

## 3Aa09

### シナモン及びクローブの共通香気寄与成分について

(エスビー食品(株))

○中川有理, 山畑直樹, 佐川岳人

**【目的】**香辛料は香り(臭み消し), 辛味, 彩りを加えるものとして, 料理に使用されるイメージが強い。しかし古来より菓子や飲料にも多用されてきた。飲料に使用される代表的なものにホットワインがある。このホットワインにはシナモンやクローブは欠かせない香辛料である。そこでシナモンとクローブはなぜ使用されてきたかを調査すべく両者に含まれる香気寄与成分の探索を行った。

**【方法】**試料はシナモン(市販品:スリランカ産)及びクローブ(市販品:マダガスカル産)を用いた。官能評価ではワインの代替品としてブドウジュース(市販品)を用いた。シナモンとクローブを各々熱水で抽出し蒸留した液を試料液として検討に用いた。この試料液をヘッドスペースモリス吸着抽出(HS-MMSE)法にて前処理し GC に注入した。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し, 得られた画分にブドウジュースを添加した。官能評価により各画分にどのような効果があるかの確認をした。効果が確認された画分をさらに詳細に分画し, 香気寄与成分の特定を進めた。絞り込んだ画分についてGC-MS を用いて香気寄与成分の同定を行った。同定した成分について, 標準品(FG)を用いて同様の効果が得られるか確認をした。

**【結果】**シナモン及びクローブに共通して含まれる香気寄与成分は Linalool 及び Benzaldehyde であった。Linalool について, シナモンでは華やかさを際立たせる効果, クローブではフレッシュ感を増強させる効果を確認した。そこで Linalool について光学異性体の比を確認したところシナモンには R 体が多く, クローブについては S 体が多く含まれることが分かった。同じ Linalool であっても R 体は華やかさに S 体はフレッシュ感の増強に寄与することが確認された。Benzaldehyde については Linalool の効果を助長する効果が確認できた。ホットワインにシナモン及びクローブが用いられてきた理由の一つには同じ成分であっても互いを補い, 相乗効果を期待して用いられてきた背景が示唆された。