

目的 さくら餅等に使用されるさくらの葉が芳香性を持つことは一般に知られている。主に塩蔵を行、たわりの用いられ、塩蔵さくらの葉の香気成分は食塩の影響が大きいと恐れれるが、さくらの葉の香気成分と生成の要因を調理化学的見地から調べた。

方法 さくらの葉の生(採取直後)、生(細断後密封48時間室温放置)、冷凍、塩蔵についで、全香気ヘッドスペースペーパー(H.S.V.)をガスクロマト(GLC)法にて分析を行、た。次に常圧水蒸気蒸留を行、た。蒸留液をジクロロメタンで抽出し濃縮後、全香気成分をGLC法、カルボニル化合物を薄層クロマト(TLC)法にて調べた。GLC法を行、た。たわりの標準物質の保持時間、TLC法はRf値で同定を行、た。

結果 全香気H.S.V.のGLC法による分析では4種類の違いがは、き、つした。採取直後は香気成分が少な、くわ、すかに青、く、さ、い、香、り、だ、た、た、わ、り、が、冷、凍、を、行、う、こ、と、に、よ、り、非、常、に、青、く、さ、さ、が、増、し、沸、点、の、高、い、揮、発、性、物、が、検、出、さ、れ、た。生48時間放置および塩蔵を行、た、た、わ、り、は、芳、香、が、加、わ、り、官、能、的、に、は、異、な、つ、た、香、気、に、思、わ、れ、た、た、が、共、に、エ、テ、ル、ア、ル、コ、ー、ル、の、生、成、が、大、き、か、つ、た。またメチルアルコールなどのアルコールの生成が見られた。常圧水蒸気蒸留後GLC法による分析の結果成分の变化が、か、ら、れ、塩、蔵、さ、く、ら、の、葉、の、エ、テ、ル、ア、ル、コ、ー、ル、メ、チ、ル、ア、ル、コ、ー、ル、は、著、し、く、減、少、し、た。し、か、し、持、有、の、芳、香、は、消、え、て、お、ら、ず、塩、蔵、さ、く、ら、の、葉、の、芳、香、性、に、主、に、関、与、す、る、成、分、は、少、量、な、か、ら、他、の、成、分、で、あ、る、と、も、考、え、ら、れ、る。カルボニル化合物としてはアルデヒド類が検出された。