

## A 48 たんばく加水分解調味液の香気成分

お茶の水女子大家政 ○高崎 禎子 久保田紀久枝 小林 彰夫  
エーザイ(株) 赤塚 慎一郎

目的 新しいたんばく素材による加水分解調味液として、脱脂大豆たんばくおよびエキス抽出後のカツオブシ加水分解液混合物が好ましい風味を有することがわかった。このスプレードライ粉末を試料に、従来のオキアミ単独の加水分解液との比較を行い、その風味改善に寄与する香気物質の解明を目的に研究を行った。

方法 エーザイ(株)で調製粉末化された混合調味液(試料1)、およびオキアミ調味液粉末(試料2)、それぞれ等量の脱イオン水に溶解させたものを試料とした。減圧濃縮により得られた溜出液からジクロロメタンにより抽出・濃縮したものを香気濃縮物とした。官能評価との関連において香気成分の寄与を明らかにするために、上記の溶液に45°Cで窒素ガスを通じ、head gas vapor中の揮発成分をTenax TAに捕集した。成分の分離、同定には、fused silicaカラム、FIDを設置したGC、および同条件下におけるGC-MSにより行った。

結果 香気に関与すると思われる主要成分として、有機酸、アルデヒド、ピラジン、ラクトン、フラン、ピロール、含硫化合物など、約50種の化合物を同定および推定した。これらのうち、大部分は、試料1、2に共通するものであり、ヘッドスペース分析の結果も同様であった。ストレッカー分解-アルドール縮合により生成すると思われるフェニルアルケニルアルデヒドが少ないことが、試料1の特徴であった。

<参考文献> K.Kubota et.al.,日食工誌,投稿中