

19 漬物の栄養価に関する研究 (その 10)

—糠味噌漬の Ca, Cl および V. B₁ の漬時間 による変化について—

埼玉大教育 山本 鈴子

1

糠味噌漬の V. B₁ および Ca の含量についてはこれまでしばしば報告を行った。それらの成分と漬物の食塩の含量との関係については前回沢庵漬についてその結果を発表した。

今回機会を得たので糠味噌漬について実験を行ってみた。またその際鹹味と酸味とがどのような状態にあるかを観察したので併せて報告する。

2 ① 漬材料は広く用いられるなす、きうり、だいこんとし丸漬と半割漬とにし、6時間、12時間および24時間漬について観察した。② VB₁ はチオクローム蛍光法を、Ca には A. O. A. C 微量法を、Cl には Volhard 法を用いて測定した。

3

① 漬物の V B₁ および Ca の成績は前回と同様漬時間の経過にともないその含有量が増した漬ける形では丸漬より半割漬の方の含有量が大であった。

② Cl の滲透量も丸漬より半割漬の方が大であった。

③ 酸味は鹹味とともに時の経過に従って強くなった。