

目的 風味調味料は“化学調味料及び風味原料に糖類、食塩等を加え乾燥し、粉末状か粒状等にした調味料であり、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう”と定義されている。これは調理上の簡便性と価格が安いことから利用者が増加し、メーカー数も18社程度と報告されている。そこで演者らは利用サイドから風味調味料の一般成分の測定と官能検査を行ない、天然旨味調味料との相違とその使用法を知りたいと考えた。

方法 試料は粉末・か粒状風味調味料を5種(A~E)、化学調味料を含まないだしの素を2種(F・G)を用い水分、pH、塩分、糖分、不溶性固形分、MSG、5'-ヌクレオチドを測定した。水分は赤外線水分計、pHはpHメーター、塩分は塩分計を用い、糖分はベルトラン法、Gluは酸性アミノ酸分離定量法、5'-ヌクレオチドはイオン交換クロマトグラフィーにより測定した。不溶性固形分のデータは風味原料の含有量の推定値とした。官能検査は削りかつお節4%の抽出液と風味調味料液を試料とし、2点比較法を用いた。風味調味料5種と化学調味料を含まないだしの素2種について順位法を用いて行なった。

結果 風味調味料は水分40%以下、糖分40%以下で、塩分はA・C・Dが35%以上、他は35%以下であった。pHは5.76~6.37、不溶性固形分は5.23~8.75%、Glu量は23.03~41.15%、5'-IMPは0.67~12.35%と差が認められ、5'-GMPは7種のうち4種に認められ、1.0~4.4%であった。官能検査では、削りかつお節のほうが風味調味料より有意に好まれた。風味調味料と化学調味料を含まないだしの素の順位づけについては、化学調味料を含まないだしの素が有意に好まれなかった。風味調味料については有意差が認められなかった。