

A-43 即席食品の検討(第一報) 本来の和風だし汁と即席だしのものについて
富山 大 教育 中川 暁

目的 豊富で物質の中にあつて、人々はよりよいものを求める傾向と同時に、簡易なものを求める傾向もある。この簡易さを求める傾向を、衣食住のそれぞれの面について考える時、特に食の面において強いと考えられる。調理法あるいは食品加工法において近代化ということばのもとに人々は簡易さを無自覚に求めすぎるとはならないか。今回は日本人が昔から使用して来ただし汁(1.昆布とかつお節のだし汁 2.煮干しのだし汁 3.麺類店で作っているだし汁二種 4.精進料理用だし汁)と最近広く出まわつて来た即席だしのものと三種類について、それらの主たる呈味成分の比較検討を行った。

方法 核酸系呈味成分はDOWEX 1×8のギ酸型カラム(1×6cm)を用いて酢酸・酢酸ソーダによる溶出を行つて求めた。アミノ酸、特に酸基アミノ酸はAmberlite IRA 400のカラムを用いて酢酸による溶出を行い、各成分はYemm, Cockingのニンヒドリン比色法によつて求めた。

結果 本来のだし汁は、IMPまたはGMPを豊富に含み、共存するグルタミン酸との相乗効果が非常に効率よくあらわれていた。しかし三種類の即席だしのものは、本来のだし汁に比較してIMP, GMPが少ない。またアミノ酸に関しては、本来のだし汁が酸基アミノ酸、塩基性アミノ酸、中性アミノ酸を含んでいるのに対して、グルタミン酸一種であつた。