

目的 漁者等は米飯の香気について検討を行なっているが、炊飯に際して蒸気と共に好ましくなる香気成分が挥发するのとはなにかと考え、揮発性酸については、昨日本大会において報告した。今回はカルボニル化合物の炊飯に伴う変化について検討した結果を報告する。

方法 供試米は新潟県産越路早玄。炊飯は右図の如く行なった。浸漬米および米飯を結晶ミーマイラーゼで分解後、減圧通気法にて、カルボニル化合物を2,4-ジニトロフェニルヒドラゾン誘導体としてサンプルとした。分析は、ガスクロマト（RF-96）、薄層クロマト、UV吸収法によった。また官能検査も併行して行なった。

結果 炭素数2~8の直鎖飽和、 $\alpha$ ,  $\beta$ の枝分かれアルデヒドなどが同定された。これらの中でプロパナール、ブタナール、イソバレリアルデヒド、ヘキサナール（総カルボニル中75%）、ヘプタナールなどが量的に多く含まれていた。また開放加熱の香気量は、閉鎖加熱の約半分位まで減少していた。官能検査の結果は閉鎖加熱の方が好ましくなる香りを示している。これは古米臭の原因ともなっているこれらカルボニル化合物が挥发されるに、米飯により多く残存しているためと考えられる。

\* 加熱による食品の香味、色、テクスチャーの変化に関する研究(18)

