
ローレルに含まれる風味改善に寄与する成分の探索

(エスビー食品 (株))

○中川有理, 鈴木久美子, 佐川岳人

【目的】

ローレルの葉は代表的なハーブの一つで、一般的にスープ、カレー、シチューなどの煮込み料理に用いられ、さわやかで上品な香りに仕上げるのに大変効果的である。しかしながら、それらに寄与する成分についての解明はなされていない。我々はローレルの抽出物に肉の臭みを軽減することに加え、塩味増強及び味に厚み (コク) が増す物質が含まれていることを確認した。そこでこれらの効果に寄与する成分について探索することにした。

【方法】

試料：市販のローレルパウダー。装置：ガスクロマトグラフ質量分析計 (GCMS-TQ8040), ガスクロマトグラフ (GC2010Plus), スニッフングポート (OP275)。吸着材：SPME ファイバー (DVB/CAR/PDMS), モノラップ。

試料を水蒸気蒸留し得られた蒸留物を試料液としヘッドスペース固相マイクロ抽出 (HS-SPME) 法もしくはヘッドスペースモノリス吸着抽出 (HS-MMSE) 法を用いて揮発成分を吸着後、GC-MS 及び GC に導入し分析を行った。GC で分離後、検出器に接続したスニッフングポートにて分画 (捕集) し、各画分に牛スープを添加し官能評価を行い、効果が確認できる画分を確認した。さらに分画と官能評価を繰り返し行い、成分の特定を進めた。

【結果】

ローレルの風味改善に寄与する成分として、呈味増強特に塩味増強については Carveol, コク増強については Eugenol が寄与していることが示唆された。Carveol は既知の成分であり様々な香辛料に含まれているが、ローレルでは主要な香気成分 (1,8-cineole) と比較すると微量しか含まれず特徴的な香気には寄与していない為その存在は知られていなかった。しかし、官能評価によりその有効濃度を確認した結果、数十 ppt という低い濃度でも効果を示すことが分かった。また、Carveol は *cis* 及び *trans* 体が存在し、ローレルにも両者含まれているが、*cis* 体が呈味増強に大きく貢献していることが分かった。