

目的　きゅうりは強い青くさ臭と芳香性の香りがありその主要香気成分としてきゅうリアルコール及びそのアルテヒドが広く知られている。本報ではきゅうり香気が調理操作によってどのような挙動を示すのかについて主にH.S.中の香気成分をG.L.C.によって分析した結果を報告する。

方法　試料は市販のものを用いた。きゅうり香気の細断後の経時変化を室温ならびに冷蔵庫中に放置したものについて、又調味料として食塩、砂糖、酢を添加した場合の影響についても比較検討した。H.S.の分析方法はきゅうりをせん切りにしてスクリーキャツポボトルに入れて密栓し、45℃の湯浴中にて10分加熱振とうした後そのH.S.を採取してG.L.C.に注入した。

結果　きゅうりの香気成分は緑色の濃さや重量によって量的に差がみられた。細断後の放置によって4時間まではあまり変化しないが一定経過後では室温区の香気生成量は著しく増加し成分間の比率も細断直後とは異なる結果となり温度の影響が大であることが認められた。又、調味料添加による影響は砂糖は無添加のものとはほぼ同様の傾向を示すが食塩酢は異なった香気パターンを示した。これらの結果について精油組成の分析結果とも合わせさらに検討中である。