

* 34 鯨肉臭気成分の研究 (第1報)

—酸性及び塩基性成分の検索—

実践女子大 染野 亮子
寺島 広幸

鯨肉の嫌悪される一因として臭気成分を検索する目的で、白長須鯨の冷凍赤肉を試料とし、水蒸気蒸留法により揮発性部と不揮発性部とに分け、それぞれ常法により酸性成分と塩基性成分とを得た。更にこれらをペーパークロマト法により検索した結果、酸性成分としてプロピ

オン酸，酪酸を，塩基性成分としてアンモニア，メチルアミン，エチルアミン，ジメチルアミン，トリメチルアミン，エタノールアミン，ピペリジン等の存在を推定した。