

# 令和3年度豆類振興事業調査研究(雑豆需要促進研究)の成果概要の要約

## ②課題:風味と機能性を高めた豆茶の開発

代表者:あいち産業科学技術総合センター 主任研究員 日渡美世

### 目的

豆類を主原料とした茶(豆茶)の風味を向上させるための方法については、十分な検討が行われていない。本研究では、浸漬工程への酵素処理の導入と焙煎条件を確立することにより、新しい豆茶(ひよこ豆茶)を開発する。

### 成果

#### ①ひよこ豆茶製造における浸漬工程の検討

・浸漬によるひよこ豆の成分変化を検討したところ、焙煎豆やお茶においてGABA等の有用成分の増大が期待された。

#### ②浸漬工程への酵素処理の導入と低温域での焙煎

・焙煎後の豆の遊離アミノ酸や糖類は、低温域での焙煎により保持できた。また、浸漬時の酵素処理により、焙煎豆やお茶はより褐色化し、加熱香気に寄与する主要成分が増大した。  
・なお、官能試験結果によると、酵素処理を行った豆茶は、香ばしさ、旨味、渋みがより高いと評価された。

#### ③まとめ

・上記のとおり、「酵素処理と低温域での焙煎」を併用した製法により、有用成分を保持しつつ風味と香ばしさを高めた「ひよこ豆茶」を開発した。

酵素処理の有無による焙煎豆とお茶の外観の違い

