

1. 日常私達が使用している食品は加熱調理をおこなうが、この際に食品中の成分の化学変化により独特の風味が生まれてくる。近年ガスクロマト法の発達によりこの食品特有の臭気成分の研究が行なわれ、チキン、ポーク、クラム、コーヒー、バターなどについての研究が報告されている。そこで日本人にとって、すし、さしみ、焼き物、あげ物、和え物などと非常に利用されているイカ肉の加熱調理時に、発生する臭気成分の内カルボニル化合物についての検索をおこなった。

2. 試料は生イカ及びスルメを用い、生イカは内部温度を  $70^{\circ}\text{C}$ 、 $100^{\circ}\text{C}$  に加熱し、スルメは  $100^{\circ}\text{C}$  に加熱した場合に発生する化合物を2,4-ジニトロフェニルヒドラジン塩酸溶液中に捕集してヒドラゾンとし、これらを薄層クロマトグラフィにより分離し、それぞれのスポットの  $R_f$  値及び分光分析によりその吸収曲線、および吸収極大波長を純粋カルボニル化合物のものと比較検討した。

3. 生イカ、スルメ共に  $C_3$ 、 $C_4$  アルデヒド等が顕著に発生し、特にスルメを加熱処理した場合には此等の他に  $C_6$ 、 $C_7$  アルデヒドが検出された。更に薄層クロマトにおいて原点に残り、吸収極大が比較的高波長にある化合物が検出されたが、これは不飽和化合物であると推定される。