



テーマ3 大和茶のメタボリックプロファイリング手法による最適栽培加工技術の開発

大和茶のブランド化、高品質化を図るため、メタボリックプロファイリング[※]手法を用いて多変量解析に基づくデジタル化された総合評価システムを構築し、栽培・製茶技術に適応した茶の生産技術の開発を行おうとしています。

ここでは、製茶された荒茶と呼ばれる品質評価技術の開発をおこないました。

※ メタボリックプロファイリングとは、代謝物を成分分析して、得られた分析値を統計的手法である多変量解析を行い、グループ分けし、その特徴を明らかにする技術です。

■大和茶の品質と抗酸化活性との関係解明

1. 研究成果の概要

美味しさの異なる大和茶の熱水抽出物を用いて、抗酸化活性を観察することができ、SOD Assayにより、研究をおこないました。その傾向は高品質茶でやや活性が高い傾向が認められましたが、相関係数は-0.33と低い結果でした(図1)。

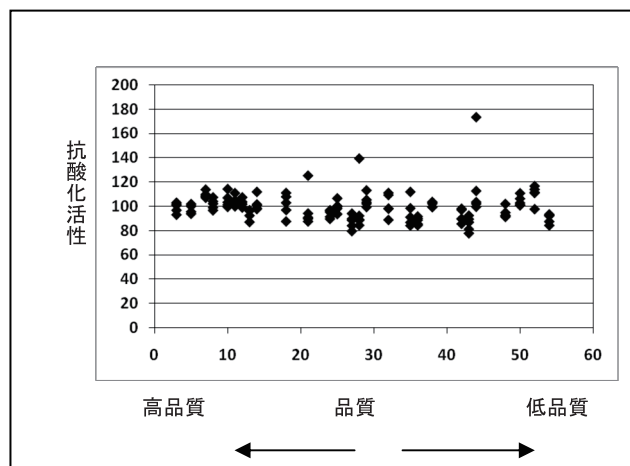


図1 お茶の美味しさと抗酸化活性との関係

【(財)奈良県中小企業支援センター】

2. 成果に関する論文及び知的財産権 (論文)

・ T. Ikeda et. al (論文投稿中)

3. 用途・応用分野

・ 美味しいお茶にも十分抗酸化能を有することが判明しました。

4. 今後の課題と展望

・ 遅効性の抗酸化活性についても検討し、それらを解明し、大和茶のブランド化を図ることを目指します。



大和茶の萌芽