

AROMATCH®で、マダガスカル産バニラ豆の香調再現を試みる

要旨

マダガスカル産バニラ豆から抽出した濃縮物を試料に AROMATCH® 評価を行い、バニラ豆に寄与する香気成分探索を試みました。AROMATCH® の結果を基にした再現香料は、自然なバニラ豆様のスイート感や洋酒感を想起させる香りを保有していました。さらに、バニラ豆が有する香調を分類し香調ごとに寄与成分を探索したところ、バニラ豆特有のスイート感、洋酒感を特徴づける香気成分の知見が得られました。



本研究成果は、第 60 回香料・テルペンおよび精油化学に関する討論会（2016 年）において「バニラ(*Vanilla planifolia*)の香気寄与成分の探索」の演題にて発表を致しました。

研究概要

バニラにおいて、GC-CONT(%)で含有量の多かった成分、AEDA^[1]で寄与率の高かった成分、AROMATCH®^[2]で寄与率の高かった成分を基に、3種の再現香料を調製し、官能評価によって香気を比較しました(図1)。すると、AROMATCH®再現香料は、他の2種よりも自然なバニラ豆様のスイート感や洋酒感をより想起させる香りを保有していました。これは、AROMATCH®の結果が、香気成分の含有量や単一成分の匂い強度だけではわからない「成分間の相互作用」を反映しているからだと考えられます。

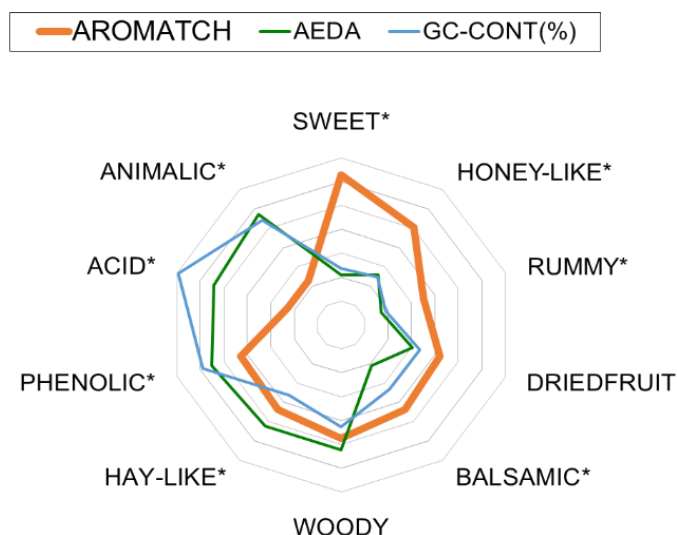
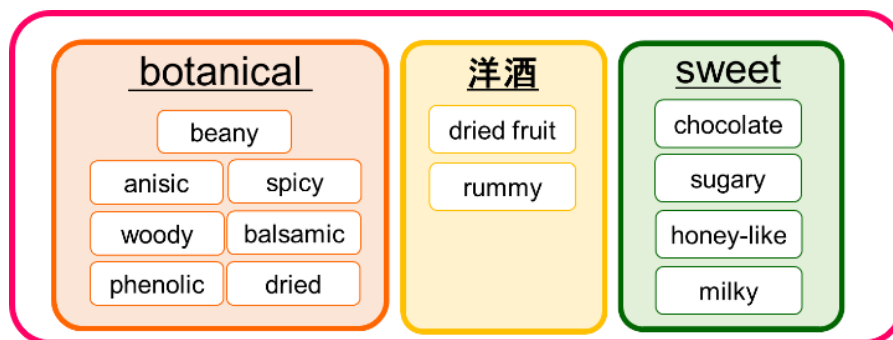


図1 バニラ再現香料3種の香気比較

さらに、AROMATCH®の結果を基に、バニラ豆の匂いを細かく分類したところ、バニラのスイート感、洋酒感に寄与する成分が把握できました（図2）。

このように、AROMATCH®の知見を、マダガスカル産バニラ豆の香調の再現に活かしています。

図2 バニラの香気分類



補足説明

1. AEDA(Aroma Extract Dilution Analysis)
試料を段階的に希釈して匂い嗅ぎを行う手法。
2. AROMATCH®（特許第4618530号）
曾田香料(株)の複合臭評価技術。匂いかぎやAEDAを発展させた手法である。オルソネーザルアロマにおいて、エンハンスやマスキングのような相互作用を示す香気成分を特定できる。

