

氏名	笠原 賀代子
学位の種類	医学博士
学位授与番号	乙 第 1125 号
学位授与の日付	昭和55年 9月30日
学位授与の要件	博位の学位論文提出者 (学位規則第 5 条第 2 項該当)
学位論文題目	食品香気成分の研究 第 1 編 大徳寺納豆香気成分 第 2 編 鮎脂香気成分 第 3 編 焙焼米ヌカ芳香成分
論文再査委員	教授 佐伯 清美 教授 小田 琢三 教授 森 昭胤

学位論文内容の要旨

食品の揮発性物質は人間の食欲、嗜好や食物の美味感に大きな影響を与えている。本論文では特臭を持つ発酵食品を取りあげ、みその原型とされている大徳寺納豆および寿司の原型である鮎脂の香気成分、ならびに漬物に用いられる米ヌカの焙焼香気成分の分離、同定を行った。その結果、大徳寺納豆香気から16成分を同定、5成分を推定し、特にイソバレルアルデヒド、フェニルアセトアルデヒド、フルフラールおよびフルフリルアルコールが大徳寺納豆香気に重要と判断された。鮎脂香気からは22成分を同定し、エチルアルコール、酢酸および *n*-酪酸が鮎脂香気に重要であることを認めた。また焙焼米ヌカの主要芳香成分としてフルフラール、5-メチルフルフラール、フルフリルアルコールおよび4-ビニルグアヤコールを同定した。

論文審査の結果の要旨

本研究は大徳寺納豆、鮎脂および米ヌカの焙焼香気成分の分離、同定を行なった。その結果、大徳寺納豆香気においてはイソバレルアルデヒド、フェニルアセトアルデヒド等が、鮎脂香気においてはエチルアルコールや酢酸が、また焙焼米ヌカ香気においてはフルフラール、5-メチルフルフラール等が主要成分であることを明らかにした。食品の香気の本態について重要な知見を得た価値ある業績であると認める。

よって、本研究者は医学博士の学位を得る資格があると認める。