

富山大 ○ 加藤征江

目的：小麦粉を油脂で炒めることによって作られるルーの香気は加熱温度（炒め温度）の違いにより非常に変化に富む。本報ではバターを用いた場合について、加熱温度を段階別に設定し、各温度段階で得たルーの香気濃縮物を機器分析（GCおよびGC-MS）によって分析して、一方それら各温度段階のルーの官能検査による評価も合わせ行ない、加熱温度の上昇につれ、ルーの香気の変化を究明することを目的とした。

方法：バター（雪印 K.K.製）を溶かし、それと同量の小麦粉（日清製粉 K.K.製 薄力粉フラワー）を入れて炒め、加熱最終温度が100～180℃まで20℃間隔の加熱温度段階別のルーを5種類と未加熱のバターと小麦粉混合物1種類を試料とした。

これら試料から香気濃縮物を減圧水蒸気蒸留した後、その留出物を常法によりエーテル抽出して得た。それをGC（ガスクロマトグラフィー）（島津12A型）およびGC-MS（MS部：HEWLETT PACKARD 5972型）により分析した。官能検査はルー特性香として4種類と総合評価の5項目を、5段階の評点法で評価した。

結果：ルーの香気成分組成については、未加熱の試料（バターと小麦粉混合物）でバター様の香りのカルボン酸類（オクタン酸、デカン酸、ドデカン酸）が60～70%と多く、ラクトン類と炭化水素類は約10%であったが、ルーの加熱（炒め）温度が上昇するにつれ、やや甘いメメチルケトン類、香ばしい、焦げ臭のする複素環化合物のフラン類やピラジン類の割合が増して行った。官能評価では140℃のルーが最も総合評価の値が高かった。