

ポスター発表 | ポスター発表：食物

2025年6月1日(日) 11:20 ~ 12:00 1G (教育文化ホール大集会室)

ポスター発表

◆ 食物 - 調理・加工

[P-022] 低カフェイン抹茶の試作と評価**ハウレンソウ粉末及びクワ粉末のブレンド効果***岩本 実久¹、鶴永 陽子² (1. 島根県立松江北高等学校、2. 島根大)

キーワード：ハウレンソウ、クワ、抹茶

目的 カフェインには適量で頭が冴えたり眠気を覚ます効果があるが、過剰摂取は不眠やめまい、心拍数増加などの健康リスクを引き起こす。このため、近年カフェインレス飲料の需要が増えている。そこで、低カフェイン抹茶の開発を目的に、専門家（加島茶舗の加島浩介氏）からアドバイスを受け、抹茶または緑茶に、ハウレンソウ粉末またはクワ粉末をブレンドした2種類の試作品を調製した。本発表では、原料である試料ならびにブレンド抹茶試料の起泡性、色などの特徴を調べた結果について報告する。

方法 原料は抹茶、ハウレンソウ粉末、緑茶、クワ粉末の4種とし、それらを原料としてブレンドⅠ（抹茶：ハウレンソウ粉末=1：9）、ブレンドⅡ（緑茶：クワ粉末=1：1）を調製した。合計6種類を本実験の試料とした。各試料0.5 gに25 mL（80℃）の湯を入れ、ホモジナイザー（400 rpm、30秒）を用いて混和し、試料液を得た。試料液については起泡性、密度、色（L* a* b* 値）を測定した。

結果 起泡性ではブレンドⅠおよびハウレンソウ粉末が最も抹茶と類似しており、密度は試料間で大きな差はなかった。また、明度を示すL*値はクワ粉末およびブレンドⅡ、緑色を示すa*値はブレンドⅠ、黄色を示すb*値は緑茶が最も抹茶と類似していた。以上のことから品質面で最も抹茶に近いのはブレンドⅠであることが示唆された。

本研究はグローバルサイエンスキャンパスの支援を受けた。