

## べにふうき緑茶中のメチル化カテキン測定法の室間共同試験による妥当性確認

法邑雄司<sup>1</sup>, 稗島佑介<sup>1</sup>, 児玉貴志<sup>1</sup>, 田中真澄<sup>1</sup>, 堀江秀樹<sup>2</sup>, 鈴木忠直<sup>1,3</sup>, 安井明美<sup>3</sup>

<sup>1</sup> 独立行政法人農林水産消費安全技術センター

<sup>2</sup> 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構野菜茶業研究所  
(現：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門)

<sup>3</sup> 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所  
(現：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門)

べにふうき緑茶 (*Camellia sinensis* L.) 中のメチル化カテキンの測定法を、室間共同試験により評価した。本測定法におけるエピガロカテキン-3-O- (3-O-メチル) ガレート (EGCG3"Me) の検出限界 (S/N=3) 及び定量限界 (S/N=10) は、それぞれ 0.005 % (w/w) 及び 0.015 % (w/w) であった。共同試験には 10 試験室が参加し、5 材料を非明示 2 反復で測定した。その結果、EGCG3"Me 含有量が 1.1 % ~ 1.9 % (w/w) の範囲で、併行相対標準偏差 (RSD<sub>F</sub>) 及び室間再現相対標準偏差 (RSD<sub>R</sub>) はそれぞれ 1.4 % ~ 2.0 % 及び 1.6 % ~ 5.7 % であった。HorRat は 0.39 ~ 1.4 となり、本測定法の妥当性を確認した。拡張不確かさ  $U$  ( $k=2$ ) は、0.094 % (w/w) であった。