

ルーにおける材料としての油脂が香気形成に及ぼす影響

○ 加藤征江、正木恵子、坂田雅哉（富山大教育）

目的：これまで小麦粉とバターとを炒めて作るルーの香気について調べてきたが、材料としてのバターが香気形成にいかに関与しているのかを探るために、バターの代わりに植物油のコーン油を用いた場合、更にコーン油にバター中に最も多い脂肪酸のトリグリセリドを添加した油脂を用いた場合、それらの香気はどのように変わり、そして香気成分組成における差異は何かの検討を行った。

方法：① バター・ルー（小麦粉とバターとから作ったルー）及びコーン油・ルー（小麦粉とコーン油とから作ったルー）の香気について官能評価を行い、また従来同様に、減圧水蒸気蒸留とエーテル抽出とにより香気濃縮物を得て、GCとGC-MS分析を行った。

② 材料の油脂として、バターとコーン油の脂肪酸組成を調べるため、それら油脂のメチルエステル化を行い、ヘキサン抽出した濃縮物をGC分析により調べた。

③ ②の実験に基づき、バター中に多い脂肪酸のトリグリセリドをコーン油に添加した油脂を用いて作ったルーの香気について、官能評価並びに香気成分の分析を行った。

結果： バター・ルーとコーン油・ルーの香りの比較では、前者は甘く、後者はやや油っぽく、弱い香りである。それらの香気成分は、ホワイト・ルー（130°Cルー）及びブラウン・ルー（170°Cルー）の両方ともに、前者はメチルケトン類（2-ノナンなど）、後者はアルデヒド類（(E,E)-2,4-デカディエンールなど）の量が多いことが特徴的であった。