

レモン酒中リモニンとナリンギンの味の相互作用

神戸女子短大 森下敏子

目的 柑橘類の苦味は、化学的に構造の異なる2つの系列すなわちフラボノイド類とリモノイド類よりなる。これらの味の相互作用について、苦味成分が溶出しやすい果実酒を用い、呈味の変化を検討した。

方法 市販のレモン (*C. limon* BURMANN) を試料とし、種子を除いた5ミリ厚さの輪切りの切片を作成した。輪切りの果実40g をホワイトリカー50ml と共に規格瓶中に浸漬し試料(A) とした。さらに、種子3g を同量のホワイトリカーに浸漬し試料(B) とした。各々を1, 3, 5, 7, 15, 30日目に5ml ずつ秤取し、HPLC および HPTLC で分析した。さらに、(A), (B) の1日目と15日の試料について官能検査をおこない、(B) の15倍希釈液を(C) とし、(C) に標品ナリンギン100mg%液を加えたものを(D) として、味の相互作用を比較した。

結果 試料(A) ではナリンギン、(B) ではリモニンの経日的な増加がみられ15日目でピークを示した。14名のパネラーにより苦味、酸味、甘味について評点尺度法で官能検査を行った結果、15日で(A) では酸味が強く、(B) では苦味が強く認められ、共に5%有意差が得られた。(C) と(D) では(C) は苦味が(D) は酸味が強調され、共に5%有意差が得られた。ナリンギンの付加により、リモニンの苦味は抑制され、酸味が強調されることが示唆された。官能検査とHPLCの結果には相関が認められた。