

お茶の水女子大 ○吉松 藤子
今井 敬子
八尾 道子
秋川 由起

1. 目的

スープストック中の溶出成分が、調理法によりどのような影響を受けるか、また溶出成分と味との関係を明らかにするために研究を行なっている。有機酸は酒・醤油・味噌・酢などの味に関与していることが広く知られているので、今回はストック中に溶出している有機酸の種類・量について調べた。

2. 方法

牛の脛肉を用い、使用量、形態、加熱時間を変えてストックを取り、これを減圧濃縮した後有機酸をエーテル抽出した。定量法は Van Dame の方法により、溶媒としてベンゼン、ブタノールを用い、シリカゲル、カラムクロマトグラフィーで行なった。

3. 結果

スープストック中の主な有機酸はコハク酸と乳酸であった。文献に示されているグリコール酸はこの方法では定量できなかった。

溶出量は肉使用量20%では 1,000ml 中コハク酸は角切りで 21.4~41.3 mg, ひき肉で 18~26.9 mg, 乳酸は角切りで 690~1,025 mg, ひき肉で 937~1,077 mg であった。肉使用量40%では 1,000 ml 中コハク酸は角切りで 47~75 mg, ひき肉で 26~43 mg, 乳酸は角切りで 860~1,500 mg, ひき肉で 895~1,460 mg であった。尚有機酸の溶出は形態、加熱時間、使用量等にかなり影響されるようである。