

お茶に抗菌作用はあるのか？～日常生活の風予防・効果～

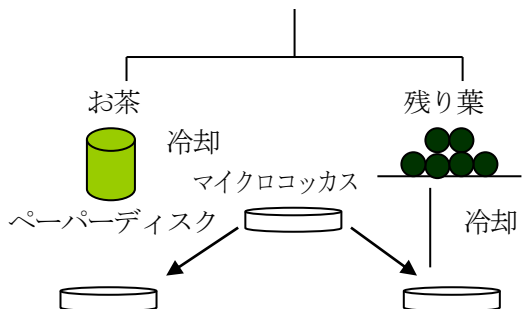
榎本穂乃香・岸本真帆・松田梨瑚・渡邊凜 (兵庫県立三田祥雲館高等学校)

はじめに

普段捨ててしまう利用価値のない残り葉を活用する方法を見つけるために、お茶を作った残り葉で抗菌、または殺菌することができるのかを調べた。また、低温抽出のお茶が流行しているが、お茶の種類や抽出方法によって結果がどれくらい違うのか、そのお茶でも抗菌作用があるのかを調べた。

方法

実験① 育成阻止評価 茶葉



寒天培地に菌を塗り広げて、そのうえに種類と抽出方法を変えたお茶と残り葉を置き、阻止円の大きさを比較した。

実験② 防黴評価

水にさらした餅を常温で観察した。その際、周りに80度のお湯でお茶を抽出した残り葉を周りに置いたものと何も置かなかったものを比較した。



結果と考察

実験①

*は抗菌効果を示す

種類 抽出方法	種類		
	煎茶	番茶	ほうじ茶
4度以下 お茶	**	*	
4度以下 残り葉	***	*	*
80度 お茶	*	***	
80度 残り葉	***	**	*

もともとある菌を殺すことはできないが、抗菌作用はある。煎茶は新芽で加工されていないので一番多くカテキンが出た。番茶は夏以降の暖かい時期に収穫しているので80度のお茶のときに多くカテキンが出た。ほうじ茶は焙煎されているのでカテキンが出にくい。