

お茶の味が変化する急須

表面吸着による緑茶呈味成分の改質技術

技術分野分類 5402：無機材料・物性

技術キーワード F：機能性セラミックス

産業分類 E-21：窯業・土石製品製造業

内 容	概要	急須でお茶を入れるとおいしいといわれている。本技術は、急須の表面状態の相違により、呈味成分が変化することを明らかにしたものである。急須表面の物理吸着、化学吸着による作用により、ガレート基を持つカテキン類の吸着が認められた。また、うまみ成分のような、アミノ酸類やカフェインの吸着は認められなかった
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	従来、このような技術的検証は行われていなかった。カテキン類のみを選択的に吸着し、うまみ成分を吸着しないことから、相対的にお茶がおいしく感じられる。
	本技術の 有用性	陶磁器を酸化・還元焼成して、表面制御を行うことによる、化学吸着制御や多孔質化による物理吸着制御によって、茶の呈味成分を変化させることができることが実証された。
関連情報 (図・表・写真等)		<p>図</p> <p>焼成雰囲気の違いによるタンニンの吸着量の相違</p>
適用可能製品		急須
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	稲垣 順一 三重県工業研究所 窯業研究室 主幹研究員 西川 孝 三重県工業研究所 窯業研究室伊賀分室 主幹研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	三重県工業研究所 企画調整課 059-234-4036 / 059-234-3982 kougi@pref.mie.jp

■知的財産 無

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2012年 1月17日