

A—76 魚介類の焼臭に関する研究 (第1報)  
—「あじ」焼臭成分のガスクロマトグラフ—

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. 焼魚の食物的価値としてその大きな要素は、独特な焼臭にある。「あじ」の焼臭成分を捕集し、ガスクロマトグラフ分析を行ない、その特臭成分を追求した。

2. 「あじ」を直火で素焼きとし、発生する焼臭を次の2方法により捕集した。即ち、

(1) ドライアイス・メタノールによるコールドトラップ中に焼臭成分を捕集し、これを  $150^{\circ}\text{C}$  に加温して焼臭成分をエーテル中に再捕集した。

(2) 焼いた直後の魚より焼臭成分をエーテル抽出し、(1)と同様焼臭成分の再捕集を行なった。次に、これら焼臭成分エーテル溶液をシリコン D.C. 550 およびカーボワックス 20Mにより、それぞれガスクロマトグラフ分析した。また、焼臭の官能テストを行ない、焼臭全香気成分から酸性成分をナトリウム塩として除去した画分ガスクロマトグラフ分析も行なった。

3. 焼臭成分の捕集方法として、焼いた直後の魚よりエーテル抽出法が適当であった。また、官能テストにより焼臭成分は硫化水素、および酸性成分の画分に存在すると推定される。