

## A-16 「カレイ」煮熟臭成分について

岡山女短大 ○岡部 泉  
ノートルダム清心女大 家政 西堀 幸吉

1. 「カレイ」は白身の代表的な魚で、煮魚としても賞味されているが、煮熟した際に特有の臭を発生することは衆知のところである。本実験は赤身魚の煮熟臭との比較を目的として「カレイ」煮熟臭成分のうち酸性成分、塩基性成分およびカルボニル成分の検索を行なった。

2. 生鮮「カレイ」の可食部を水蒸気蒸溜し煮熟臭酸性成分はナトリウム塩とし、これを酸分解し遊離酸をジアゾメタンでメチルエステルとした後、ガスクロマトグラフ分析した。

塩基性成分は水蒸気蒸溜液を塩酸塩とした後、濃縮乾涸してアルカリで熱分解し遊離塩基として、ガスクロマトグラフ分析し、分取成分について赤外線吸収スペクトルにより同定した。カルボニル成分については、窒素ガス通気法で 2,4-DNPH でヒドラゾンとして分離し、薄層クロマトグラフ分析し更に Flash exchange method でガスクロマトグラフ分析した。

3. 酸性成分として醋酸、プロピオン酸およびイソ酪酸の3種、塩基性成分としてトリメチルアミンおよびア

ンモニアの2種, カルボニル成分はアセトアルデヒド, プロプルアルデヒド, イソブチルアルデヒド, 2-ブチルアルデヒドおよびイソパレルアルデヒドの5種の計10種を同定した。