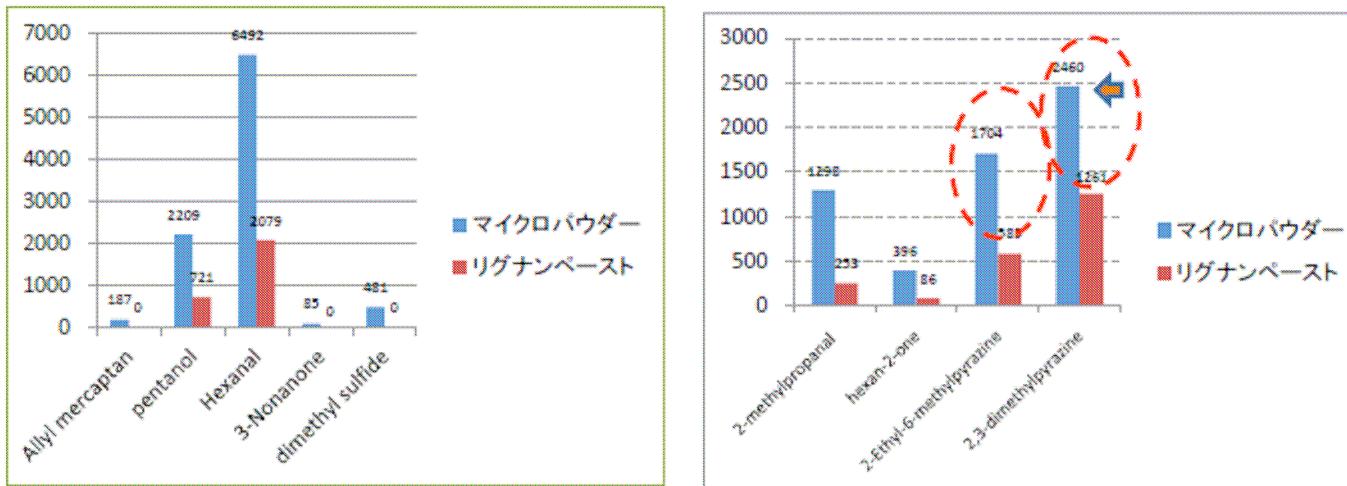


## ■リグナンペーストとリグナンマイクロパウダーの香りの種類と量の比較

2014年5月



マイクロパウダーでは、ジメチルプロパナル、2-エチル-6-メチルピラジン、2,3-ジメチルピラジンなど、胡麻の特徴的な香り成分が同じ胡麻のペーストより多いことが確認されました。

香成分	Allyl mercaptan	pentanol	Hexanal	3-Nonanone	dimethyl sulfide	2-methylpropanal	hexan-2-one	2-Ethyl-6-methylpyrazine	2,3-dimethylpyrazine
香の表現	硫黄	果実、青草、油脂様、果実様	花様	キャラツ、硫黄、野菜スープ	焦げ臭、果実、入ハイス様	シナモン、エーテル、果実	ナッツ、ロースト、ココア	カラメル、ココア、ナッツ、ビーナッツバター	

## ■ゴマに特徴的な香の説明

●2-エチル-6-メチルピラジン(2-Ethyl-6-methylpyrazine)は？

ポテトチップス、麦芽等の食品中に存在し、また、豚肉等の加熱調理及びカシューナッツ、ココナッツ、コーヒー等の焙煎により生成する成分です。

●2,3-ジメチルピラジンは？

天然での存在糖およびアミノ酸を含有する食品の加熱により生成する物質。調理エビ、発酵調理エビ、脱脂大豆、ババイヤ、コールラビ、パン、調理鶏肉、調理牛肉、調理豚肉、ビール、フィンランドウイスキー、ココア、コーヒー、ピーナッツ、ポテトチップス、調理大豆、調理ココナツ、モルツ、オキア、調理二枚貝などに含有する香成分です。

<http://www.jffma-jp.org/doc/profile/information/cas/a-18.2,3->

●メチルプロパナール(2-methylpropanal)は？

醸酵によって生成し、酒類や茶葉、パン類などに含有される。また果物、豆類などの香気成分としても存在する。コーヒー、ココア、ロースとしたピーナッツ、紅茶、ウィスキー、ブランディー、ラム酒、ワイン、醤油、大豆、インゲン豆、食パン、調理した食肉類、りんご、トマトなどに含まれる成分です。

■分析機器と分析

フラッシュGCノーズ HERACLES II

本体:Heracles II ソフトウェア:AlphaSoft V12.4

ヘッドスペースオートサンプラ:HS100

使用したカラム:

カラム1:MXT-5(微極性)、直径180μm、長さ

10m

カラム2:MXT-WAX(高極性)直径180μm、長さ

10m

●分析方法

サンプル調製→インキュベーション→サンプリング

