

乳幼児飲用をめざした抗アレルギー緑茶低カフェイン化技術の開発

1 中核機関・研究総括者

(独) 農業・生物系特定産業技術研究機構野菜茶業研究所
山本(前田) 万里

2 研究期間

2004～2006 年度 (3 年間)

3 研究目的

(独) 野菜茶業研究所で開発中の「べにふうき」緑茶は花粉症、通年性鼻炎等への効果が期待されているが、乳幼児による長期飲用でカフェイン過剰摂取による興奮、不眠などの副作用が懸念される。そこで、熱水シャワー法を用いた処理機とその処理条件および低カフェイン後の製造方法を検討することにより、カフェイン半減緑茶の製造実用システムを開発する。

4 研究内容及び実施体制

- ① カフェイン処理機の開発 ((独) 野菜茶業研究所、(株) 寺田製作所)
生葉熱水処理による「べにふうき」低カフェイン化のための効率的な方法を検討し、低カフェイン処理機を開発する。
- ② カフェイン処理機を用いた抗アレルギー緑茶の評価 ((独) 野菜茶業研究所)
低カフェイン処理を用いて製造した「べにふうき」緑茶の抗アレルギー活性を動物細胞を用いて評価する。
- ③ 低カフェイン処理機を用いた抗アレルギー緑茶最適製造法の確立 ((独) 野菜茶業研究所)
美味しく飲用できる低カフェイン「べにふうき」緑茶の最適製造法を確立する。

5 目標とする成果

「べにふうき」茶葉からの低カフェイン化実用レベル処理機の開発により新たな緑茶製造法が確立され、乳幼児でも安心して飲用できる飲みやすい抗アレルギー緑茶の提供が期待される。