

目的 小麦粉とバターとを炒めて作るルーの香気について、加熱温度の異なる3種類のルー（ホワイトルー、ブラウンルー、未加熱ルー）を用いて官能的に調べ、それらの香気の差異を明かにすることを試みた。更にブラウンルーの香気成分を中心にホワイトルーのそれと対比させながら、加熱香気について考察した。

方法 官能評価：3種類のルーについて、ルーの香気の総合評価と6特性香（特徴ある香り）の7項目を、5段階評価でパネル34人に評価させた結果を多変量解析で検討した。香気成分の分析：材料を所定温度まで加熱したルー（ホワイトルー：120℃、ブラウンルー：160℃）を、ロータリエバポレータによる減圧水蒸気蒸留し、香気成分の捕集を行った。その香気濃縮物をGLCしおよびGC-MSで分析し、成分の検索を行った。

結果 3種類のルーの香りは官能的に有意に識別できた。ルーの香気総合評価と6特性香との相関分析では総合評価と順相関を示す特性香は加熱に関係している香りと考えられた。またクラスター分析および主成分分析により、6特性香について考察した。

一方、ルーの香気GLC分析結果、ホワイトルーとブラウンルーとはGLCパターンは非常に異なっていた。加熱温度の高いブラウンルーはガスクロマトグラム上のピーク数が多かった。これをホワイトルーのものとは比べてみると、ブラウンルーはピラジン類等の含窒素化合物を多数含むことが特徴であった。