

A—60 魚介類の焼臭に関する研究(第3報)
—調理加工した「あじ」の焼臭成分—

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. 「あじ」の照焼きおよび粕漬, 味噌漬の焼臭全香気をそれぞれ「あじ」素焼き全香気と比較し, その特徴を知るとともに, しょうゆ, 砂糖, 酒粕, 味噌等の調味料が「あじ」焼臭に及ぼす影響について検討した。

2. 「あじ」焼臭の Head-space vapor は, 三枚におろした「あじ」を都市ガスにより直火焼きした直後, 密閉容器に移し, これより一定量を得た。照焼きは, 白焼きした「あじ」を調味液(しょうゆ, 砂糖 3:2 を調合したもの)に2分浸して焼きこれを3回くり返し行なった。また, 粕漬および味噌漬は, 「あじ」に塩をした後粕(酒粕, みりん 7:3 をよく混和したもの)および味噌に漬け込み, 約 24 時間後直火焼きとした。次にそれぞれの焼臭 Head-space vapor を FID により昇温ガスクロマトグラフ(40~180°C)分析した。比較のため「あじ」の調味に用いたものと同種の照焼用調味液, 粕および味噌の焼臭についてもその Head-space vapor を GLC 分析した。

3. 「あじ」の照焼きおよび粕漬, 味噌漬それぞれの焼臭 Head-space vapor のガスクロマトグラムに, 素焼き焼臭のそれには見られない強大なピークが認められ, それらの成分がそれぞれの焼臭の大きな構成要素となっているものとみなされる。また, 調味(前記3種)した「あじ」の焼臭と, それぞれに使用した調味料のみの焼臭のガスクロマトグラムは, いずれも非常によく類似していた。これらのことから調味された「あじ」の焼臭は, それに使用した調味料にはなほだしく影響されることを確認した。なお, 調味された「あじ」の焼臭特香成分については目下同定中である。