

## 煮干しだし汁の風味および溶出成分に及ぼすだし袋の影響

○安達町子\*, 加瀬綾子\*, 樋口才二\*, 野崎征宣\*\*

(\*県立長崎シーボルト大, \*\*長崎大)

**[目的]** お茶やだしの浸出に利用される袋は, こす手間が省けるため大変便利なものであるが, それだけではなくだし袋を用いると生臭みの少ない美味なだし汁が得られると言われている。だし汁に関する研究は多数あるが, だし袋の影響についてはほとんど見られない。そこで本研究は, 煮干しだし汁の風味, 溶出成分に及ぼすだし袋の有無の影響を明らかにすることを目的とした。

**[方法]** だし袋はポリエステル繊維で作られた不織布を  $3 \times 4$  cm の袋にして用いた。だし汁の調製は長崎市東部漁協産のカタクチイワシ (中羽) の煮干しを粉碎し, 粉末 5 g を袋に入れたものと入れないものを蒸留水 250 ml に加え, 沸騰する で強火以後沸騰を持続する火加減で 1 分から 60 分間加熱後ただちにだし袋は引き上げ, 粉末は吸引ろ過後それぞれ定容にし試料とした。この試料の官能検査および酸度, アミノ態窒素, 全エキス分, 核酸関連物質, 遊離アミノ酸, Ca, Mg 量および色調の測定を行った。

**[結果]** 沸騰後 10 分間加熱した 3% 煮干しだし汁を基準にして, 2% 粉末煮干しだし汁と袋入り粉末煮干しだし汁の官能検査を行った結果, 粉末だし汁は香りが悪く, 生臭みが強く, 苦味, 渋味は差がなかったが, うま味が弱く総合評価は好ましくないと評価された。一方袋に入れた粉末煮干しだし汁は苦味, 渋味が弱く, 香り, 生臭み, うま味, 総合評価は基準のものと同じと評価された。溶出成分の分析から粉末だし汁の酸度, アミノ態窒素, 5'-IMP, 5'-AMP 量は加熱 3 分後にほぼ平衡状態となり溶出が速いのに対し袋入りだし汁は沸騰後 2 分加熱で粉末に近い値となった。色調は袋入りの方が L 値が高く透明度が高かった。