

【抹茶の鮮度保持と溶解度向上試験 2021/09/16】

鮮度と風味を損ないやすい抹茶で鮮度保持試験と風味、溶解度の向上試験を行いました。

【試験方法】

①新品の同種類ブランドの品で試験。

同条件で開封し新品を小袋に移し未加工の抹茶と Keep Fresh Wave 加工を直接抹茶に施したものを1か月放置し味、匂い、色を比較。



【①の結果】

未加工：酸化している。香りが少なくなった。味が薄く感じる。

KEEP FRESH WAVE 加工：風味と香りよし、甘味を感じる仕上がり。
酸化なし。

②新品の同種類ブランドの品で試験。

同条件で開封し新品を小袋に移し、未加工の抹茶と Keep Fresh Wave 加工を施した素材を小袋に同胞した抹茶で酸化度をどの程度防ぐことができるかを1か月放置し味、匂い、色を比較。



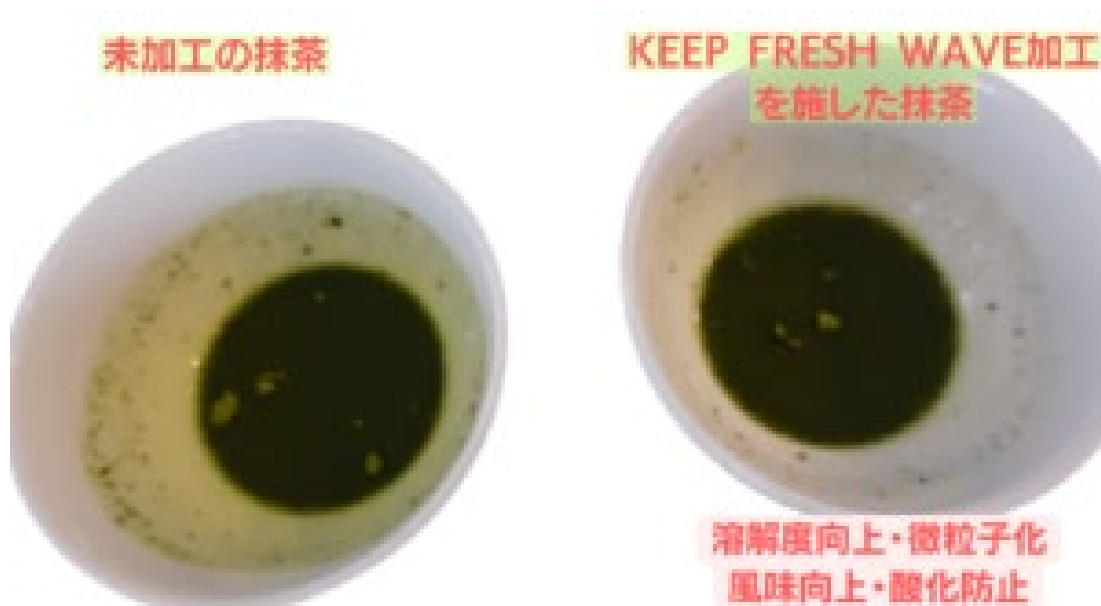
【②の結果】

未加工：酸化している。香りが少なくなった。味が薄く感じる。

KEEP FRESH WAVE 加工：風味と香りよし、甘味を感じる仕上がり。酸化なし。

③①の未加工の抹茶と Keep Fresh Wave 加工を施した抹茶の溶解度を比較。

【③の結果】



容器のふちに付着する抹茶粒子の細かさ、こびりつきのなさが視認できる。低分子化されているため、溶けやすく、滑らかな仕上がり。

溶解度比較試験の動画はこちらから確認いただけます。

<https://youtu.be/j2-dxXMwPS4>

【まとめ】

鮮度保持効果で風味も向上し、また溶解度もあがります。

これは抹茶での試験ですが、その他の粉体、固体についても酸化還元的作用、溶解度向上作用は同様です。

TERAQOL 加工を施したのは粉体である抹茶のみで、注ぎ入れた水は未加工であるが動画のように、振動が注ぎ入れた水に瞬時に伝達するため同様に水が抹茶と同じ効果を持ち 2 次的効果として効果として溶解度があがります。