

---

※タイトル左のこちらの

## クロワッサンの香気に及ぼすバターの影響

枠内は、講演番号欄です

(書込厳禁)

---

(小川香料(株))

○大和礼奈, 稲垣さつき, 松田知子, 熊沢賢二

**【目的】**サクサクとした食感や芳醇な香りはクロワッサンの大きな魅力である。一般に、配合原料に占める割合の高いバターなど油脂の種類は、クロワッサンの香りにとって重要なポイントと言われている。しかし、クロワッサンの香気に関する研究例は少なく、香気に寄与する成分やバターがクロワッサンの香りに与える影響も不明である。本発表では、バターとマーガリンで作製したクロワッサンの香気寄与成分を比較し、クロワッサン香気におけるバターの役割を検討した結果を報告する。

**【方法】**バター(スイートバター、発酵バター)と着香していないマーガリンを用いて作製したクロワッサンを実験試料とした。ジエチルエーテルで抽出したクロワッサンに含まれる香気成分は、SAFE( $< 5 \times 10^{-3}$  Pa, 50°C)にて不揮発性成分を除いた後に、さらに濃縮した。香気寄与成分は、AEDAとGC-MSにて比較した。

**【結果】**バターを用いたクロワッサンは、いずれのバターであってもマーガリンを用いたものよりもスイートな香調が強く、オイリーな香調は弱いという特徴が認められ、発酵バターではさらにチーズ様の香調も強まった。次いで、クロワッサンの香気で高い寄与度(FD factor  $\geq 4^3$ )を示した38成分の含有量を比較したところ、油脂の種類の違いにより一部の成分の含有量が異なり、この含有量の違いが官能評価で認められた特徴に影響することがわかった。すなわち、いずれのバターもスイートな香調のラクトン類(5-octanolide, 5-decanolide, 4-dodecanolide, (Z)-6-dodecen-4-olide)の含有量が多く、さらに、発酵バターはカルボン酸類(butyric acid, hexanoic acid)の含有量も多かった。一方、マーガリンはオイリーな香調の(E,E)-2,4-decadienalの含有量が多かった。以上の結果から、油脂の種類の違いがクロワッサンの香気に与える影響は大きく、バターにはラクトン類に起因するスイートな香調をクロワッサンに賦与する役割があることが明らかになった。