

A-70 加熱調理により発生する香氣成分の検索にH S V法の利用(第2報)

— ショウユにシヨ糖を添加して加熱した場合 —

武庫川女大家政 ○石津日出子 萩野慈子 小塚恵子

目的 調理によって生成または揮散する香氣をガスフロで検索する場合、一般のH S V法を用いては試料の採取はできない。演者はH S V法を改良した方法を考案してよい結果が得られたので昨年度の本学会において報告した。今回はショウユのみの調味加熱のほかその他の調味料も添加されるのでシヨ糖を添加した場合の生成香氣について調べた。

方法 (1) ショウユにシヨ糖を加え加熱したもの、(2) 加熱時間(1分~25分まで)を変化したもの、(3) ショウユに対しシヨ糖添加量のみ(1~30%)を変化し加熱したもの、(4) ショウユの濃度を1~10%と変え、シヨ糖濃度も1~10%と変えて加熱したもの、(5) 生成する香氣成分の中沸点物質について実験した。

結果 シヨ糖を加え加熱時間を変化した場合をショウユのみの加熱と比較すると、15分以上になるとプロピオンアルデハイド、イソブチルアルコールは増加する。また、ショウユに対しシヨ糖の添加量を変化させた場合には、シヨ糖濃度が15%以上になるとアセトアルデハイド、アセトンまたはイソブチルアルデハイドまたは蟻酸エチルは増加する。また、ショウユの濃度が薄く、シヨ糖濃度の方が高い場合は香氣成分の生成量は減少する。中沸点成分については、新たに γ -プロピルアルコール、イソブチルアルコール、酢酸 γ -ブチル、酢酸 γ -アミルなどを同定した。