

琉球大学学術リポジトリ

泡盛の香気特性

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 玉村, 隆子, 和田, 浩二, 高良, 健作, 仲宗根, 洋子, 石川, 信夫 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016641

泡盛の香気特性

○玉村隆子, 和田浩二, 高良健作, 仲宗根洋子, 石川信夫*
(琉大農・応生化, * 榊石川酒造場)

【目的】

泡盛の重要な品質因子として考えられる香気成分について、アルコール度数の異なる3銘柄の新酒間で成分濃度を比較した結果、有意に差があることが明らかとなっている¹⁾。一方、食品香気の特徴は香気成分の濃度比のみでなく、各成分のにおいの質やにおい強度も関与することから、本研究では各種泡盛の香気特性を明らかにするため、各成分のにおいかぎを行うことによりにおいの質と強さを分析し、泡盛香気寄与成分の検索を試みた。

【方法】

・泡盛香気成分の抽出

試料として榊石川酒造場で作られた新酒3銘柄(43度、30度、25度)を用いた。泡盛からの香気成分の抽出には、PorapakQ樹脂を充填した吸着カラムを調製して用いた。エタノール濃度10%、全量860mLになるよう調製したサンプルをカラムに流し、香気成分を樹脂に吸着させたのち、エーテルで成分の溶出を行った。溶出物は脱水、濃縮の後1.5 μ Lを分析に用いた。

・においかぎ

分離カラムをGCオープン内で分岐し、一方を検出器に、他方を装置の外に出すことにより、FIDで検出されるピークをモニターしながらにおいかぎを行った。各成分のにおい強度は、濃縮物を随時希釈するAroma Extract Dilution Analysis(AEDA)法を用い、Flavor Dilution(FD)ファクターとして求めた。

【結果】

43度の試料から155成分がGC-MSにより確認され、57成分が0.01ppm以上の濃度で検出されているのに対し、94ピークでにおいが認められた。43度の泡盛からFDファクター 10^4 以上の11成分、FDファクター 10^3 以上の40成分が検出され、泡盛香気に寄与する成分として認められたが、泡盛様のにおいを示すピークは認められなかった。43度の試料で3-methyl-1-butanol(891ppm)のFDファクターは 10^2 、2-methyl-1-propanol(76ppm)のFDファクターは 10^4 以上であり、濃度とにおい強度に違いが認められた。

1) 玉村ら: 平成12年度日本農芸化学会、日本栄養・食糧学会、日本食品科学工学会西日本支部合同大会要旨集、p.34(2000)

3日前, 3日後の成分の違いを分析...

バニリンが石川の Key Compound とされている。これについて by 榊屋 大樹

泡盛香気成分分析の流れ

