

A—67 各種食品中の呈味成分に関する研究  
(第11報)

—玉葱の呈味成分について—

新潟大教育 ○武 恒子  
大塚 一止

1. 生食品としてはもとより、スープやソースの素材としても特異の風味を提供している玉葱が、いかなる旨味成分から構成されているかを検討した。

2. 市販の玉葱をみじん切りにして、20%濃度の煮出液に調製し、試料液とした。一般成分分析は常法に準じて行ない、旨味成分は核酸類、有機酸類、アミノ酸類等についてそれぞれ前報と同一方法によって確認した。糖類はペーパークロマトにより定性し、Bertrandによって定量した。また、官能検査、緩衝能試験も前報に準じて行ない。実験結果に基づき、玉葱の味の再現性を試験した。また、水抽出液についても同様の実験を行なった。

3. 旨味の主体はグリシン、リジン、アルギニン、グルタミン酸等のアミノ酸類であることを確めた。また、ブドウ糖、麦芽糖、蔗糖の甘味が呈味性にかかなり寄与している。その他、核酸類はアデニル酸、シチジル酸、ATP、アデニン、アデノシンを含有し、有機酸類はクエン酸のほか、数種を含有するが、いずれも玉葱の旨味の主体をなすものではない。また、水抽出液について、および、エーテル可溶部に有機酸以外の香辛性の風味物質が残存するので、これらについては目下検討中である。