

1:2) でマスキロマトグラフィーを行なうと、Rf 0.24の画分にえぐ味が感じられた。この画分を加水分解するとアニリンフタレートおよびアンモニア性硝酸銀に陽性の糖部分と、アンモニア性硝酸銀、Briggs 反応およびFolin 反応に陽性のアグリコンにわかれた。

#### A-96 えぐ味成分の研究

奈良女大家政 ○杉田 隆子  
松石 宏子  
橋本 慶子  
長谷川千寿子

1. 調理学上、不味成分の究明は大きな課題である。たけのこ、さといもからえぐ味成分としてホモゲンチジン酸およびホモゲンチジン酸配糖体が単離されている。一方、乾燥半夏から3,4デヒドロキシベンツアルデヒド配糖体がえぐ味成分として報告されている。

これらえぐ味成分の植物生理学上の意義も見逃せない。

そこで、生の半夏を用いて、えぐ味を呈する成分について検討した。

2. 生の半夏を氷冷下に磨砕し、終末5%になるようにトリクロール酢酸を加え、10000r.p.m. 20分間遠沈し除蛋白した。上澄をエーテルで遊離のポリフェノール系物質を除去後、減圧濃縮した。これを、ブタノール:酢酸:水(4:1:2)の溶媒でマスキロマトグラフィーを行ない、実験に供した。

3. 生の半夏の水抽出液をブタノール:酢酸:水(4: