

# 大麦の炊飯香気成分の評価法開発

## 炊飯臭の少ない品種・系統のスクリーニングが可能

### 成果の特徴

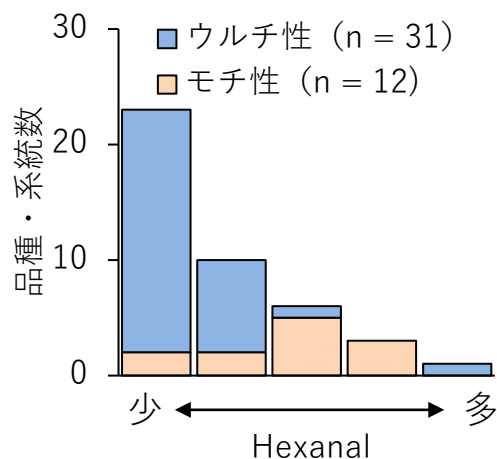
- 少量の搗精麦をバイアルで炊飯し、そのヘッドスペースガスを固相マイクロ抽出（SPME）法で抽出し、GCMSで分析することにより、複数の香気成分を同時に定量的に比較することが可能です。
- モチ性の品種はウルチ性に比べて炊飯香気成分が多い傾向がみられました。

### 成果の内容

搗精麦 4 g を 20ml のバイアルで炊飯し、そのヘッドスペースガスを SPME ファイバーに吸着させることにより、20 種類の炊飯香気成分を GCMS で定量的に分析しました。このうちの 12 成分（赤字）はウルチ性に比べてモチ性の品種・系統に有意に多く含まれていました。



RI	Compound	RI	Compound
921	2-Methylbutanal	1409	3-Octen-2-one
946	2-Ethylfuran	1429	2-Octenal
1059	Hexanal	1442	1-Octen-3-ol
1152	Heptanal	1453	1-Heptanol
1154	2-Heptanone	1508	2,4-Heptadienal
1180	2-Pentylfuran	1539	2-Nonenal
1262	2-Octanone	1545	Benzaldehyde
1318	2-Heptenal	1554	1-Octanol
1326	6-Methyl-5-hepten-2-one	1708	2,4-Nonadienal
1351	1-Hexanol	1807	2,4-Decadienal



（日本食品科学工学会第65回大会で発表済み）

悪臭成分の一つであるHexanalのヒストグラムをみると、モチ性の中にもウルチ性並みに少ない系統もあることが分かりました。

### 成果の活用

炊飯臭の少ない大麦品種・系統のスクリーニングに利用できます。  
他の穀類の炊飯香気も同様の方法で評価できることが期待されます。