認識装置による比較

※開発したてん茶飲料は、市販のペットボトル飲料と比べて、うま味が強く、苦味・渋味が弱いことがわかる。

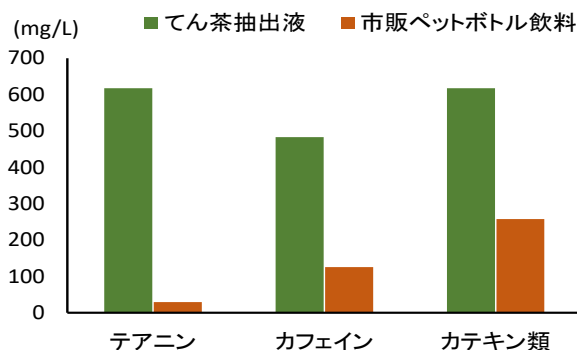


図3 てん茶抽出液と代表的な市販ペットボトル飲料の成分含有量比較