

A-57 各種食品中の呈味成分に関する研究
(第13報)

—かき(牡蠣)の呈味成分について—

新潟大教育 ○武 恒子
大塚 一止

1. かきの呈味に寄与している旨味構成成分を明らかにすると共に、旨味の新成分を見出すことを目的にしている。

2. 佐渡加茂湖産のかきを熱水抽出して25%濃度の試料液を調製し、核酸類、有機酸類、アミノ酸類、その他に分別し、呈味成分がどの区分に存在するかを確めた。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った。アミノ酸類はBeckman-Spinco アミノ酸分析計で定性と定量を行った。また試料液より酵素法イオン交換法等により核酸類、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、かき味の再現性を試験した。

3. AMPの他数種の核酸類、グルタミン酸アラニン、グリシン等20種のアミノ酸類及びコハク酸他の有機酸類を確認定量した。特にタウリンの存在が顕著であった。又、核酸類アミノ酸類の緩衝能が大であり、イオン交換法、酵素法等による呈味試験の結果より、かきの呈味の主体はアミノ酸類特にグルタミン酸並びに核酸類の相乗作用による効果が大であると認められる。更に純品による味の再現性を検討中である。