

A-9 鶏卵の加熱調理による揮発性カルボニル化合物の変動  
実践女大家政 深野亮子 ○手塚邦子 丹吳久美

目的 加熱調理鶏卵として半熟卵, 全熟卵, オムレツ, プリン, 茶わん蒸しについて, その香氣主成分である揮発性カルボニル化合物が生鶏卵と比較してどのような変動が現われるかを研究した。

方法 それぞれの調理法により調製した食品を, 減圧蒸留法により揮発性カルボニル化合物の2,4-ジニトロフェニルヒドラゾンとして捕集し, 350m $\mu$ の吸光係数により全カルボニル量を比較した。これらを薄層クロマトグラフィーにより成分を分離し, さらに各区分の吸光曲線を測定して純試料による同定を行なった。

結果 全カルボニル量を比較すると生鶏卵では卵黄には卵白の2倍位の量がみられた。調理卵では半熟卵, プリンに多く, オムレツでは少なくなっている。検出カルボニル化合物はいずれの場合もアセトンが多くみられ, 2-ヘプタノンも少ないけれどもいずれの場合にもみられた。ホルムアルデヒドは生鶏卵にみられ, オムレツ, プリン, 茶わん蒸しにはみられなかった。ジアセチルは生鶏卵には少なく, 調理卵に幾分増加した。