

## A-56 煮干し煮熟臭成分について

ノートルダム清女大家政 ○岡本 清美  
西堀 幸吉

1. 煮干し煮熟臭成分の分離同定と量比解明。
2. 煮干し煮熟臭成分を水蒸気蒸留し酸性，塩基性，中性区分に分離，適当条件下でガスクロマトグラフ分析し，分取可能なものについては，赤外線吸収スペクトルにより同定した。カルボニル，含硫化合物については，煮熟液中に窒素ガスを通気し揮発性カルボニル化合物を2,4-ジニトロフェニールヒドラゾンとして分離，薄層クロマトグラフで分取し，赤外線吸収スペクトルにより同定した。含硫化合物については，煮熟臭を窒素ガスと共に，固形酢酸鉛，塩化第二水銀溶液，シアン化水銀溶液の各トラップ中に導き，硫化水素，サルファイド，メルカプタンの有無を調べた。

3. 煮干し煮熟臭成分の酸性成分6種（酢酸，プロピオン酸，イソ酪酸，ノルマル酪酸，イソバレリアン酸，ノルマルバレリアン酸），塩基性成分2種（トリメチルアミン，アンモニア），カルボニル成分3種（アセトアルデヒド，プロピオンアルデヒド，イソバレリアルデヒド）の計11成分を同定した。含硫化合物としては，硫化水素

とナルフアノ下を檢出, 又ナルカフダンには檢出されなかつ

た。