

鱼的腥味是一种什么化学物质？

鱼身上的腥味物质特征成分存在于鱼皮粘液中的三甲胺，德尔塔-氨基戊醛（酸），和六氢吡啶类化合物共同形成的。

形成过程：德尔塔-氨基戊醛（酸）是由碱性氨基酸赖氨酸（Lys）经过三个酶系—脱氨酶，脱羧酶，氧化酶的作用产生的。

按照脱氨酶—脱羧酶—氧化酶的顺序进行生成德尔塔-氨基戊酸；

按照脱氨酶—脱羧酶的顺序进行生成德尔塔-氨基戊醛；

按照脱羧酶—脱氨酶的顺序进行则经过中间体—尸胺—过渡到六氢吡啶。

三甲胺是由于鱼的体内有大量的氧化三甲胺，在微生物和酶的作用下形成的。其中二十二碳六烯酸这个高度不饱和的化合物充当还原剂。这种物质被氧化的产物羧酸类等本身也参与腥味的贡献！！

三甲胺在很新鲜的鱼身上并不存在！而新鲜度更低的臭鱼的成分主要是硫化氢，氨气，甲硫醇，腐肉胺，尸胺，吲哚，四氢吡咯，六氢吡啶等。

【顺便说明】：鱼的脂肪能够降血压的原因，就是它的脂肪的不饱和程度比较高（还有花生油也是这样的），其中鱼的身体含有大量 DHA，学名叫二十二碳六烯酸，这种物质天性活泼，特别容易被氧化，从而产生强烈腥臭味的胺类物质鱼腥味。DHA 也存在于大脑皮层,视网膜等组织，是大脑功能(包括智力)及视觉发育的重要结构物质，所以人们说吃鱼比较聪明。此外，矽藻类也会产生鱼腥味物质，这一类的物质应该是醛类、酮类或脂肪酸类。参考资料：食品风味化学—丁耐克编著