

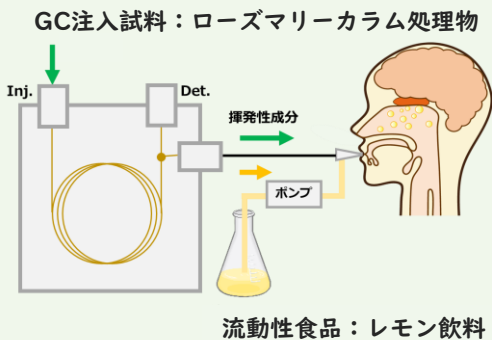
ローズマリー精油中からレモンの香味増強成分を発見！

食品同士の相性に着目し、その美味しさに寄与する成分を探索することは新たな香料開発において有効な手法と考えられます。本研究では、海外のクラフトカクテル界でも人気のあるローズマリーとレモンの組み合わせに着目し、**ローズマリー精油中に含有されるレモンの香味特性を増強する成分について**、当社独自の分析評価技術テイスティング-GC®を活用して詳細な評価を実施しました。

前処理と評価方法

ローズマリー精油をシリカゲルクロマトグラフィーに供して極性画分を得ました。得られた画分をGC-MS分析やGC-O、テイスティング-GC®にて分析・評価しました。

テイスティング-GC®とは、**揮発性成分の香味と食品の複合香味との相互作用を評価する当社独自の評価技術です。**（特許第6788204号）



テイスティング-GC®イメージ図

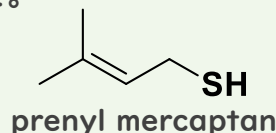
テイスティング-GC®を用いて、複数のレモン香味増強成分を同定・推定

テイスティング-GC®結果

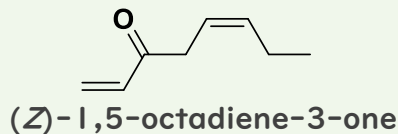
No.	化合物名	T-GC		GC-O
		FDファクター	香味特性	香気特性
1	unknown 1	2187	果皮感	焦げ、キノコ
2	1-octen-3-one	6561	ボディ感、呈味感	メタリック
3	unknown 2	81	ボディ感	メタリック
4	linalool	729	果肉感	華やか
5	terpinen-4-ol	729	ライム様	カビ、湿った感じ
6	borneol	2187	ライム様	ウッディー
7	p-cresol	81	劣化臭	薬品臭

※レモン香味に特徴的な効果感を与える成分を一部抜粋

テイスティング-GC®で見出したレモン香味増強成分のうち、**果皮感を増強する unknown 1 を prenyl mercaptan と同定しました。**



ボディ感を増強する unknown 2 を **(Z)-1,5-octadiene-3-one と推定しました。**

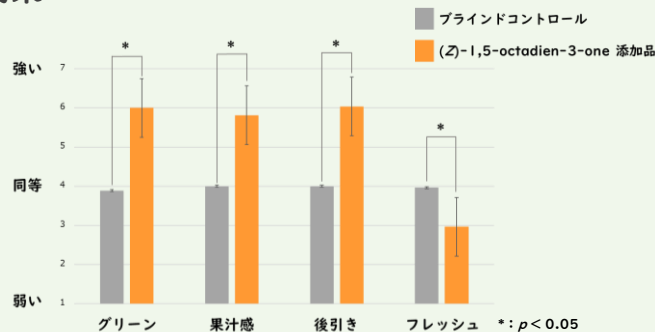


(Z)-1,5-octadiene-3-oneがレモンのボディ感を増強

専門家9名による官能評価においても有意な効果

評価方法: Difference From Control (DFC)法
※4をコントロールと同等とした7段階で評価

評価用語	定義
グリーン	レモンの苦いピール
果汁感	丸ごと絞った感じ、酸味
後引き	飲んだ後に残る風味
フレッシュ	瑞々しい、軽い、新鮮さ



※ボディ感の増強 = 「グリーン、果汁感、後引きが増強し、フレッシュが低下すること」と定義