

A-73 乳酸菌飲料の呈味成分について (Ⅱ)

新潟大教育 ○武 恒子 高橋秀子 大塚一止

目的 各種乳酸菌飲料はコク味のある独特の旨味を有するが、旨味構成の *mechanism* は解明されていない。そこで本報では乳酸菌飲料のうち、3種のジョアについて、我が国従来から実施してきた方法に準じて分析を行い、食品の呈味発現の機作を知る一助とする。

方法 ジョアの上澄液中に含有される核酸関連物質、アミノ酸類、有機酸類および糖類を分析し、緩衝能の測定を行い、試料液より旨味成分を個々に除去して旨味の存否を確かめ、さらに実験結果に基づき、呈味の再現性を確かめる。核酸関連物質は Dowex 1×8 を用いるイオン交換クロマトグラフィーによって分別し、確認は 260 m μ の紫外外部吸収によった。アミノ酸類はアミノ酸自動分析機により、また、有機酸類と糖類は主としてガスクロマト法により定性と定量を行った。各呈味成分の除去はイオン交換クロマト法、酵素法およびエーテル抽出法などにより実施し、緩衝能の測定は pH メーターを使用した。

結果 乳酸菌飲料のジョア (3種) には、5'-GMP, 乳酸、酒石酸などの有機酸類、アミノ酸類および蔗糖、乳糖、ブドウ糖、果糖、ガラクトースなどの糖類が確認され、このうち、糖および有機酸類の呈味への影響が特に大であると考えられた。