

目的 抽出条件をかえて昆布出汁をとり、アミノ酸、ヌクレオチド、糖、無機質を分析するとともに、官能検査を行なって出汁中の成分と旨味の関係をみることを目的とした。前報において好ましい出汁中の成分濃度を一応測定したので、本報においては抽出温度によるヌクレオチドの溶出状態と旨味の関係、異級別昆布を用いた各出汁の成分と旨味の関係について検討した。

方法 利尻出汁昆布を試料とし、使用昆布量は出来上り出汁の4%を用いた。ヌクレオチドの溶出状態をみる抽出条件は10℃、40℃、70℃、沸騰水中にそれぞれ5分、10分、30分間浸漬し、4系列10試料を調製した。異級別昆布を使用した出汁については同一品種を上、中、下に格付したものを求め、10℃30分、10℃から沸騰まで5分、沸騰水中5分の条件で抽出した。官能検査は色、香、旨味の強さ、くどさ、テクスチャー、総合評価の6項目を評臭法により評価した。

結果 抽出温度とヌクレオチド溶出量の関係については、高温度、長時間ほど溶出量が増加する傾向がみられたが、10℃で抽出したものは時間を延長しても抽出量の増加は期待できなかった。またヌクレオチド量はグルタミン酸、アスパラギン酸等のアミノ酸の0.1-1.0%にすぎず、旨味に影響を及ぼすものではなかった。出汁の総合評価は抽出温度を選ぶことなく、沸騰水中で抽出した出汁が特に好まれないうことはなかった。異級の異なる昆布の旨味成分の抽出状態については、上、中昆布は成分量もほぼ同程度であるが、下昆布では成分量が少なく、また低温では抽出が十分に行なわれない傾向がみられた。