

目的 アミノ酸が旨味の主役を果していると考えられる天然食品がかなり多く認められている。よって各種の純アミノ酸を使用し、その濃、量を変化混合し、さらにその他の呈味成分をも加え、好ましい味の調製について検討を試みた。

方法 20種のアミノ酸を甘、酸、苦、旨味の4群に類別し、天然食品類の分析結果の組成に準じ、各群のアミノ酸を順次添加または除去し、一般に好まれる混合味を調製した。また、食塩、砂糖、クエン酸、イノシン酸ソーダを個々に添加、比較して混合物味の日常的な利用価値について検討した。評定は25名前後のパネルにより官能検査を行い、主として順位法によった。結果の統計処理は χ^2 -検定法を用いた。

結果 Glutamic acid 1500 mg/l, Glycine 500 mg/l, Serine 500 mg/l, Arginine 1000 mg/l, の混合液をベースとした。これに Alanine および Valine 1000 mg/l, Lysine および Proline 500 mg/l, Leucine, および Isoleucine 300 mg/l, Threonine および Phenylalanine 100 mg/l, Aspartic acid および Asparagine 50 mg/l, Glutamine 5 mg/l を混合した液の官能結果が最良であった。また、0.5% 食塩の添加は混合味をひき立てるのに効果的であり、イノシン酸ソーダ 250 mg/l の添加により混合味は丸味とコクが感じられるものになった。