

A—8 食品の焦げ香に関する研究 (第3報)
大豆を炒るときの香気成分

武庫川女大家政

大西 正三

○浜田 璋子

1. 炒った大豆や、きなこの香気成分はさておき、大豆を炒るときの香ばしい香りは焦げくさみとは違った快い香りである。焙焼の程度により生成してくる香気成分の相違と、大豆の部位による生成香気を比較するため本

実験を行なった。

2. 焙焼は一応 180°C で行ない焙焼時間30分までは快い香りを感じたが、それをすぎると褐変もすすみ焦げくさくなるので焙焼0~30分のものと、30~60分のものにつき香氣成分の検索をした。さらに原料大豆を種皮（糖質）と種実（たん白質，脂質）に分け、それぞれを焙焼したものについて実験を行ない，構成成分の違いによる焙焼香氣成分を比較した。実験はガスクロマトグラフで行なった。

3. 同定し得た香氣成分としては，アセトアルデハイド，フラン，アセトン，2-メチルフラン，n-ブチルアルデハイド，メチルエチルケトン，n-バレルアルデハイド，グリオキサール等である。種皮と種実についてはほとんど相違が認められず，種皮より生成するものとしてメチルイソプロピルケトンを得たにすぎない。