

# A-101 調味料による魚臭抑制効果(第1報)トリメチルアミンに対する酒類の効果

果 市邨学園短大 寺崎敬子

**目的** 魚を調理する場合、その風味をいかにして改良するかが問題になる。一般には調味と共に魚くさを抑える目的で調味料、香辛料、香味野菜等を使用している。その効果を明らかにするために、今回は魚臭の代表的成分と考えられているトリメチルアミンに酒類を用いたモデル実験を行ない、GLC分析と官能検査法によって検討した。

**方法** 使用した調味料は、清酒、みりん、白ブドウ酒、食酢の4種でコントロールとして希エタノールおよび水を用いた。各調味料20mlに0.05M-TMA 20mlを加えて密閉、混和し、一定時間後に官能テスト(ranking method)とhead space vapor法によるGLC分析を行なった。又、10、20分加熱処理した試料についても測定した。更に酒類の防臭効果をもたらししている成分を検討するため、酒中アルコールと有機酸により8種のモデルを作り、上記の方法と同様に測定した。

**結果** GLC分析の結果、みりんはコントロールのTMA量の $\frac{1}{2}$ 、清酒は $\frac{1}{4}$ 、白ブドウ酒および食酢は、ほぼ $\frac{1}{10}$ に減少した。加熱処理をおこなったものは、いずれも $\frac{1}{5}$ 分加熱で約 $\frac{1}{10}$ 量に減少した。また調味料のpHもTMAの防臭効果に影響していることが認められた。酒類のモデルによる防臭効果はアルコールより有機酸が大で、アルコールや酸の単独使用より、混合使用の方が有効であった。官能検査の結果は、白ブドウ酒、食酢、清酒、みりんの順に防臭効果が認められた。