

目的 あんの製造に用いられる原料豆（アズキおよびインゲンマメ）の煮熟臭成分についてはすでに報告した^{1), 2)}。今回は、アズキあんの製造工程（豆の煮熟、生こしあんの製造および乾燥）と乾燥こしあんの保存におけるにおい成分の変化について検討し、あんのおいしさに寄与するにおい成分や、乾燥、保存によって変化するにおいの原因成分を明らかにすることを目的とした。

方法 (A) 乾燥こしあん製造原料と同じ北海道産アズキ、(B) 同アズキより作製した生こしあん、(C) 製造直後の乾燥こしあん、 $35 \pm 2^\circ\text{C}$ にて(D) 40日、(E) 90日保存した乾燥こしあん、を試料とした。におい濃縮物はSDE法(Likens-Nickerson)により調製し、GLCおよびGC-MS分析によりにおい成分を同定した。比較として、アズキのみより製造したあんより風味が劣るとされているアズキ：金時豆 = 1：1（重量比）を原料とした混合あんを用いて、同様に分析した。また、上記試料の脂質中の脂肪酸構成比をGLCにより測定した。

結果 におい成分を分析した結果、アズキあんの場合、(A)に比べて(B)では、Furfuryl alcohol, Benzyl alcohol, 2-Phenylethanol, Maltolなど甘いにおい成分は減少し、種皮の除去や水さらし等の操作により失われることがわかった。不快臭成分と考えられるPentanalやHexanal量は(B)→(C)で増加したが、保存による増加は認められなかった。一方、混合あんの場合、上記アルデヒドは乾燥、保存により、顕著な増加を示した。

1)日本家政学会第39回大会講演要旨集 p.81(1987), 2)農化、62, 17(1988)。