

물 또는 Propylene Glycol 용매계에서 D-Glucose 와 DL-Alanine  
또는 DL- $\alpha$ -Aminobutyric acid 와의 마이야르 반응에  
의한 휘발성 화합물의 생성

김영회 · 김옥찬 · 이정일 · 양광규

한국인삼연초연구소 화학부

**Formation of Volatile Compounds from Maillard Reaction of D-Glucose and  
DL-Alanine or DL- $\alpha$ -Aminobutyric acid in Water or Propylene Glycol Solution**

Young-Hoi Kim, Ok-Chan Kim, Jung-Ill and Kwang-Ku Yang

Division of Chemical Analysis, KGTRI

(Received Sep. 3, 1988)

**Abstract**

The volatile compounds produced from the Maillard reaction of D-glucose and DL-alanine or DL- $\alpha$ -aminobutyric acid using water or propylene glycol as a reaction medium were analysed by gas chromatography and mass spectrometry.

From two kinds of reaction products in water, 18 compounds were identified. The major compounds in a reaction product of glucose with alanine were 5-hydroxy methyl-2-furfural, 2-acetyl pyrrole and 2-formyl-5-methyl pyrrole, and those in a reaction product of glucose with  $\alpha$ -aminobutyric acid were 2-ethyl crotonaldehyde and 2-methyl-3,5-dihydroxy-4H-pyran-4-one including the above 3 compounds.

From two kinds of reaction products in propylene glycol solution, 35 compounds were identified. The major compounds in a reaction product of glucose with alanine were alkyl pyrazines, 2-methyl furfuryl alcohol and 2-acetyl pyrrole, and those in a reaction product of glucose with  $\alpha$ -aminobutyric acid were propionaldehyde PGA, 2-ethyl crotonaldehyde, 2-acetyl pyrrole and 2-acetyl-5-ethyl furan.

## 서 론

담배의 품질을 결정하는 인자로서 가장 중요한 것은 향각미라고 하는 관능특성인 데 이 향각미는 담배가 연소시의 향기, 맛, 자극등을 평가하는 것으로서 향이 풍부하고 맛이 좋으며 자극이 없는 담배가 품질이 양호한 것으로 평가된다<sup>8,13)</sup>.

그러나 최근의 제품담배는 저 타르, 저 니코틴 담배의 선호추세, 잎담배 품질의 저하, 원가절감을 목적으로 한 특수처리 잎담배의 사용으로 담배다운 맛이 결여된 경우가 많다<sup>3,5,23,24)</sup>. 이에 대한 보완책의 일부로서 담배공업이 발달된 외국에서는 담배의 향각미에 중요한 영향을 미치는 성분들을 이용한 enhancer의 제조<sup>29,30)</sup> 또는 reaction flavor를 제조하여 사용코자 하는 연구가 오래전부터 행해져 왔다<sup>14,17,27,28)</sup>. Reaction flavor란 아미노 화합물과 카르보닐 화합물간의 반응 즉 마이야르 반응에 의해 생성되는 향기로서<sup>6,27)</sup> 코코아, 땅콩, 커피와 같이 열에 의해 굽거나 볶음에 의해 바람직한 향기를 생성시키거나 담배공업에서 잎담배의 toasting 등은 이러한 원리를 이용한 예이다. 이 과정에서 생성되는 대표적인 휘발성 향기성분들로서는 pyrazine류<sup>6,9,</sup>  
<sup>15,26)</sup> furan 및 furanone류<sup>6,17)</sup>, pyrrole류<sup>14,19)</sup> 등을 들 수 있는데, 이 성분들은 담배의 향각미를 개선시키는 효과가 있는 것으로 알려져 있기 때문에<sup>16,27,28)</sup>, 이와 같은 성분들 또는 이들의 전구물질이 되는 당류, 아미노산등이 많이 함유되어 있는 코코아, 리코리스, maple 및 각종 과일 추출물 또는 담배 추출물<sup>12,28)</sup> 이외에도 당류와 아미노산을 인위적으로 가열반응시켜 담배용 향료로서 널리 이용되고 있다<sup>11,27,28)</sup>.

특히 당류와 아미노산을 가열 반응시킨 것을 담배용 향료로 사용하는 방법은 우리나라에서와 같이 향료자원이 부족한 설정에서는 값싸고 손쉽게 이용할 수 있는 방법중의 하나이다.

따라서 본 실험에서는 담배용 향료개발을 목적

으로 당류와 반응시 다른 아미노산보다도 특징적으로 강한 caramel 및 burnt sugar-like<sup>12,</sup>  
<sup>21)</sup> 향기를 생성하는 alanine 또는  $\alpha$ -amino butyric acid를 glucose와 가열 반응시킨 다음 생성된 휘발성 성분을 분석하고 반응시 사용된 용매 및 아미노산, 반응온도 등이 휘발성 성분 생성에 미치는 영향을 조사하였다.

## 재료 및 방법

### 시 약

본 실험에 사용한 D-(+)-glucose, DL-alanine ( $\alpha$ -aminopropionic acid) 및 DL- $\alpha$ -aminobutyric acid는 Fluka제(Switzerland)를 사용하였고 기타 시약은 특급을 사용하였다.

### 반응액의 조제

500ml 용량의 등근바닥 플라스크에 0.5M glucose(27.0g)과 0.5M alanine(13.4g) 또는  $\alpha$ -aminobutyric acid(15.5g)이 함유된 종류수 300ml를 넣고 자석젓개로 계속 교반하면서 100°C에서 가열하였으며 이때 냉각수의 온도는 -3°C를 유지하였다. Propylene glycol 용액중에서의 반응은 종류수에서와 동일한 조건으로 하면서 종류수 대신 propylene glycol을 사용하여 100°C 및 120°C에서 각각 2시간 동안 가열하였다.

### 갈색도의 측정

반응액은 경시적으로 꺼내어 급속히 냉각시킨 후 종류수로 희석하여 갈색도 측정시료로 하였으며, 갈색도는 UV-200S spectrophotometer (Shimatzu제, Japan)을 사용하여 400nm에서 흡광도를 측정하였다.

### Methylene chloride 가용성 희분의 분리

위에서의 갈색도 측정용 반응액의 조제시와 동일한 방법으로 가열 반응시킨 다음 반응액 50 g에 중류수를 가하여 3배로 희석후 methylene chloride( $150\text{mL} \times 3$ 회)로 추출하였다. 추출액은 무수 황산나트륨으로 탈수 후  $30^\circ\text{C}$  이하에서 감압농축하여 분석시료로 하였다.

### 분석기기 및 조건

Gas chromatography (GC)는 Hewlett-Packard제(U.S.A.) 모델 5880A 및 5880A terminal 을 사용하였다. 컬럼은 supelcowax 10 fused silica capillary ( $30\text{m} \times 0.32\text{mm}$ )를 사용하였고, 오븐 온도는  $60^\circ\text{C}$ 에서  $230^\circ\text{C}$ 까지  $3^\circ/\text{min}$  속도로 승온하였다. 주입구 및 검출기 (FID) 온도는  $250^\circ\text{C}$ 로 하였고 운반기체는 질소 가스를 9psi로 하였다.

Gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS)는 Hewlett-Packard제(U.S.A.) 모델 5730A GC에 연결된 Hitachi제 (Japan) 모델 RMU-6MG mass spectrometer를 사용하였다. MS 조건은 이온화 전압  $70\text{eV}$ , 가속전압  $3,200\text{V}$ , interface 온도는  $250^\circ\text{C}$ 로 하였으며, GC 컬럼은 supelcowax 10 fused silica capillary ( $60\text{m} \times 0.25\text{mm}$ )를 사용하였고, 컬럼온도는  $70^\circ\text{C}$ 에서  $220^\circ\text{C}$  까지  $3^\circ/\text{min}$  속도로 승온하였다. GC의 기타조건은 위에서와 동일한 조건으로 하였고 각 성분은 표준품과의 mass spectrum 및 머무름시간의 비교에 의해 확인하였다.

### 결과 및 고찰

마이아르 반응은 카르보닐 화합물에 아미노 화합물이 친핵적으로 공격함으로서 반응이 시작되어 Schiff 염기, Amadori 전위 또는 Heyn's 전

위등을 거쳐 최종적으로 갈색색소인 melanoidin 을 생성하게 되는데 이 과정에서 탈수, 축합, 분해, 고리화 반응등에 의해 저비점 화합물 및 각종 헤테로고리 화합물들이 생성된다<sup>6,10,25)</sup>.

따라서 갈색색소의 생성정도는 휘발성 화합물의 생성량과 밀접한 관계를 갖게 되며 수용액 또는 PG 용액중에서 glucose 와 alanine 또는  $\alpha$ -aminobutyric acid를 가열 반응시켰을때 시간경과에 따른 갈색도의 변화를 측정한 결과는 Fig. 1과 같다.

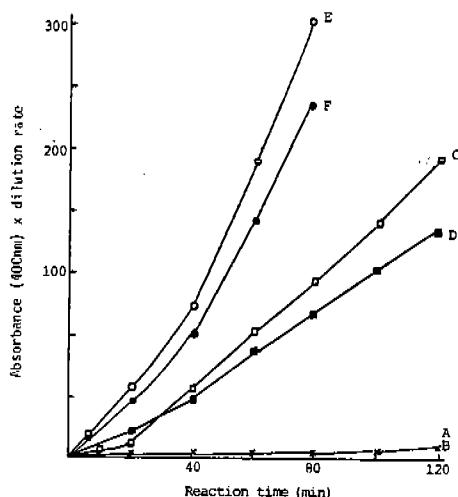


Fig.1. Changes of absorbance during reaction of glucose with alanine or  $\alpha$ -amino butyric acid.

- A:Glucose +alanine in water( $100^\circ\text{C}$ ),
- B:Glucose +  $\alpha$ -amino butyric acid in water( $100^\circ\text{C}$ ),
- C:Glucose + alanine in propylene glycol( $100^\circ\text{C}$ ),
- D:Glucose +  $\alpha$ -amino butyric acid in propylene glycol ( $100^\circ\text{C}$ ),
- E:Glucose + alanine in propylene glycol( $120^\circ\text{C}$ ),
- F:Glucose +  $\alpha$ -amino butyric acid in propylene glycol ( $120^\circ\text{C}$ ).

Glucose 와 alanine 혼합 수용액을  $100^\circ\text{C}$ 로 가열했을 때 2시간 경과시의 흡광도 ( $400\text{nm}$ ) 는 0.56, 6시간 경과시는 39.3이었으며, glucose 와  $\alpha$ -aminobutyric acid의 경우는 각각 0.51 및 36.1로서 alanine의 경우와 유사한 경향으로 증가하였다.

반면에 PG 용액에서 glucose 와 alanine 혼합액을  $100^\circ\text{C}$ 로 가열시 1시간 경과후의 흡광도

는 240, 2시간후는 342로서 수용액에서 보다는 PG 용액에서 갈색화 반응이 빨리 일어남을 알수 있었으며, 반응온도 및 시간이 증가될수록 갈색색소의 생성량도 급격히 증가하였다.  $\alpha$ -Amino butyric acid의 경우도 역시 alanine에서 보다 갈색도의 증가폭은 적지만 반응온도 및 시간에 따른 증가의 경향은 유사하였다.

한편 glucose와 alanine 또는  $\alpha$ -amino butyric acid를 수용액 상태에서 100°C로 6시간 반응시켜 얻어진 methylene chloride 가용성 획분의 gas chromatogram은 Fig. 2와 같고 확인된 성분은 Table 1과 같다. Glucose 와

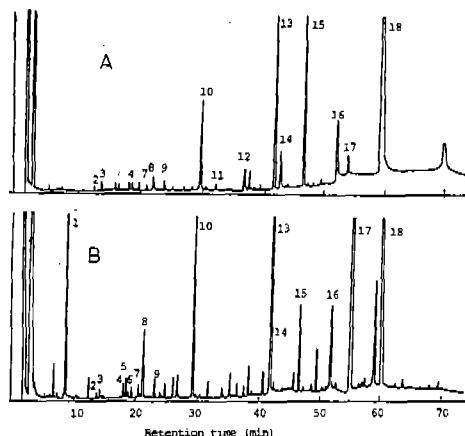


Fig. 2. Gas chromatograms of methylene chloride fraction obtained from the reaction mixture of glucose with alanine(A) or  $\alpha$ -amino butyric acid(B) at 100°C for 6 hours in water.

Table 1. Compounds identified from the reaction of glucose with alanine or  $\alpha$ -aminobutyric acid for 6 hours in water

Peak No. <sup>a</sup>	Compounds	Peak area % Alanine	Peak area % $\alpha$ -Aminobutyric acid
1	2-Ethyl crotonaldehyde	— <sup>b</sup>	10.39
2	2,5-Dimethyl pyrazine	0.20	0.27
3	2,6-Dimethyl pyrazine	0.13	0.11
4	2-Ethyl-6-methyl pyrazine	0.11	0.16
5	2-Ethyl-5-methyl pyrazine	—	0.25
6	2,3,5-Trimethyl pyrazine	—	0.10
7	2-Ethyl-3,5-dimethyl pyrazine	0.11	0.21
8	Furfural	0.47	1.16
9	2-Acetyl furan	0.36	0.34
10	Furfuryl alcohol	1.92	3.87
11	5-Methyl furfuryl alcohol	0.12	0.28
12	2-Hydroxy-3-methyl-2-cyclopenten-1-one	0.83	0.31
13	2-Acetyl pyrrole	11.35	10.20
14	2,5-Dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone	1.53	0.13
15	2-Formyl-5-methyl pyrrole	5.39	1.47
16	2,3-Dihydro-3,5-dihydroxy-6-methyl-4H-pyran-4-one	2.36	0.37
17	2-Methyl-3,5-dihydroxy-4H-pyran-4-one	0.97	22.72
18	5-Hydroxy methyl-2-furfural	70.31	44.71

<sup>a</sup> : Peak No. in Fig. 2.

<sup>b</sup> : Not detected

물 또는 Propylene Glycol 용매계에서 D-Glucose 와 DL-Alanine 또는  
DL- $\alpha$ -Aminobutyric acid 와의 마이아로 반응에 의한 휘발성 화합물의 생성

alanine의 반응액으로부터 15종의 성분이 확인되었으며 peak 면적비로 볼 때 많이 생성된 성분은 5-hydroxy methyl-2-furfural, 2-acetyl pyrrole, 2-formyl-5-methyl pyrrole 및 2,3-dihydroxy-3,5-dihydroxy-6-methyl-4H-pyran-4-one 등이었다.

또한  $\alpha$ -aminobutyric acid 와의 반응 생성물에서는 18종의 성분이 확인되었는데 비교적 많이 생성된 성분은 5-hydroxy methyl-2-furfural, 2-acetyl pyrrole 이외에도 alanine의 경우와는 달리 2-ethyl crotonaldehyde 와 2-methyl-3,5-dihydroxy-4H-pyran-4-one 이 각각 약 10.4% 및 11.7%로서 특징적으로 많이 생성되었다.

확인된 성분들 중 pyrazine 류는 마이아로 반응 과정에서 생성되는 대표적인 향기성분으로서 가열육류<sup>20)</sup>, 코코아<sup>4,7)</sup>, 땅콩<sup>19)</sup>과 같이 식품을 굽거나 볶았을 때 또는 당류와 아미노산을 가열 반응 시켰을 때<sup>8,10,12)</sup> 생성되는 구수한 냄새의 주 원인 물질들인데 Hodge 등<sup>6)</sup>은 bready, nutty, popcorny 및 roasted aroma는 주로 이 화합물들에 기인한다고 보고하였으며, 잎담배를 toasting 했을 때에도 역시 이러한 pyrazine 류는 급격히 증가한다<sup>1,28)</sup>.

Pyrrole 류로서는 2종이 확인되었는데 특히 2-acetyl pyrrole은 두 아미노산의 반응액에서 각각 약 11.5% 및 10.2%로서 비교적 많이 생성되었으며, 향 특성은 약간의 자극적인 냄새를 지니고 있지만 담배에 첨가시 자극을 억제하는 효과가 있는 것으로 알려져 있으며<sup>8)</sup> 2-formyl-5-methyl pyrrole은 특징적인 강한 almond 냄새를 지나고 있다.

한편 Hodge 등<sup>6)</sup>은 가열 향기에서 caramel 및 burnt sugar-like aroma를 발현하는 주 원인 물질은 maltol, 2-hydroxy-3-methyl-2-cyclopenten-1-one 및 각종 furanone 유도체와 같은 함산소 화합물들에 기인한다고 보고한

바 있는데 본 실험에서 이와 관련된 성분으로서 3종이 확인되었다. 이 중 2-hydroxy-3-methyl-2-cyclopenten-1-one은 강한 caramel 및 maple 냄새를 지니고 있으며 phenol 화합물과 함께 tar의 smoky note를 구성하는 주 원인 물질 중의 하나이다<sup>16)</sup>. 또한 냄새가 없으면서 maltol 생성의 중간체<sup>6,22)</sup>인 2,3-dihydro-3,5-dihydroxy-6-methyl-4H-pyran-4-one의 경우 alanine 또는  $\alpha$ -aminobutyric acid의 반응 생성물에서 각각 2.4% 및 0.4%이었으며 caramel 냄새를 지니고 있는 2-methyl-3,5-dihydroxy-4H-pyran-4-one의 경우 alanine과의 반응 생성물에서는 약 1.0%인 반면  $\alpha$ -aminobutyric acid 와의 반응 생성물에서는 22.7%로서 두 반응 생성물 간에 큼 차이가 있었으며 이들은 하급 잎담배의 첨취미, 자극을 억제하는 효과가 있다<sup>27)</sup>.

한편 PG 용액에서 glucose와 alanine 또는  $\alpha$ -aminobutyric acid를 100°C 와 120°C로 각각 2시간 동안 가열 반응시켜 얻어진 methylene chloride 가용성 획분에서 확인된 성분은 Table 2와 같고, 120°C에서 가열 반응시 얻어진 methylene chloride 가용성 획분의 gas chromatogram은 Fig. 3과 같다. Table 2에서와 같이 확인된 성분 중 propionaldehyde PGA, butyraldehyde PGA 그리고  $\alpha$ -amino butyric acid에서 검출된 2-ethyl croton-aldehyde PGA와 PG monoacetate, PG monopropionate 및 PG monobutyrate 등은 반응 과정에서 생성된 aldehyde 또는 acid들이 용매로서 사용한 PG와 ether 결합 또는 ester 결합을 함으로서 생성되는 것으로 추정된다<sup>29)</sup>. Glucose와 alanine을 100°C 와 120°C에서 2시간 반응 시켰을 때 주된 생성물은 2,5- 및 2,6-dimethyl pyrazine, 2,3,5-trimethyl pyrazine, 2-ethyl-3,6-dimethyl 및 3-ethyl-2,5-dimethyl pyrazine, 5-methyl

Table 2. Compounds identified from the reaction of glucose with alanine or  $\alpha$ -aminobutyric acid for 2 hours in propylene glycol solution.

Peak No. <sup>a</sup>	Compounds	Peak area (%)			
		100 °C		120 °C	
		Alanine	$\alpha$ -Amino-butyric acid	Alanine	$\alpha$ -Amino-butyric acid
1	Propionaldehyde PGA <sup>b</sup>	— <sup>c</sup>	16.97	0.92	9.72
2	Propionaldehyde PGA	0.28	4.86	—	3.07
3	Butyraldehyde PGA	0.12	0.29	0.16	—
4	Butyraldehyde PGA	0.13	—	0.38	0.11
5	2-Ethyl crotonaldehyde	—	46.18	—	43.28
6	2-Ethyl crotonaldehyde PGA	—	0.58	—	1.10
7	2-Ethyl crotonaldehyde PGA	—	0.29	—	0.25
8	2,5-Dimethyl pyrazine	7.23	0.80	7.56	0.79
9	2,6-Dimethyl pyrazine	3.01	0.29	3.75	0.29
10	2-Ethyl-6-methyl pyrazine	1.33	—	1.63	0.10
11	2-Ethyl-5-methyl pyrazine	0.96	0.22	1.18	0.11
12	2,3,5-Trimethyl pyrazine	3.56	0.29	3.33	0.61
13	2-Ethyl-3,6-dimethyl pyrazine + 3-Ethyl-2,5-dimethyl pyrazine	19.32	0.51	16.19	0.75
14	2-Ethyl-3,5-dimethyl pyrazine	1.27	0.10	1.58	0.25
15	Furfural	0.11	0.10	0.20	0.11
16	2-Acetyl furan	1.18	1.52	1.43	2.49
17	2-Acetyl-5-ethyl furan	0.38	6.45	0.62	10.53
18	Propylene glycol monoacetate	2.93	1.23	4.43	1.42
19	Propylene glycol <sup>d</sup>	12.50	1.58	5.14	1.65
20	Propylene glycol monoacetate	1.58	0.58	1.95	0.67
21	Propylene glycol monopropionate	3.25	0.22	4.04	0.16
22	2-Acetyl-1-ethyl pyrrole	0.81	—	0.90	0.10
23	Furfuryl alcohol	1.71	0.10	0.82	0.54
24	2-Acetyl-1-methyl pyrrole	0.88	—	2.74	0.18
25	Propylene glycol monopropionate	1.17	—	0.38	0.20
26	Propylene glycol monobutyrate	1.28	0.58	0.26	0.10
27	2-Methyl furfuryl alcohol	6.02	1.53	3.74	3.37
28	Propylene glycol monobutyrate	—	0.35	0.26	0.36
29	2-Hydroxy-3-methyl-2-cyclopenten-1-one	1.80	0.29	2.50	1.36
30	2-Acetyl pyrrole	4.65	0.58	3.76	1.02
31	2,5-Dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone	0.53	0.11	0.67	0.11
32	m-Cresol	0.68	—	0.42	—
33	2-Formyl-5-methyl pyrrole	1.00	0.73	1.01	0.29
34	2,3-Dihydro-3,5-dihydroxy-6-methyl-4H-pyran-4-one	0.96	0.10	0.37	0.10
35	2-Methyl-3,5-dihydroxy-4H-pyran-4-one	0.72	0.15	0.11	0.38
36	5-Hydroxy methyl-2-furfural	0.82	0.29	1.21	0.29

<sup>a</sup> : Peak No. in Fig. 3.<sup>b</sup> : Propylene glycol acetal.<sup>c</sup> : Not detected.<sup>d</sup> : Solvent.

물 또는 Propylene Glycol 용매에서 D-Glucose 와 DL-Alanine 또는  
DL- $\alpha$ -Aminobutyric acid 와의 미야이로 반응에 의한 휘발성 화합물의 생성

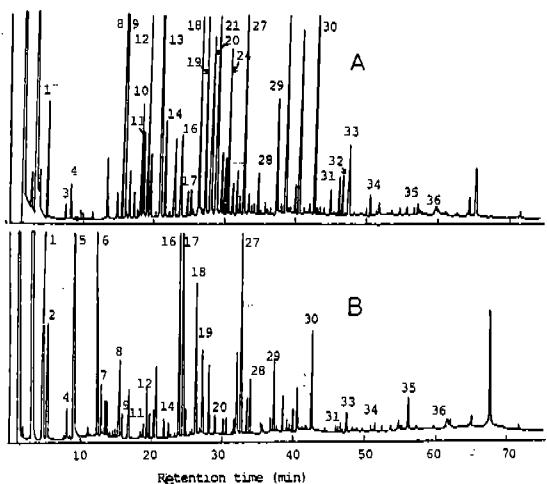


Fig. 3. Gas chromatograms of methylene chloride fraction obtained from the reaction mixture of glucose with alanine(A) or  $\alpha$ -amino butyric acid(B) at 120°C for 2 hours in propylene glycol solution.

furfuryl alcohol 및 2-acetyl pyrrole 등이었다. Glucose 와  $\alpha$ -aminobutyric acid 가 반응시는 alanine 에서는 검출되지 않은 2-ethyl crotonaldehyde 및 peak 1의 propionaldehyde PGA, 2-acetyl-5-ethyl furan의 비율이 높은 반면 alkyl pyrazine 류, pyrrole 류, PG monoacetate 및 PG monopropionate 2-hydroxy-3-methyl-2-cyclopenten-1-one 및 2,5-dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone의 비율은 alanine 에서 보다 낮았다.

일반적으로 glucose 와 alanine 또는  $\alpha$ -aminobutyric acid 와의 가열반응액의 향기는 구수한 caramel 및 burnt sugar-like aroma 가 특징적으로 강하게 나는데<sup>12,14,21)</sup> 본 실험에서의 분석결과로 볼 때 이러한 냄새와 직접적인 관련이 있는 2-hydroxy-3-methyl-2-cyclopenten-1-one, 2,5-dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone 과 같은 함산화합물들의 생성량은 적지만 이 성분들의 한계값 (threshold)가 낮아 낮은 농도에서도 냄새가 강하기 때문에 향기발현에는 중요한 역할을 할 것으로 판단된다.

따라서 이미 담배용 향료로서 널리 사용되고 있는 pyrazine 류와 함께 위에서와 같은 함산화합물이 함유된 glucose 와 alanine 또는  $\alpha$ -aminobutyric acid 의 가열반응 생성물을 향료로서 담배에 첨가시 향미 개선에 효과가 있을 것으로 판단되며 본 실험에서 갈색도 측정 및 성분분석 결과로 볼 때 수용액에서 보다는 PG 용액에서 반응시키는 것이 효과적이었다.

## 결론

물 및 propylene glycol 용액에서 D-(+)-glucose 와 DL-alanine 또는 DL- $\alpha$ -aminobutyric acid 를 100°C 및 120°C로 가열 반응시킨 다음 얻어진 methylene chloride 가용성 혼분중의 휘발성 성분을 분석하고 반응온도와 사용된 용매계가 갈색화반응 및 휘발성 성분 생성에 미치는 영향을 조사하였다.

갈색화 반응은 물에서 보다는 propylene glycol 용액에서 그리고 반응온도가 높을수록 더 빨리 진행되었다. 물에서 6시간 반응시킨 후 얻어진 methylene chloride 가용성 혼분에서 확인된 18개 성분중 5-hydroxy methyl-2-furfural, 2-acetyl pyrrole, 2-formyl-5-methyl pyrrole 그리고  $\alpha$ -aminobutyric acid 에서는 위 성분들 이외에도 2-ethyl crotonaldehyde 와 2-methyl-3,5-dihydroxy-4H-pyran-4-one 이 주 생성물이었다. Propylene glycol 용액에서의 반응액으로부터는 35개 성분이 확인되었으며 glucose 와 alanine 이 반응했을 때에는 alkyl pyrazine 류, 5-methyl furfuryl alcohol 및 2-acetyl pyrrole 이 주 생성물이었으나  $\alpha$ -aminobutyric acid 와의 반응액에서는 alkyl pyrazine 류의 생성량은 적은 반면 2-ethyl crotonaldehyde, propionaldehyde PGA 및 2-acetyl-5-ethyl furan 이 많이 생성되는 경향이었다.

## 참 고 문 헌

1. Bright, M.N., T.M. Larson and C. I. Lewis, 29th TCRC Abstracts, 22 (1975).
2. Desimone, R.S., Perfumer & Flavolist, 11:15-16 (1986).
3. Federici, N.J., Tob. International, 30:36-39 (1977).
4. Fors, F., The Maillard Reaction in Foods and Nutrition, Waller, G.R. and Feather, M.S.(ed), ACS symp. Ser., Washington, D.C., 215:185-286 (1983).
5. Hertz, A.N., Tob. Reporter, Sept., 29-31 (1981).
6. Hodge, J.E., F.D. Mills and B.E. Fisher, Cereal Sci. Today, 17:34-41 (1972).
7. Ito, Y., Koryo, 110:25-40 (1975).
8. Kaneko, H., Koryo, 128(6):23-33 (1980).
9. Kohler, P.E. and G.V. Odell, J. Agric. Food Chem., 18:895-898 (1970).
10. Kurata, T. and H. Kato, Koryo, 132:11-26 (1981).
11. 佐野實, 松山晋, 日専賣中研報, 120:1-5 (1978).
12. Lane, M.J. and H.E. Nusten, The Maillard Reaction in Foods and Nutrition, Waller, G.R. and Feather, M.S. (ed), ACS symp. Ser., Washington, D.C. 215:141-158 (1983).
13. Leffingwell, J.C., Tob. Sci., 18:55 -57 (1974).
14. Maga, J.A., J. Agric. Food Chem., 29(4): 691-694 (1981).
15. Matsukura, M., K.Takahashi, S. Ishiguro, H. Matsushita and N. Miyauchi, Agric, Biol. Chem., 47(10): 2281-2285 (1983).
16. Matsukura, M., K. Takahashi, S. Ishiguro and H. Matsushita, Agric. Biol. Chem., 49(3): 711-718 (1985).
17. Matsukura, T., Koryo, 142:83-105 (1984).
18. Matsukura, T., Koryo, 146:63-89 (1985).
19. Mills, F.D., B.G., Baker and J.E. Hodge, J. Agric. Food Chem., 17(4): 723-727 (1969).
20. Okumura, J., Koryo, 144(10):67-79 (1984).
21. Rohan, T.A., Food Technology, 22: 29-33 (1970).
22. Sakaguchi, M., Koryo, 144:85-96 (1984).
23. Samfield, M., Tobacco Journal International, 4:314-316 (1981).
24. Samfield, M., Tobacco Journal International, 5:380-384 (1984).
25. Shibamoto, T. and R.A. Bernhard, J. Agric. Food Chem., 25(3): 609-613 (1977).
26. Shibamoto, T., T. Akiyama, M. Sakaguchi, Y. Enomoto and H. Masuda J.Agric. Food Chem., 27(5): 1027-1031 (1979).
27. 重松仁, 日専賣中研報, 118:119-181 (1976).
28. 重松仁, 北見博子, 日専賣中研報, 120:7-14 (1978).
29. Triest, F., Tob. International, Apr., 7-13 (1977).
30. Torii, S., T. Inokuchi and K. Uheyama, Perfume, 125:47-51 (1979).