

# A—4 削り節及び煮干浸出液中の有機酸について

大阪女子学園短大 ○藤原 耕三  
難波 敦子  
高田 修代

1. 煮出し汁中の呈味成分としては、核酸関連物質、アミノ酸などがあげられ、この面の研究は少ない。煮出し汁に含まれる有機酸は量が少いこともあり余り研究されていないが、たとえば貝の旨味としてコハク酸があげられるように、有機酸も呈味上ある役割を果している

と考えられる。そこで、演者等は煮出し汁の材料である削り節、煮干の浸出液中に含まれる有機酸の定量を行うこととした。

2. 試料は大阪市内で購入した削り節および煮干である。一般分析は常法によった。有機酸の定量は豊島等のシリカゲルによる Partition chromatography によった。本法では乳酸、コハク酸の分離が不可能なため、この区分は Bullen の方法で分離定量した。

3. 削り節、煮干の浸出液の有機酸クロマトグラムでは7～9のピークが現われたが、量的には乳酸が極めて多く、全滴定値に対する乳酸滴定値の比率は少ないもので50%多いものでは85%に達した。その他蟻酸、酢酸、コハク酸、リンゴ酸も定量された。1例をあげると煮干100g 浸出液に含まれる有機酸量は乳酸 514.68mg, 蟻酸 10.50mg, コハク酸 3.9mg, リンゴ酸 6.70mg, 酢酸 4.92mgであった。