



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 674 号(一部抜粋)



平成 29 年 3 月 22 日



◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ ベにふうき緑茶中のメチル化カテキン測定法 ◆



今年もスギ花粉が飛ぶ季節が到来しました。ハウスダストやほこりなどによる目や鼻の不快感を軽減する「べにふうき」緑茶を、ご存知でしょうか。「べにふうき」は、1995年に品種登録された日本初の紅茶・半発酵茶兼用品種です。

「べにふうき」緑茶に多く含まれるメチル化カテキンは抗アレルギー作用をもち、アレルギー性鼻炎の方が摂取すると症状が軽減することが2005年に安江らにより日本食品新素材研究会誌等に報告されています。消費者庁が所管する「機能性表示食品」制度に則り、届出がされた「べにふうき」緑茶商品もあります。一方、農林水産省では、平成25年度に一定量の機能性成分を含む食品に事業者がJASマークを表示することができる新しい規格を検討しました。

この新しい規格の制度で機能性成分の測定方法も規定することが想定されたために、FAMICではべにふうき茶葉に含まれるメチル化カテキンの量を測定する方法についての検討を、平成26年度から平成27年度に行いました。JAS規格で規定する測定方法等公的に定められる分析法では、一定の技能及び設備があればどの試験室でも一定の測定値が得られること(測定方法の妥当性)が求められます。これまで種々の測定方法を検討してきた知見を活かし、今回も国際的なガイドラインの手順を参考にして、妥当性を検討しました。

10ヶ所の試験室にべにふうき茶葉を粉砕した試料(5種類)を送付し、手順書の通りに測定してもらい、その測定値を解析しました。このような検討方法を「共同試験」と言い、HorRatと呼ばれる指標が2未満であればその結果は良好とされています。メチル化カテキンの共同試験では、メチル化カテキンの含有量が1.1%~1.9%(w/w)の範囲でHorRatが2未満となり、測定方法の妥当性が確認されました。この成果については、生産者団体等関係者に活用していただけるよう日本食品科学工学会誌に投稿した他、平成28年11月にFAMICで開催した公開調査研究発表会で発表しました。

詳しい測定手順については、FAMICのホームページに掲載されています。

引用文献等

消費者庁ホームページ「機能性表示食品に関する情報」[PDF：906KB]  
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/A67-ippan.pdf>

農林水産省ホームページ「新分野 JAS 規格化委託事業」[PDF：6,148KB]  
[http://www.maff.go.jp/j/jas/pdf/jasjigyo\\_houkoku\\_h25.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/pdf/jasjigyo_houkoku_h25.pdf)

FAMIC ホームページ「JAS 規格に定める測定方法の妥当性確認試験」[PDF：350KB]  
[http://www.famic.go.jp/technical\\_information/datousei/pdf/2801.pdf](http://www.famic.go.jp/technical_information/datousei/pdf/2801.pdf)