

○ 安達町子（県立長崎シーボルト大）、野崎征宜（長崎大）

目的 煮干しイワシは天然のだし素材として広く利用されているが、脂質酸化に基づく品質低下をおこしやすい。本研究は煮干しイワシの貯蔵温度の違いが、だし汁の呈味性および溶出成分にどのように影響を及ぼすかを明らかにすることを目的とした。

方法 煮干しは平成 11 年 10 月に長崎県橘湾で水揚げされたカタクチイワシの中羽を用いた。25℃、5℃、-25℃で 90 日間貯蔵した試料を経日的に取り出し、3%の煮干しだし汁を調製し、官能検査、溶出成分（全エキス分、酸度、アミノ態窒素、遊離アミノ酸、核酸関連物質、色調）の分析を行った。同時に貯蔵中における煮干しの官能評価も行った。

結果 官能検査の結果、貯蔵 10 日後の煮干しだし汁は、貯蔵温度による差異は認められず香り、旨味、生臭味、総合評価いずれも製造直後の煮干しだし汁の評価に近いものであった。貯蔵 30 日後のだし汁も煮干しの貯蔵温度による差異はほとんど認められず、だし汁の評価も製造直後に比べるとやや劣るが、おおむね良好であった。貯蔵 60 日後は 25℃貯蔵区の煮干しだし汁は評価が低かったが、-25℃貯蔵区の煮干しだし汁の評価は製造直後に比べると旨味の強さ、総合評価はやや劣るが香り、生臭味は差異が認められなかった。貯蔵 90 日後は各貯蔵区ともだし汁の評価は低かった。全エキス分、酸度、アミノ態窒素は全貯蔵期間中ほとんど変化がなく、貯蔵温度による違いも認められなかった。5'-IMP は貯蔵中やや増加し、5'-AMP は 25℃貯蔵区で貯蔵 30 日以後増加傾向が見られた。遊離アミノ酸は貯蔵温度が高いほど減少傾向が大きかった。色調は 25℃貯蔵区で 30 日後に a 値、b 値とも急激に増加した。煮干しの官能評価はだし汁の官能検査結果にほぼ対応していた。