

A-3 みそ水不溶性分画の香気吸着性について(その2)

みそ水不溶性分画の組成 *

栗立新海女子短大 ○本間伸夫 佐藤恵美子 渋谷歌子 石原和夫

目的 みそ水不溶性分画が香気吸着性を有することを認め報告した(本大会口演, 1975, 1976)が, その吸着のメカニズムを知るため, 本分画の化学的組成を分析した。

方法 供試みそは赤から米みそ(越後みそタイプ)。みそをワーリングブレンダーにて選別したものを選心分離により上澄を除去し, 水洗・選心分離を7-8回繰り返して沈殿物を得た。これを凍結乾燥したものを分析用サンプルとした。一般分析は常法通り, 炭水化物構成単糖はTLC, GLC(TMS誘導体として)により, 脂質を構成する化合物群の分析はTLC, GLCにより, タンパク質構成アミノ酸の分析はアミノ酸アナライザーによった。

結果 無水物として, 炭水化物 29.7% (うちセルロースとして 15.4%), 脂質 33.7%, タンパク質 38.1%, 無機物 0.8%。炭水化物構成単糖として, Gluc, Man, Ara, Gal, Rham, Xyl, Fuc および Uronic acid の存在を認めた。量的に多いのは前者である。脂質の主要成分はトリグリセリドであり, 遊離の脂肪酸および脂肪酸エステル(大部分がエチルエステル)も量的に多く含まれている。タンパク質を構成するアミノ酸の主要なるものは Glu, Asp, Arg, Leu, Lys 等であった。

* 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(13)