

健康栄養学専攻 小泉昌子  
日本味と匂学会第 51 回大会 神戸国際会議場 (神戸市)  
H29.9.25~H29.9.27

鰹節出汁の香りとおいしさ -鰹節出汁との比較-

Flavor and sensory characteristics of dried tuna soup stock

- Compared to dried bonito soup stock-

【目的】現在よく使われる節出汁は鰹節だが、明治から大正時代にかけて、鰹節に次いで鮪節が流通していた。近年鮪節は日本料理で使用されてきているが、その有効な調製方法は明らかでない。そこで、鰹節と鮪節出汁の香気を GC/MS とにおい識別装置で測定し、分析型・嗜好型官能評価も行った。

【方法】各試料は水に対して 4%の重量を用いた。GC/MS はヘッドスペース法を用いた。官能評価は、順位法と評点法で行った。

【結論】両者を比較すると、分析型官能評価の味の強さ・香りの強さ・生臭さにおいて、鰹節出汁が高く、嗜好型官能評価の香りの好みでは鮪節出汁が好まれた( $p<0.05$ )。臭気指数相当値は両試料に差はなかった。