

A-9 食品中のえぐ味成分の検索

ハトムギのえぐ味成分, 3,4-ジハイドロオキシベンズアルデヒドについて(第4報)

福山市立女短大家政 ○奥山清美 鈴木雅子 倉田美惠

目的 ハトムギは従来、漢方医薬の領域において広く用いられ、戦時中は救荒食品としても注目された。現在ではこの他、健康食品として、ハトムギ茶、米飯などに混じて食されている。このハトムギには、舌、咽頭を刺激する独特のえぐ味を有している。本実験ではハトムギ中に含まれるこのえぐ味成分についての究明を目的として検索をおこなったので報告する。

方法 ハトムギ3kgを95%エタノール5l中にひだりし、配糖体を抽出。この配糖体を終末1Nの硫酸にて加水分解し、アグリコン部と糖部にわけた。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、オサゾーンを合成し、各々につけて、TLC, IR, 元素分析をおこない、標品と比較検討した。

結果 ハトムギのえぐ味成分について、えぐ味成分を抽出し、検討を加えた結果、次のことからを明らかにした。ハトムギのえぐ味の重要な成分は、ハトムギの配糖体、およびそのアグリコンである。配糖体のアグリコンは3,4-ジハイドロオキシベンズアルデヒド、糖はD-ケルコースである。