

乾燥龍蝦菇中重要氣味物質的特徵

莊茹涵

114/10/25

大綱

一、前言

二、材料與方法

三、結果與討論

四、結論

五、圖表

六、參考文獻

摘要

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。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 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) (OAV = 410)、1-辛烯-3-酮 (OAV = 180) 與葫蘆巴內酯 (sotolon) (OAV = 170)。此外，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氣化學影響及天然海鮮風味之生物技術生產奠定基礎。

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、穩定同位素稀釋分析法

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