

16. 鯖肉の塩基性臭気成分の検索

実践女子大 染野 亮子

共有化学KK 志賀 妙子

1. 前回の牛レバー、鯨肉にひきつづき、魚肉の代表として鯖肉を選び、その臭気に最も関係が深いと考えられる塩基性成分の検索を目的として実験を行なった。

2. 市販鯖肉を試料とし、水蒸気蒸留を行ない、留出部(I)と(II)、残留部に分けた。留出部(I)、(II)は前回と同様塩酸塩として捕集分取後、それぞれペーパークロマト法により検索を行なった。残留部は塩酸塩として捕集後イオン交換樹脂 Amberlite IRC-50 を用いて分別し、更に小型水蒸気蒸留装置によりアミノ酸と分離し、留出アミン類をペーパークロマト法により検索を行なった。

3. 留出部(I)からアンモニア、メチルアミン、トリメチルアミンを、留出部(II)からアンモニア、ジメチルアミン、トリメチルアミン、エタノールアミン、ピペリジンを、残留部からアンモニア、メチルアミン、エチルアミン、ピペリジンに該当するスポットを得た。