

値及び吸光曲線の結果を純試料と同一した結果、冷凍生鯨肉からはプロピオンアルデヒド、アセトン、加工鯨肉の水煮罐詰及びベーコンからはプロピオンアルデヒド、アセトンの他、ホルムアルデヒドが検出された。

22. 鯨肉臭気成分の検索（第2報）

冷凍生鯨肉及び加工鯨肉中のカルボニル化合物

実践女子大 染野 亮子
水野 伸子
○中井 禎子

1. 前報告の塩基性及び酸性成分の検索に引きつづき冷凍生鯨肉及び加工鯨肉として水煮罐詰鯨肉、鯨ベーコンについて、カルボニル化合物の検索を行った。

2. 冷凍生鯨肉については水蒸気蒸溜々出物を加工鯨肉についてはエーテル抽出物に、2,4-ジニトロフェニルヒドラジン塩酸塩又は硫酸塩を作用させてピドラゾンに導き、後シリカゲル吸着塔による液体クロマト分離を行った各留分から得られた結晶をペーパークロマトにより分析した。

又ペーパークロマトの大量展開を行いその各スポットの溶出部を分光々度計にかけ吸収曲線を測定した。

3. カラムクロマトの留分、ペーパークロマトの Rf