

最近の研究成果の紹介（89 頁-13～14 行）

『魚肉貯蔵中の臭気について』

トリメチルアミン（TMA）は新鮮な魚肉にも少量含まれるが、鮮度低下に伴って増加する。TMA は前駆体であるトリメチルアミンオキシド（TMAO）の含量に依存し、生ぐさ臭や腐敗臭に最も関係の深い成分である。しかし、その揮発性は pH により異なり、魚肉の pH が 5.8～6.4 では 0.2～0.5%が、pH 6.8～7.7 では 2～3%が揮発する。一般に魚肉貯蔵中の臭気は血合筋の方が普通筋に比べ強く、その揮発性成分は魚種により異なる。カツオ魚肉の場合、マイワシとは異なり貯蔵中の揮発性成分の上昇は 1-ペンテン-3-オールよりもヘキサナールで大きく、特にそれは血合筋で顕著であると報じられている。カツオ魚肉でヘキサナールが生成する要因には脂質の酸化分解に対する魚肉中の鉄の関与や酵素的反応の関与が考えられている。

参考文献

平塚聖一，青島秀治，小泉鏡子，加藤登，カツオ血合肉の貯蔵中における揮発性成分の変化，日水誌，77(6)，1089-1094 (2011).