

A-8 食品中のえぐ味成分の検索，ピーナッツ殻皮中のえぐ味成分，3,4-ジハイドロオキシベンズアルデヒドについて (第3報)

編山市立女子短大家政 ①鈴木雅子 奥山清美 倉田美恵

目的 食品中におけるえぐ味成分については、今までほとんどその報告がなく、わずかに苟のえぐ味の重要成分が、ホモゲンタジン酸であると報告されている。すでに我々は、オノ報、ギコ報において、芋皮、芋といも中におけるえぐ味の重要成分が、3,4-ジハイドロオキシベンズアルデヒドであると報告したが、その後、ピーナッツ殻皮中のえぐ味の重要成分として、3,4-ジハイドロオキシベンズアルデヒドを検出しそのことについて報告する。

方法 ピーナッツの殻皮3kgを95%エタノール5ℓ中にけだし、醗酵液を抽出。この醗酵液を終末1Nの塩酸にて加水分解し、アグリコン部と糖の部にわけた。アグリコンについては、2,4-ジニトロフェニールヒドラゾーン、糖についてはオサザーンを合成し、各々について、TLC, IR, 元素分析を行い、標品と比較検討した。

結果 ピーナッツの殻皮のえぐ味成分についてはえぐ味成分を抽出し、検出を加えた結果、次のことが明らかになった。ピーナッツの殻皮のえぐ味の重要成分は、ピーナッツ殻皮の醗酵液、およびそのアグリコンである。醗酵液のアグリコンは、3,4-ジハイドロオキシベンズアルデヒド、糖はD-グルコースであった。