

東京家政大

○松本睦子

河村フジ子

加藤和子

お茶の水女大家政

畑中としみ

小林彰夫

目的 スープに加える香辛料の用い方を知るために研究を続行中である。今回は、スープ自体のにじりや粘度および副材料・清澄剤等形態の異なるコロイドが香辛料香気の消長におよぼす影響について検討した。

方法 ローリエ、クローブ（原形）を各0.25%ずつ加えた水を対照として、鶏骨スープ（透明度の異なるもの2種）、鶏骨スープ+牛乳（50%）、鶏骨スープ+ペクチン（1%）、鶏骨スープ+卵白（3%）について、連続蒸留抽出を行ない、98℃で0～60分、61～120分の加熱香気を分離した。次にGCにより香気全収量、各香気成分量を求め、対照と比較検討した。なお、鶏骨スープ+卵白は、無調整で白濁させたものと、20mg% Ca添加後pHを5.5に調整して卵白を凝集させ、卵白による清澄効果を高めたものについて行なった。

結果 ローリエ、クローブの香気はコロイドによりマスキされ、98℃における香気全収量の経時的変化が対照と異なる。すなわち、対照は、0～60分で多量に発生し、61～120分で減少するのに対して、白濁スープは61～120分が高い値となり、牛乳、ペクチン混合スープでは両者の差が些少となる。清澄スープや卵白混合スープは対照に近い傾向を示す。これは、コロイドの粒子数や質により香気成分の抑制または吸着に差があるためで、エマルジョンとなっている脂肪はその効果が大きいと思われる。卵白混合の場合は、無調整ではタンパクコロイドとなり、Ca添加pH調整では一時コロイド状であった卵白がスープのにじりと香気成分を吸着して凝集する。白濁スープはシネオール、γ-テルピネオール、オイゲノールが、牛乳混合はオイゲノールと酢酸オイゲノールが0～60分でマスキされやすい。