

## TOPICS

## 棒茶の新しい焙煎技術の開発

—過熱水蒸気による高品質な棒茶の製造—

化学食品部 笹木哲也 (ささき てつや)

t-sasaki@irii.jp

専門：分析化学、食品化学

一言：分析化学で伝統食品の高付加価値化を支援します。



金沢の伝統食品「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す。その製造方法は、高温に熱した回転ドラム内で焙煎する方法や、遠赤外線を照射して焙煎する方法などがあり、県内の20を超える店舗で個性豊かな棒茶が製造されています。

工業試験場では、高品質で個性豊かな棒茶の製造と商品開発を支援するため、過熱水蒸気による棒茶の新しい焙煎技術を開発しました。過熱水蒸気とは100℃以上に加熱した水蒸気のことであり、熱量が多いために焙煎時間が比較的短くなり、また焦げすぎないなどの特徴があります。過熱水蒸気を棒茶に吹き付けることで、焦げ付きを

抑えた高品質な棒茶の製造が可能となりました(図1)。

従来法と新しい焙煎法の棒茶の色を比較すると、従来法(図2(a))では棒茶の黄変度合が加熱時間とともに大きくなりますが、新しい焙煎法(図2(b))では一定時間に達すると色の変化が緩やかになり、焦げによる過度な着色が抑えられている様子がわかります。

工業試験場では、棒茶の製造、品質評価に関する研究、指導を行っておりますのでお気軽にご相談ください。



図1 棒茶を焙煎する様子

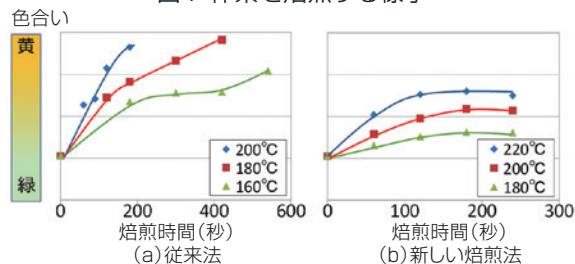


図2 焙煎による棒茶の色変化の比較