

42 乾椎茸の風味成分に関する研究

大分大学 ○山下 幸子

お茶の水女子大学 山西 貞

椎茸の食品としての価値はその香と味にある。しかしながら現在までそれ等に関する判定は非常に少く、特に香に関してはほとんどおこなわれていない。

本実験において、呈味成分としてエキスー窒素について、香氣成分としてエーテル抽出により得られる非常に香の強い物質について検討した。

なお香氣成分について 2, 3 の合成も試みたので併せて発表する。