

＜タイトル＞

メチル化カテキンを含む茶葉を原料とした緑茶容器詰め飲料として製品化

＜当該研究成果のポイント＞

野菜茶業研究所及びアサヒ飲料株式会社は、「生物系産業創出のための異分野融合研究支援事業」（生研センター）のコンソーシアムにより、メチル化カテキンを含む茶葉を原料とした緑茶の製品化を目指して共同研究開発を行いました。

メチル化カテキンは、茶葉を発酵させて紅茶にすると消失してしまうため、緑茶として加工する必要があります。今回の研究では、メチル化カテキンについて、その作用メカニズムを初めて明らかにしたほか、体内への吸収率（腸管吸収）や血中滞留性が高いといった特性も明らかにしました。また、飲料としての最適抽出方法や、食品応用時の苦味・渋味の低減方法等についても開発しました。

＜期待される効果・今後の展開など＞

日常飲用している飲料をこの緑茶に変えることで、QOLを向上させることが期待されます。契約圃場のトレーサビリティ、品質管理を強化し、飲料の販売数を増やしていく予定です。また、乳幼児、妊婦、カフェイン感受性の方のための低カフェイン緑茶飲料の開発も行っています。

＜研究所名＞

（独）農業・生物系特定産業技術研究機構野菜茶業研究所

＜担当者名＞

（研究推進責任者）

野菜茶業研究所 機能解析部長 木幡 勝則

（研究担当者）

野菜茶業研究所 機能解析部 茶機能解析研究室長 山本（前田）万里

（広報担当者）

野菜茶業研究所 企画調整部情報資料課長 松田 幸雄

TEL：059-268-4626 FAX：059-268-3124