

10. 農産加工食品の油脂の酸敗度の測定について 米糠及びその加工品の貯蔵と変質について (第二報)

香川大学芸 井上 タツ

1. 農産加工食品の油脂の酸敗度の測定に、T. B. A. 法を適用し、T. B. A. 価が風味の劣化とよく一致する事を報告した。今回は、米糠の貯蔵において、抗酸化剤、水分、空気、光線、温度の影響をしらべると同時に、糠味噌漬における焼糠、漬け込む材料、抗酸化剤の影響をしらべるべく実験を行なった。

2. T. B. A. 法は、試料を酸性のもとで、水蒸気蒸溜し、それによって得た蒸溜液と T. B. A. 試薬を加熱して発色した。之を分光光度計の $530m\mu$ における吸光度により、酸敗度を比較した。酸価は、アルコールに溶出する酸性物質を中和するに要する KOH の cc 数で酸価を算出した。水分は Kett の赤外線含水率計を使用した。

3. 抗酸化剤は糠の貯蔵及び糠味噌漬において大した効果はみとめられなかった。水分は、酸価への影響が大きく、光線は、酸敗に対する影響は大きく、温度の影響もみとめられた。糠味噌漬に於ては、酸価の上昇にくらべ、酸敗は僅少で、焼糠の効果も、酸敗には、影響少なく、僅かに初期の酸価の上昇の抑制、香味づけに、効果があるらしい。漬けこむ材料の影響もみとめられた。