

時間を一定にして、60, 70, 80, 90, 100°C まで温度を変化させる実験では、温度が高くなるにしたがい生成成分の種類も量も多くなることがわかった。しょうゆ濃度を1~50% まで変化させた実験では、1% の薄い濃度でもアセトアルデハイド、アセトン、イソブチルアルデハイド、蟻酸エチル、メチルエチルケトンなどの成分が生成することがわかった。

#### A-61 しょうゆ加熱による香気成分の研究 —Head space vapor 法による検索—

武庫川女大家政 石津日出子  
○福永 悦子

1. しょうゆは加熱すると香気成分に変化がおこり風味がかわる。香気成分は Head space vapor 法によりガスクロマトグラフを行なったのであるが、HSV 化する際の加熱方法をいろいろかえて生成する香気成分の変化をしらべてみた。

2. しょうゆの Head space vapor 採取は 100ml 容三角フラスコにしょうゆを正確に 20 ml 採取し、アルミ箔で密封したのち加熱を行い、5 分放置後シリンジで蒸気を採取し、ガスクロマトグラフにかける。HSV に用いる 100 ml フラスコ中に試料(しょうゆ濃度はそのまま、又は、1~50%)を入れ、密封後、直火または湯煎上で加熱を行い、必要な温度で必要な時間だけ加熱を行ったのち、Head space vapor を採取した。

3. しょうゆ 1 分加熱試料の蒸気中からアセトアルデハイド他 15 種類の成分を検出した。しょうゆの加熱時間を 1 分~20 分まで経時的に変化せしめた実験では、7 分以後になると生成成分の種類が多くなる。また、加熱