

A-2 みぞ水不溶性分画の香氣吸着性について(その1)

香氣の吸着性\*

県立新潟女子短大 本間伸夫 O佐藤恵美子 茨谷歌子 石原和夫

目的 みぞ水不溶性分画が香氣吸着性を有することを認め、報告した(本大会口演、1975年)、その香氣吸着性について、更に詳しく検討したので、報告する。

方法 供試みぞ(ほ赤から米みぞで、ホモジナイズの後、遠心分離、水洗を数回くり返した。その沈澱物をサンプルとして用い、wetの状態のもの、凍結乾燥したもの、それを脱脂したものと三種使用した。種々の純粋物質の水溶液200mlに、三種のみぞ水不溶性分画物(みぞとして16%分)を添加し、30℃の恒温槽で温度平衡を行なった。そのヘッドガス成分を、G.L.C.で分析し、対照との比較を行なって、吸着性を検討した。さらに凍結乾燥したものをを用いて、煮干し、さば、ビーフ、マトン等についても、その吸着性を検討し、併行して官能検査を行なった。

結果 純粋物質についての吸着は、供試したすべての化合物に認められたが、吸着の割合は化合物によって、かなりの差があった。その吸着作用はwetの状態のもの、凍結乾燥、及びそれを脱脂したものより強かった。脱脂したものについては、凍結乾燥物と比較しても差はなかった。脂肪は香氣の吸着現象には関係しないと思われる。また、煮干し、さば、ビーフ、マトン等について行なった実験では、G.L.C.分析でも、官能的にも、明らかに香氣が減少することばかりであった。これらの結果より、みぞは特に、好ましくない香りを吸着するという点で、調理上、大きな役割をもちたいと思われる。

\* 加熱による食品の香味、色、テクスチャーの変化に関する研究(12)