

## A-19 アジ干物製造過程における生成カルボニル化合物の検索

実践女子大 染野 亮子  
○手塚 邦子

1. 研究目的: わが国の食生活において魚介類は比較的安価であり、また調理法も簡単であるためその利用度は大きい。その加工品中干物は製造中および貯蔵中空気との接触により酸化され、いわゆる油焼けをおこしてかっ変し、外観が悪くなり、かつ油脂の変敗により有毒性物質の生成も考えられる。よって干物の製造中日数の経過によりどの程度の変敗がおこり、その結果どのようなカルボニル化合物が生成されていくかを知るために本研究に着手した。

2. 研究方法: 市販のアジを干物にし、2日間干したものと1週間干したものと、対照として生肉を試料とした。

まずエーテル抽出法により油を採取し、2,4-DNPH誘導体とし、カラムクロマトおよびペーパークロマトによる大量展開によりカルボニル化合物の分別を行ない、ペーパークロマトにより Rf 値の測定、可視部並びに赤外部吸収スペクトルの測定によりカルボニル化合物の確認を行なった。

3. 研究成果: アジの生肉および乾燥肉中にはエタナル、プロパナル、ブタナルの生成がみられ、乾燥肉中には生肉にはみられない不飽和アルデヒドが多量に生成されることが判明した。