

食品から発散する 2-acetyl-1-pyrroline の定量

○山内智子*, 田中直義*, 松永直子**, 高橋節子**

(* 共立女短大, ** 共立女大)

【目的】前年度検討したダイナミックヘッドスペース抽出、NPDを検出器としたGCを用いる方法によりいくつかの食品に含まれる 2-acetyl-1-pyrroline を定量し、香り米以外の食品への応用の可能性を試みた。

【方法】 標品は Butteryの方法に準じて合成し、200ppm にアセトンで希釈し保存したものを用了。試料は中国産の茶3種、パندان葉3種およびいくつかの香り米とした。それぞれの試料と水を試験管に入れ、高純度He (50ml/min) を流しながらマントルヒーターで加熱し、揮発性物質を Tenax-TA を充填したガラス管に導き、抽出・濃縮した。揮発性物質は抽出・濃縮したガラス管を急速に加熱し、離脱させ、カラム (DB-WAX) に注入し、2-acetyl-1-pyrroline のピーク面積を測定した。

【結果】中国産の茶 40ppb、パندان葉 1300ppb、香り米 2000ppb という結果が得られたことから、本方法は香り米以外の食品にも応用が可能であることがわかった。