

タイム単独およびローリエ・クローブ併用鶏骨スープの加熱香気について

東京家政大 河村フジ子 ◦加藤和子 松本睦子
お茶の水女大家政 畑中としみ 小林彰夫

目的 タイムは単独またはローリエやクローブと併用してスープに加え、長時間加熱する香辛料の一種である。既にローリエとクローブについて、加熱香気の同定と経時的変化を報告したので、今回はタイムの加熱香気の同定と経時的変化をみて、ローリエ、さらにクローブを併用した場合の混合香気について検討し、これらの用法について考察した。

方法 タイム5gに水1ℓを加えて60分間連続水蒸気蒸留を行なつて得た抽出物で香気成分の同定をGCおよびGC-MSにより行なつた。次にタイム5gに鶏骨スープ1ℓを加えて98℃以上で0~60, 61~120, 121~180分間に抽出される成分を分離した。さらにローリエ5g, ローリエとクローブ各5gを併用した場合について同様に加熱香気を分離し、GCによりタイム単独およびローリエ・クローブとの混合香気の特徴と経時的変化を検討した。一方、調理条件に近い試料を用いて官能検査を行なつた。

結果 タイム加熱香気成分としてαヒネン, カンフェン, ミルセン, リモネン, 1-8シネオール, p-シメン, リナロール, テルピネン-4-オール, チモール, カルバクロール, その他数種を同定した。これらの成分は、加熱61分以降激減する。タイムにローリエを混合すると0~60分で1-8シネオールが激増しローリエ香気が強まるが、61~120分で激減し、両者の混合香気が得られる。さらにクローブを追加するとオイゲノールが激増し、特に61分以降は、クローブ単独香気に近づく。官能検査の結果、タイム添加は鶏骨臭をマスクするが加熱60~180分における香気の強さと好みには有意差が認められない。タイムにローリエを併用したものがタイム単独やクローブ追加併用より好まれる。