

コブミカン葉の加熱による香気変化について

(お茶大・院) ○小林真寿美、森光康次郎、久保田紀久枝

【目的】ミカン科植物であるコブミカンの葉は、東南アジアを中心にスープやカレーの香辛料として広く利用されている。コブミカンは独特のシトラス系の甘い芳香を持っているが、スープに入れ加熱するとその香気は質が異なってくる。コブミカン香気に関する報告はあるが、加熱変化に関する研究はない。そこで本研究では、コブミカン葉を煮熟した際の香気特性及び、その成分組成の変化について検討した。

【方法】タイより空輸された新鮮な試料を購入し、生葉に約 16 倍の水を加えミキサーで破碎した。そのスープをポラパックQ樹脂充填カラムに通し香気成分を吸着後、エーテルで脱着・濃縮し香気濃縮物を得た。また少量の水で葉を破碎後、熱湯に入れ10分煮熟し、そのスープ及び煮熟葉の水抽出物について同様に香気成分を得、加熱試料とした。これら試料をGC、GC-MS 分析し成分組成を調べ、カラム出口における Sniffing によりアロマグラムを作成した。また、各葉・スープについて官能検査を行い香気特性を調べた。

【結果】官能検査の結果、生葉はさわやかな柑橘系の香気が強く、煮沸後は葉・スープ共に重くゆでた野菜のにおいが強いと評価された。成分的には、いずれの試料においても、柑橘様・花様のにおいを持つ citronellal, linalool, citronellol, geraniol が量的・質的に主要成分であり、生葉の方に青葉アルデヒドである (*E*)-2-Hexenal が多かった。一方、加熱試料には、生葉には見られない成分の顕著な生成が認められた。その中のいくつかの成分についてはアロマグラムにおいて香気関与が認められた事より、現在その構造及び香気特性について検討中である。