

A-11 各種食品中の呈味成分に関する研究(第15報)  
—甘藷の呈味成分について—

新潟大教育 ○武 恒子  
大塚 一止

1. 甘藷の呈味構成成分を明らかにすると共に、栽培時の土質と施肥の差異が甘藷の呈味性に及ぼす影響について検討した。

2. 農林10号を砂壤土および埴壤土に栽培し、窒素肥料として尿素、硝安、硫安をそれぞれ施肥して得られた甘藷を水抽出して5%濃度に調製し、6種の試料液を得た。各試料液の炭水化物、核酸関連物質、有機酸類、アミノ酸類などを常法通り定性定量し、比較した。また、試料液より各呈味成分を除去した液の呈味の変化を検討し、各液の緩衝能を試験した。なお、20分間蒸煮した試料甘藷の硬度をカードメーター(飯尾製)で測定し、食味を官能検査の順位法により判定した。

3. 甘藷の呈味性に関与している主な成分は、炭水化物であり、その他、グルタミン酸、アスパラギン酸などのアミノ酸類も旨味に寄与している。蒸煮甘藷の硬度は、一般に砂壤土栽培のものが硬く、埴壤土のものは軟質である。また、旨味を比較すると、埴壤土硫安区が最良で、砂壤土尿素区が最も不良であるという結果が得られた。