

A-152 各種食品中の呈味成分に関する研究(第20報)

コンフリー茶の呈味成分について

新潟大教育 ○吉村洋子 武恒子 宮崎大農 大塚一止

目的 コンフリー茶は独特の風味と種々の薬用効果を有する飲料として賞用されているが、その呈味の構成成分を知る目的で本実験を行なった。

方法 乾燥コンフリー葉を5%濃度に熱水抽出し、これを一番だしとし、その残渣を5%濃度に熱水抽出して二番だしとし、さらに抽出残渣を20分間熱水抽出し、5%溶液(三番だし)として、3種の試料液を調製した。これらの核酸肉連物質、アミノ酸類、有機酸類、糖類など呈味成分を確認定量した。核酸肉連物質はDowex 1X8を用いるイオン交換クロマト法によって分別し、アミノ酸類はJLC-6AS型アミノ酸自動分析機によった。有機酸類と糖類はG・C法及びペーパークロマト法などを併用し、定性と定量を行なった。また試料液より核酸肉連物質、アミノ酸類、有機酸類をそれぞれ個別に除去して旨味の存在を確認、同時に各成分の緩衝能を試験した。分析結果に基づいて各種成分の純品を混合し、味の再現性を試験するとともにOmission Testも行なって、実験結果の判定の一助とした。

結果 核酸肉連物質はイノシン、ヒポキサンチンの他、数種が認められたが、いずれも微量で呈味には関係ないと考えられる。アミノ酸の組成は一番だしと二番だしでは大差なく、いずれもアラニン、チロシン、バリン、プロリン、グルタミン酸が比較的多かった。しかし三番だしではこの他にアスパラギン酸、リジン、セリン等が比較的多く遊離されることを認めた。また呈味性および緩衝能試験の結果、アミノ酸類はコンフリー茶の呈味にかなり寄与しているものと考えられた。糖類はグルコース、マルトース、フラクトースの存在が確認されたが、有機酸類その他については目下検討中である。