

# The Effects of Roasting Conditions on the Physical Appearance Traits and Aroma and Taste Components of Roasted Stem Tea

## (焙煎条件の違いが棒茶の形状と香味成分に与える影響)

笹木 哲也\* 結川 なつ子\*\* 谷 廣 奈々\*\* 道 嶋 俊 英\* 榎 本 俊 樹\*\*

金沢の伝統食品「棒茶」は茎を焙煎したほうじ茶で、芳ばしい香りが特徴である。これまでの研究で、棒茶に含まれる主要香氣成分を特定し、これら成分は葉ほうじ茶よりも棒茶に多く含まれることを報告してきた。本研究では、小型焙煎機で180-220℃で焙煎した棒茶について、形状と香味成分を分析することで、焙煎温度の違いが棒茶の品質に及ぼす影響を評価した。その結果、焙煎温度が高いほど、仕上りの棒茶の形状は膨化し、焙煎の香り成分（ピラジン類）、花の香り成分（ゲラニオール等）の生成量は増加することが明らかとなった。また、主要香氣成分量が最大となるまでの時間は、焙煎温度が高いほど短くなり(180℃で300秒, 200℃で120秒, 220℃で90秒)、高温で短時間焙煎することが香氣成分の生成に有効であった。棒茶の断面を電子顕微鏡で観察したところ、その内部組織は高温焙煎で膨化しており、高温焙煎は棒茶の内部まで十分に加熱し、品質に影響を与えていることも明らかとなった。

掲載論文: Food Science and Technology Research 2020, vol. 26, no. 5, p. 643-653

---

\*化学食品部 \*\*石川県立大学