

(3)床のビタミンB₁および保存糠のビタミンB₁は実験開始時より約6カ月の長期にわたり観察した。

3. (1)漬物のビタミンB₁およびC₁の成績は従来と同様漬時間の経過にともないその含有量を増し漬ける形は丸漬より半割漬の方が多かった。普通床とクロレラ床との間には大差なかった。

(2)保存床のビタミンB₁の減少率は今回の約6カ月間の実験では31%でそのままを紙袋に入れて保存した糠のビタミンB₁の37%より低い値を示した。

13. 漬物の栄養に関する研究 (その11)

糠味噌漬 (クロレラ使用) のビタミン B₁
およびC₁並びに糠味噌床のビタミンB₁の経
時変化について

埼玉大教育 山本 鈴子

1. 糠味噌漬のビタミンB₁およびC₁の含有量については前回において発表を行った。今回機会を得たので従来の糠味噌床の他にクロレラを加えたクロレラ床を使用し漬物のビタミンB₁およびC₁の漬時間による変化を観察した。またその間の床のビタミンB₁およびpHの状態も併せて測定したので、ここに報告する。

2. (1)普通の糠味噌床の他に床の1%にあたる量の乾燥クロレラを加えてクロレラ床とした。

(2)漬材料はきょうり、だいこんを用い丸漬および半割漬となし漬時間は12, 24, 48時間とした。