

A—71 各種食品中の呈味成分に関する研究
(第10報)

—たらばがにの呈味成分について—

新潟大教育 武 恒子
大塚 一止
新潟青陵女短大 ○吉村 洋子

1. 旨味を有する食品の構成成分を明らかにすると共に、旨味に寄与する新成分を見出すことを目的としており、本報においては一種独特の旨味を有するたらばがにの呈味成分について検討を行なった。

2. 日本海産たらばがにの肉質部と内臓部をそれぞれ10%濃度に20分間熱水抽出して試料液にし、核酸類、アミノ酸類、有機酸類、その他に分別し、呈味成分がどの区分に存在するか確めた。また核酸類は Dowex 1×8 を用いるクロマトによって分別し、確認は 260 m μ の吸収によった。有機酸はシリカゲルのクロマトによって確認定量を行なった。アミノ酸類は薄層クロマトにより定性し、確認された主要アミノ酸を Bioassay 比濁法によって定量した。また試料液より核酸類、アミノ酸類、有機酸類を除去した液の呈味の変化を検討し、各液の緩衝能を試験した。なお、実験結果に基づき、純品を用いてかに味を合成し、味の再現性を試験した。

3. 肉質部および内臓部共に旨味成分の主体はアミノ酸類であるが、T・N、脂肪含量およびアミノ酸組成に両者間でかなりの差異が認められる。またアミノ酸類の緩衝能が大である。核酸関連物質および有機酸類はいずれも微量であり、かにの旨味を決定する成分ではない。また合成液はかに煮出液とかなり類似した味および緩衝能を再現することを確めた。