

6. ダージリンの特徴的な香気を活用した紅茶香料の開発

曾我 直美
小川香料株式会社

1. 目的

2016年の国内の紅茶の茶葉の総消費量は約16,000トンで、その54%が工業用（RTDまたはインスタントティーミックス）で使用された。工業用の茶葉の消費量は伸び悩んでいるが、量販用と外食産業用の茶葉の消費量は近年増加傾向にあることから、家庭や外食で淹れたての紅茶を飲用する機会は増えているといえる。

紅茶の魅力は、産地（銘柄）ごとに異なる多彩な香味を楽しむことにある。茶葉から淹れた紅茶は、産地（銘柄）ごとの特徴的な香りと馥郁とした余韻を有し、飲む者を魅了する。

紅茶飲料の開発においても、本格的な紅茶の香味を表現することがひとつの方向性として求められている。これまで我々は、本格的な紅茶の香味を香料で表現するために、産地（銘柄）ごとの特徴的な香りと、口から鼻へ抜ける余韻香（レトロネーザルアロマ）を研究し、調香に取り組んできた。ここでは、著名な紅茶であるダージリンを題材として、基礎研究から製品化に至った、最新の紅茶香料の開発を紹介する。

2. 方法

ダージリンの特徴的な香りに寄与する成分は、8銘柄の紅茶浸出液の特徴成分をAEDAにて比較することで探索した。また、レトロネーザルアロマの把握は、当社独自分析技術であるR-FISS[®]を活用した。これらの機器分析により得られた情報を基に、調香研究（成分の選択、比率の吟味、効果の確認）を進めた。

3. 結果

8銘柄の紅茶浸出液香気をAEDAにて比較したところ、ダージリンに特徴的な成分としてミート様の香調を有する不明成分を認めた。この不明成分を種々の方法で探索し、4-mercapto-4-methyl-2-pentanone（MMP）を紅茶から初めて同定した。

ダージリンの紅茶浸出液をR-FISS[®]で分析したところ、ダージリンのレトロネーザルアロマとしてグリーン、フローラル、清涼感、フルーティーな香気成分を認めた。

調香研究により、MMPは紅茶香料にフルーティーグリーンなトップインパクトを与え、ダージリンの特徴香を表現する重要な成分であることが分かった。さらに、R-FISS[®]で検出された香気成分群は、ダージリンを飲んだ時のグリーンフローラルで爽やかな余韻香を表現するのに有効であることが分かった。これらの知見を活用して調香を重ねた結果、ダージリンの特徴的な香りと馥郁とした余韻をコールドの紅茶飲料で体感できる新たな紅茶香料を開発することができた。

今後も、これらの知見や方法論を紅茶飲料のさらなる品質向上のために応用していきたいと考えている。