

4 鰹節製造中における遊離アミノ酸の変化

静岡女子短大 江崎 幸子

1 鰹節は昆布と並び調理上かかせない食品である。その旨味の主成分はイノシン酸のヒスチジン塩であると云われている。又グルタミン酸を始め諸種のアミノ酸も味に関係している事も既知の事実である。そこで鮮肉が鰹節に製造され「だし」として用いられるまでのアミノ酸の消長について実験してみた。

2 ①遊離のアミノ酸をペーパークロマトグラフ法により検出した。②総N, 煮出汁中のN, を常法により定量した。③ヒスチジンをバイオアッセイ法により定量した。

3 ①遊離のアミノ酸は鮮肉から鰹節になるまでほとんど変化なくヒスチジンの他, 12種のアミノ酸及び未確認2種を検出した。尚ヒスチジンが最も大きいスポットであった。

②総N, 煮出汁中のNは共に行程が進むに従って流亡の為か減少を認めた。

③ヒスチジンも煮出汁中のNと同じく減少を認めた。今回はスポットの大きいヒスチジンのみ定量したが, 他のアミノ酸についても減少が予想される。以上の事からアミノ酸単一の旨味でなく, イノシン酸を始め諸種の物質の塩類が混合され鰹節特有の旨味と風味が生じるものと思われる。