

A-4 炒リエゴマの香氣成分に関する研究(オ-報)

群馬女短大家政 〇五ノ嵐淑子, お茶の水女大食物 山西貞

目的 「エゴマ」の種子を炒るとごまとよく似た風味を呈するが、ごまの代用として料理に用いられている。炒リエゴマの香氣については、既に研究報告されているが「エゴマ」の炒った時の香氣について、炒riegoまと比較する目的で本研究を行った。

方法 群馬県北部の農家から入手した「エゴマ」を180℃に加熱した鍋で炒り、磨砕し、塩化メチレンで抽出し、抽出液を40~50℃で濃縮した。濃縮物の一部を分溜し、最も香氣の強い区画につきGC-MS分析を行った。一方上記濃縮物の残部を常法により、塩基性部及び中酸性部に分離し、塩基性部につき、同様GC-MSで分析した。

結果 1kgの「エゴマ」より、炒リエゴマの強い香氣をもつ濃縮物460gが得られた。分溜により最も香氣の強い区画(油温約110~150℃)は、20.18%で残りは、グリセライドであった。塩基性部は強い焙焼香を有し、GC-MS分析の結果、2,5-dimethyl pyrazine, Trimethyl pyrazine, 2,6-dimethyl-3-ethyl pyrazine, 2-methyl pyrazine, 2,6-diethyl-3-methyl pyrazine etc.が同定され、前三者が、量的に多く、全香氣成分の30%をしめていた。Pyrazine類の他に、Hexanol, Pentanol, Benzaldehyde, Furfural, 2-acetyl furanなどが同定された。