

Metabolomics Profiling of Roasted Stem Tea Using Gas Chromatography-Mass Spectrometry and a Sensory Test (GC-MSと官能評価による棒茶のメタボローム解析)

笹木哲也* 棚瀬裕貴** 米澤俊彦** 道島俊英* 小西康子***

石川県の伝統食品「棒茶」は茶の茎を焙煎したほうじ茶で、芳ばしい香りが特徴である。本研究では、棒茶の香味成分とおいしさとの関係性を評価するため、6つの市販棒茶について香味成分分析と官能評価を行った。官能評価は、大学生52名による棒茶の嗜好性の評価とした。香味成分分析データの多変量解析（主成分分析）で得られたスコアプロットにおいて、官能評価で好まれた棒茶はプロット中心部に位置していたことから、好まれた棒茶の香味成分は平均的な組成であることが判明した。また、香味成分分析データから、官能評価スコアを高精度で予測する式を作成した($r=0.9992$)。この予測式を解析した結果、好まれた棒茶にはピラジン類（焙煎の香り成分）が多く含まれ、好まれなかった棒茶にはアルデヒド類（酸化臭の成分）が多く含まれていることが判明した。

掲載論文：Food Science and Technology Research 2018, vol. 24, no. 6, p. 1059-1067.

*化学食品部 **石川県立大学 ***東京家政大学