

目的 蒸干した汁の調製条件と汁中の溶出成分との関係を明らかにし、汁の味に
関与する成分についての知見を得ることを目的とした。

方法 片口いし蒸干しを3%用い、浸水時間(0, 0.25, 0.5, 1, 2, 6, 16, 24 hr)
および沸騰継続時間(1, 5, 10, 30, 60, 120 min)を変えて蒸干した汁を調製し、汁中
の5'-AMPおよび5'-IMP量(HPLC)、遊離アミノ酸およびオリゴペプチド能(アミノ酸
(アミノ)酸分析)、有機酸(HPLC)、無機成分(原子吸光法、モリブデン法、モー
ル法)を定量した。溶出成分を1種あるいは2種組み合わせた汁に添加し、呈味性
の変化を三点嗜好試験法により検討した。

結果 溶出成分はいずれも沸騰継続時間、浸水時間とともに増加した。一定の
官能検査により、本実験条件下では30分以上浸水、1分沸騰あるいは0分浸水、10~30分
沸騰で嗜好性の高い汁が得られると判定された。0分浸水、1分沸騰汁に30分沸
騰汁と同量に同じ5'-AMP, 5'-IMP, 5'-AMP + 5'-IMPを添加し官能検査を行
ったと
ころ、5'-AMP添加汁は1分沸騰汁は識別されず、5'-IMP添加汁は1分沸騰汁
より有意に旨味が強いが、30分沸騰汁より有意に旨味が弱いと判定され、5'-AMP
+ 5'-IMP添加汁は30分沸騰汁と旨味の強さに差はないが総合的には味に差がある
ことを認められた。以上より、5'-AMP, 5'-IMPは相互に作用しあい蒸干した汁の旨味に
大きく寄与しているが、蒸干した汁の味には他の溶出成分も関与していることを示唆
された。