

A-13 調味料による魚臭抑制効果 (第2報) トリメチルアミンに対するしょうゆ、みその効果
市邨学園短大 寺崎敬子

目的 第1報^{*}では、酒類に魚臭抑制効果のあることを認め、更に酒類の緩衝能と防臭効果との間には、ほぼ相関性があるように推定された。そこで本報では、それらを更に確認するために、しょうゆ、みその緩衝能に着目して、トリメチルアミンに対する抑制効果も検討した。

方法 使用した調味料は、市販しょうゆ4種(白、淡口、濃口、たまり)および市販みそ4種[米(西京・信州)、豆、麦]で、試料の基礎資料として、塩分、総窒素、ホルモール態窒素、滴定酸度、緩衝能等も常法により測定した。しょうゆ5%溶液、およびみそ10%溶液20mlに0.04M-TMA 20mlを加えて密閉、混和し一定時間後に、H.S.V.法によるG.L.C.分析をおこなった。

結果 未加熱時しょうゆのH.S.V.については、TMAが白しょうゆ $\frac{1}{4}$ 量、淡口しょうゆ $\frac{1}{2}$ 量、濃口しょうゆ $\frac{1}{2}$ 量、たまりしょうゆ $\frac{1}{4}$ 量にそれぞれ減少した。みそのH.S.V.については、TMAが米みそ(西京)と麦みそ $\frac{1}{2}$ 量、米みそ(信州) $\frac{1}{4}$ 量、豆みそ $\frac{1}{2}$ 量にそれぞれ減少した。しょうゆの緩衝能と防臭効果との間には $r=0.71$ 、みそについては $r=0.88$ で正の相関が認められた。しょうゆ、みその成分分析値のうち総窒素、ホルモール態窒素、滴定酸度等の値は、TMAの抑制効果に影響していることが認められた。みその分画区分によるTMAのマスクング効果については、目下検討中である。

* 1976年 本学会に報告