

戸板女子短大 ○蟻川 トモ子 大島 さゆり 木村 真由美
曾田香料(株)食品研究部 高垣 仁志

<目的> 梅酒の香味成分について継続して研究しており、前報では保存中に生ずる香氣成分の変化を調べ、熟成にともない単調な組成から、複雑なコクのあるものへと推移したことを認め報告した。今回は香氣成分の変化と官能評価についての相互関係を検討した。また、遊離アミノ酸の変化についても調べた。

<方法> ①試料：青梅（群馬県産）：35%焼酎：氷砂糖（1：1.5：0.75）漬け込み年数の異なる3種（0.5年目・2年目・5年目）常温保存。②分析：香氣成分はヘッドスペース法により揮発性成分を捕集し、GC及びGC/MSにて分析。遊離アミノ酸はアミノアナライザーで測定。③解析：官能検査の結果を集計後、 t^2 検定及び因子分析を行った。

<結果> ①前報と同様の結果で、熟成が進につれてエチルエステル類、エチルアルコールを除くアルコール類、アルデヒド及びアセタール類は全体に増加の傾向にあり、ベンズアルデヒドは減少していた。

②梅酒中に検出された遊離アミノ酸は18種類であった。その存在割合はASPが約60%で次いでSER, ALA, G-ABA, GLY, LEVが9~3%の比率で存在した。その他の成分は微量であった。

③官能検査については、 t^2 検定（2標本での等平均仮設の検定）を行い、それぞれに1%の危険率で有意差が認められた。さらに因子分析を行った結果違いが認められた。