

— 昆布だしとしょうゆの複合味について —

武庫川女大家政

○中村一江

鮎田妃左子

西岡千尋

高木幸子

目的 前報において、昆布だし中の遊離アミノ酸およびペプチドについて報告した。今回は、これに引き続き、淡口しょうゆの呈味成分としての遊離アミノ酸およびペプチドを定量し、昆布だしと淡口しょうゆの呈味成分の構成を、基本味より分類し、併せて官能検査により確かめ、すまし汁の複合味をもとめようとした。

方法 淡口しょうゆの呈味成分検索用の試料調製は、各種淡口しょうゆのイオン交換樹脂吸着部を、アンモニア水で溶離させ、濃縮・凍結乾燥して、分析試料とした。遊離アミノ酸は、定法により定量し、ペプチドは、さらにカラムクロマトで分離し同定を行った。官能検査用昆布だしの試料は、利尻昆布の中間部を用い、昆布3gを100mlの水で温度15℃→95℃で調製した。淡口しょうゆは、A・B・C、3社の製品を用い、官能検査用すまし汁は、昆布だしに食塩0.8%になるよう、各しょうゆを添加し、温度60℃→65℃に設定した試料を用いて、パネラー20名、三点比較法などにより官能検査を行った。

結果 各種淡口しょうゆの遊離アミノ酸としては、味の特徴として、酸味・旨味を呈するGluが最も多く、ついで、甘味・旨味のAsp、苦味のLeu、Val、Ileu、甘味・苦味のPro、甘味のSerが比較的多く、計17種を確認した。ペプチドとしてはSer-Asp、Gly-Asp、Glu-Glu、Glu-Ala、Gly-Gly-Glyを認めた。官能検査結果は、Glu量を比較的多く含む淡口しょうゆを添加した、すまし汁が1%危険率で有意差ありで、「最もおいしい」と答えた。これは、昆布だしの呈味にしょうゆ中の各種遊離アミノ酸およびペプチドの含量が影響をおよぼしたためと推定している。