

1 乾燥龍蝦菇中重要氣味物質的特徵

2 莊茹涵

3 114/10/25

4 大綱

- 5 一、前言
- 6 二、材料與方法
- 7 三、結果與討論
- 8 四、結論
- 9 五、圖表
- 10 六、參考文獻

11 摘要

12 龍蝦菇是一種主要生長於北美的野生食用菇類，具有類似海鮮的獨特香氣，因此在
13 高級餐廳和美食愛好者之間極受歡迎。由於採集季節短暫，龍蝦菇通常以乾燥形式販售
14 以利全年供應。隨著其日益受到歡迎，龍蝦菇已成為乾燥菇類市場中最昂貴的品種之一。
15 此文中，研究人員使用溶劑輔助風味萃取 (SAFE) 和香氣萃取物稀釋分析 (AEDA) 從
16 乾燥龍蝦菇中鑑定出 35 種氣味物質。透過穩定同位素稀釋分析法 (SIDA) 定量 14 種
17 氣味物質，並計算其氣味活性值 (OAV)。其中 11 種氣味物質的 OAV 值 ≥ 1 。一些 OAV
18 值較高的代表性氣味物質包括：2-乙醯基-1-吡咯啉 (OAV = 730)、 γ -壬內酯 (γ -nonalactone)
19 (OAV = 410)、1-辛烯-3-酮 (OAV = 180) 與葫蘆巴內酯 (sotolon) (OAV = 170)。此外，
20 研究指出有機鹵化物 2,6-二氯酚是構成龍蝦菇海鮮香氣的關鍵成分。根據定量資料建立
21 的香氣模擬模型與乾燥龍蝦菇的香氣特徵吻合。此研究為未來探討加工過程對龍蝦菇香
22 氣化學影響及天然海鮮風味之生物技術生產奠定基礎。

23
24 關鍵字：龍蝦菇、菌寄生屬、海鮮香氣、溶劑輔助風味萃取、香氣萃取物稀釋分析、穩
25 定同位素稀釋分析法
26

1 參考文獻:

2 Nguyen, T. H., & Munafo Jr, J. P. (2024). Characterization of Important Odorants in Dried
3 Lobster Mushrooms. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 72(45), 25251-25260.

4