

標 題 : Sensory Properties of Virgin Olive Oil Polyphenols:
Identification of Deacetoxy-ligstroside Agricon as a Key
Contributor to Pungency

バージンオリーブ油の感覚的特性 :

辛味の重要な寄与因子としてのデアセトキシリグノシド アグリコンの同定

著 者 : P. Andrewes, et al. (オランダ ユニリーバ研究開発 Vlaardingen
味と風味の科学分野および中央分析化学部)

掲 載 誌 : J. Agric. Food Chem., 2003, 51: 1415-1420

要 旨 :

ポリフェノールはバージンオリーブ油の重要な機能性微量成分で、苦味、辛味、および渋味という重要な感覚的特徴の原因である。

ポリフェノールは液体/液体抽出を使用してバージンオリーブ油から単離され、次に逆相 HPLC を使用して分離されてから分別捕集された。

分離したポリフェノールの感覚的性質を評価すると、ポリフェノールを含有するほぼ全ての区分に苦味と渋味が示された。

しかし、デアセトキシリグノシド アグリコンを含有する区分は、強い灼熱感を喉の奥に引き起こした。

これに対して、類似したデアセトキシオレウロペイン アグリコンを含有する区分は等しい濃度で弱い灼熱/しびれ感を生じるだけで、それは舌で多く感じられた。

分析した油から由来の他のポリフェノール区分に激しい灼熱感を生じるものはなかった ; つまりデアセトキシリグノシド アグリコンが、辛いエクストラバージンオリーブ油の燃えるような辛味の主な原因となるポリフェノールである。

キーワード : 苦味、渋味、辛味、灼熱感、バージンオリーブ油、デアセトキシリグノシド アグリコン、デアセトキシオレウロペイン アグリコン
