

塩押し沢庵の特有香

お茶大家政 ○又保田紀久枝 小林誠子* 小林彰夫

*現在郡立南野高校

目的 最近の市場には、干し大根から伝統的な方法で長期熟成された沢庵に替り、塩押し大根から短期熟成で調製された沢庵が多く出回っているが、その風味は従来の沢庵を充分連想させるものである。本研究は、市販の塩押し沢庵の揮発性成分を分析し、特有香に関与すると思われる化合物について検討した。

方法 併試試料は、最も基本に近い沢庵と称している市販品を製造元より購入した。特有香を調べるため、沢庵より凍結蒸留法により揮発性成分を捕集した後、GCおよびGC-MS分析により成分を分離・同定した。GC分析では、FIDの他に、S化合物の検索にはFPDを、揮発性成分の分画にはTCDを用いた。

結果 凍結蒸留により沢庵を連想させる強い香気を持つ揮発性成分濃縮物を5.8mg%の収率で得た。GCおよびGC-MS分析の結果、主要成分はacetic acid, ethanol, 2-methylpropanol, 3-methylbutanol, phenylethyl acetate, 2-phenylethanolで、これらは糠床の発酵由来のものと考えられる。微量成分についてGCの分取により分画後、精直した結果、上記物質の他に17種の成分を同定した。FPD分析を併用した結果、これらの成分のうち含S化合物として、2-methylthioethanolおよびmethionolの2種のアルコールが同定された。これらはメチオニン等の含硫アミノ酸由来の化合物と推定され、トマトや醬油中に見出されている。本研究に用いた塩押し沢庵の特有香には、発酵食品の香気として知られる上記主成分に加え、閾値が低くかつ特有の匂いを持つこの2種のS化合物が大きく関与していると考えられる。