

## 食品の調理加工におけるバニラフレーバーの研究

一市販食品中のバニラ成分組成の特徴について—  
 共立女大家政 中澤勇二 ○和田涼子 泉谷希光

目的 香辛料の中でも乳製品、菓子類には欠かせないバニラフレーバーを利用した食品が増加している。このため、嗜好が豊かになり、一方においては、食物に対する機能と生態が変化しつつあると言える。

演者らは市販バニラおよび各国で生産熟成された天然バニラ、合成バニラを比較検討し、その特性を明らかにしてきた。本報は、バニラ成分の利用性を明らかにする目的で、各種の市販食品を選び、検討を加えたものである。とくに、バニラの利用率、組成などをバニラフレーバーの特性から比較検討した。

方法 市販の食品としては、アイスクリーム、キャンディー、ケーキ類、その他を用いた。試料を脱水後、Et-OHによって、バニラ成分を振盪抽出する。さらに、ろ過後、減圧濃縮し、ガスクロマトグラフィーを行なった。バニラの標準品として、バニリン、エチルバニリンと市販のバニラフレーバーおよび、天然バニラ数種類を使用した。

結果・考察 バニリン濃度が天然物では $10\sim 30\%$ であることから、食品に使用されたバニラが、天然由来物か、合成品であるのかの判別ができた。また、エチルバニリンのピークから合成バニラの特徴が明らかになった。さらに、バニラの主成分11種類を選び、その量的比率を検討することにより、バニラ香の特性分類および産地が推定される。なお、食品のバニラ香の各成分には複雑なもの、単純なものがあり、これは、価格の配慮、食品特性とともに、嗜好などの各種の要因によって影響をうけているものと考えられる。