

A-17 イイダコ煮熟臭成分について

岡山就実短大 ○金光 澄子
ノートルダム清心女大家政 西堀 幸吉

1. タコの煮熟臭は魚類煮熟臭とは異なった特臭がある。瀬戸内産イイダコ煮熟臭成分について、酸性、塩基性、およびカルボニル成分の検索を行なった。

2. イイダコ可食部を水蒸気蒸溜し、煮熟臭の酸性成分を2%炭酸水素ナトリウムでナトリウム塩とし分離濃縮後、メチルエステルとしてガスクロマトグラフ分析し、また塩基性成分は塩酸塩として濃縮乾固後、アルカリで加熱分解し遊離塩基としてガスクロマトグラフ分析した。カルボニル成分については窒素ガス通気法で2,4-ジニトロフェニルヒドラゾンとして分離し、薄層クロマトグラフ分析を行ない、さらにヒドラゾンと無水フタル酸による Flash exchange method でガスクロマトグラフ分析した。成分同定は¹Rにより行ない、塩基性成分については分取したのち赤外線吸収スペクトルによる同定を併用した。

3. イイダコ煮熟臭成分として、酸性成分4種（酢酸、イソ酪酸、ノルマル酪酸、イソバレリアン酸）、塩基性成分2種（トリメチルアミン、アンモニア）、およびカルボニル成分4種（アセトアルデヒド、プロピルアルデヒド、イソブチルアルデヒド、イソバレルアルデヒド）の計10成分を同定した。