

A-75 エビ肉煮熟臭成分について

ノートルダム清心女大家政 ○岡本 清美
西堀 幸吉

1. エビ肉煮熟臭塩基性成分として、トリメチルアミンとアンモニアを認めた(1966年第13回中国, 四国支部総会)が今回は, 酸性成分, カルボニル成分, 含硫化合物の検索を行なった。

2. エビ可食筋肉部を水蒸気蒸留し, 煮熟臭酸性成分をナトリウム塩として分離, メチルエステルとして, ガスクロマトグラフ分析し, カルボニル成分は, 2・4-ジニトロフェニールヒドラゾンとして分離し, 薄層クロマトグラフ分析(TLC), 並びにFrash exchange methodでガスクロマトグラフ分析(GLC)により分離精製し, GLCによる t_R , TLCによる R_f 及び赤外線吸収スペクトル分析により同定した。含硫化合物については, 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で, 硫化水素, サルファイド, メルカプタンの有無を調べた。

3. エビ肉煮熟臭酸性成分として5成分を検出し, そのうち酢酸, イソ酪酸の2種を同定, カルボニル成分として, 6成分を検出し, そのうちアセトアルデヒド, プロピオンアルデヒド, イソブチルアルデヒド, イソパレルアルデヒドの5種を同定した。含硫化合物としては, 硫化水素を検出したが, メルカプタン, サルファイドは検出されなかった。