

なおイオン交換樹脂による分離を行いつつある。また呈味成分については各だし汁の代表的なものにとどめた。

3. 各だし汁中の無機化合物の分布を検べ、Na, K, Ca, Mg, Fe<sup>+2</sup>, Fe<sup>+3</sup>, Zn<sup>+2</sup>, Cl<sup>-1</sup>, CO<sub>3</sub><sup>-2</sup>, PO<sub>4</sub><sup>-3</sup>などを検出した。これらが有機呈味成分との関係については目下研究中。

㊦A-39 味と無機成分について  
(だし汁中の無機成分)

青山学院女子短大 ○西田 寿美  
熊沢 光子

1. 水溶液中で無機成分は特有の味を持っていることは炭酸水や鉱水、井戸などの天然水に於て経験することである。また調理加工上からも無機成分は重要な因子になることはしばしば見られるところである。以上のことから著者等は呈味成分ことに旨味成分と無機質との相互関係について知りたいと思ったが余り多く研究されていないようなのでとりあげることにした。

2. 今回は先ずだし汁中の無機成分の分布を検べひいて主要旨味成分との関係について検討することにしたので、昆布、けずり節、椎茸、煮干し、鶏骨など一般に用いる数種のだし汁を調理の常法にしたがい調整し、これを常温濃縮を行いペーパークロマトグラフィ、および薄層クロマトグラフィにより、各種無機質を確認した。