

課題名	49 玉露の新製品開発	分類	①
	水出し玉露のティーバッグの開発		
試験研究年次	62~1年(完了)		
<p>I 目的</p> <p>手軽に持ち運びができ、誰でも簡単においしく飲める水出し玉露のティーバッグを開発し玉露の需要拡大を図る。</p>			
<p>II 試験方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ティーバッグの原料用の玉露は所内で生産したものを用了。 2 火入れには宮村鉄工所製のミニ火入れ機を用了。 3 荒茶の切断は篩を用いて人力で行った。 4 ティーバッグの作成は友和産業KK自動充填機UTRを用了。 5 ティーバッグの素材としてナイロン紗と不織布(オキロン)を用了。 			
<p>III 主要成果の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 原料の生産及び加工法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 水出し玉露のティーバッグは原料となる荒茶品質の良いものほど良質のものができ、茶の粒子は25号篩下程度の小粒子にした方が、粒子の大きいものより成分の溶出が早くなる。 (2) 原料茶は普通蒸しより深むし茶を用了の方が、成分の溶出が早くて水色がグリーンできれいになるので、深むし茶を用的の方がよい。 2 火入れの程度 <p>原料茶の火入れは湯で浸出したら火香がやや強いと思われる位が、水で浸出した場合は好ましい香りとなる。</p> 3 袋詰法 <ol style="list-style-type: none"> (1) ティーバッグは8cm×6cmの大きさに3gのお茶を充てんするのが適当であり、ティーバッグの素材としてはナイロン紗も不織布も香味に悪影響はなくどちらを用了も良い。 しかし、ナイロン紗は不織布より成分の浸出は早い、小さい粒子が網目より浮遊する。 4 浸出時間 <ol style="list-style-type: none"> (1) 浸出時間が長くなるほど可溶分、水溶性窒素、カテキンの溶出量が多く、24時間浸出に比べて30分では約70~80%、1時間では85~90%が浸出した。 			

IV 主要成果の具体的データ

第1表 茶の粒度と浸出

(62年)

粒 度	充てん量	浸出の速速と問題点
14号篩下	3g	浸出は処理の中で一番遅い。
25号篩下	3g	浸出は3分以上かかるが水色と味の濃厚さは一致する。
25号篩下+まっ茶1%	3g	水色は最も早く濃くなるが、水色と味の濃厚さが一致しない。

第2表 充てん量と浸出

(62年)

充てん茶量	バッグの大きさ	水量	浸出の速速と問題点
2g	8cm×5cm	200ml	浸出時間をかなり長くしないと濃くならない。
3g	8cm×6cm	#	浸出時間を3分以上かけると濃度は良い。
4g	8cm×6cm	#	浸出時間は早いですが、時間をかけると濃すぎる。

第3表 浸出時間と化学成分

(浸出液100ml当たり)

(1年)

浸出時間	可溶分 (mg)	水溶性窒素 (mg)	カテキン (mg)	Brix濃度 (%)
15分	348 (65.0)	19.9 (87.7)	28.1 (59.8)	2.56 (69.2)
* 15分	706 (133.7)	39.1 (133.0)	53.7 (114.3)	5.03 (135.9)
30分	420 (79.5)	22.9 (77.9)	32.4 (68.9)	2.93 (79.2)
1時間	481 (91.1)	27.1 (92.2)	40.1 (85.3)	3.36 (90.8)
2時間	516 (97.7)	28.6 (97.3)	44.7 (95.1)	3.64 (98.4)
16時間	528 (100.0)	29.4 (100.0)	47.2 (100.4)	3.72 (100.5)
24時間	528 (100.0)	29.4 (100.0)	47.0 (100.0)	3.70 (100.0)

注) ①水200mlに3g入りのティーバッグを1パック (*15分は2パック)を投入した。

②()内の数字は対24時間浸出指数。

V 成果の評価と取扱上の留意点

- 1 水出し玉露ティーバッグの製品化技術を明らかにしたので地域特産品として普及が可能である。
- 2 原料茶は深むしで火入れをやや強めとした方が良いが、蒸し及び火入れの程度は好みに応じて加減する。
- 3 水200ml当たり3g入ティーバッグ1袋を入れ、1時間程度経過して飲用するのが望ましいが、好みに応じて水の量を調節し、急ぐ場合は1パック当たりの水量を減らすと良い。

VI 今後の研究上の問題点

- 1 もっと短時間に内容成分が溶出するティーバッグの開発。
- 2 形状を必要としないので良質で簡易化した製茶法の検討。

VII 資料名： 昭和62年～平成元年度 福岡県農業総合試験場茶業指導所 試験成績書