

酸化防止容器で保存した醤油における開封後の香気成分変化

笹木哲也* 龍崎博** 松浦靖典** 前田和彦** 岩切拓美** 山崎裕也* 道島俊英* 榎本俊樹***

近年開発された酸化防止容器は開封後の醤油の鮮度を保持できることから、急速に市場に普及している。本研究では、PET ボトル、PID(Pouch in Dispenser)、デラミ容器それぞれの容器製品に充填した醤油について、開封後の香気成分変化を評価することで、各製品の香気成分維持効果の解明を試みた。はじめに、ガスクロマトグラフ質量分析/匂い嗅ぎ評価により、醤油中で匂いの強い34種の香気成分を特定し、次に開封後に30週間保管した際のこれら成分の経時変化を評価した。その結果、PET ボトルではピラジン類、短鎖脂肪酸、アルデヒド類、含硫化合物の増加、およびエステル類の減少が確認され、PID、デラミ容器における成分変化量は、PET ボトルより少なかった。また、2,3,5-trimethylpyrazine の経時的増加は、デラミ容器よりもPIDの方が小さく、醤油の黒色化も同じ変化傾向を示した。

掲載論文：日本食品科学工学会誌. 2021, vol. 68, no. 7, p. 306-318.

*化学食品部 **ヤマサ醤油株式会社 ***石川県立大学