

## A—56 梅酒の有機酸組成について

愛知大短大 水谷 令子  
○今泉 広子

1. わが国特有のリキュールである梅酒について、そのよい香味の主体をなすものは有機酸であろうと考え、有機酸と香味との関連を検討する目的で、有機酸の分別定量を試みた。

2. 試料は、昭和42年、および昭和43年漬込みの梅酒を用いた。1)一般分析法による酒精、エキス分、全糖、還元糖、総酸、揮発酸の定量。2)イオン交換樹脂で有機酸を抽出し、シリカゲルカラムクロマトグラフィーによる有機酸の分別定量、展開剤は、主としてクロロホルム： $n$ -ブタノール混合液(5%→35%)、溶出液は、2.5 ml ずつ分取し、各フラクションを  $N/100\text{NaOH}$  で滴定、3)色調(褐色度)をみるために、 $420\text{m}\mu$  の吸光値を測定。

3. 1)有機酸のそのほとんどは不揮発酸であり、主としてクエン酸とリンゴ酸である。2)全糖中の還元糖の占める割合は、42年漬込みの梅酒で90%以上であり、添加した蔗糖のほとんどが転化していると考えられる。3)42年の梅酒は、43年の梅酒に比べ、 $420\text{m}\mu$  の吸光値が高い。4)有機酸クロマトグラフィーのフラクションNo.50~60に溶出される未知物質は、43年の梅酒に比べ、42年のものは約4倍である。