

A-10 ジューサーおよびミキサーで作られた果汁の香りと、Vitamin C について

和洋女子大 ○川村 一男
宮川 豊美

果汁を作るのに、ジューサーおよびミキサーが用いられるが、これらで作られた果汁の香りと、Vitamin C (以下 V.C) 量についての検討を行なった。

香りの測定は、臭いの測定器で V. R. S. 値を求めてこれを比較することにより、また、V. C 量は、インドフェノール法で行ない、概ね次のような結果を得た。

1. ジューサーおよびミキサーで処理した果汁の香りを、それぞれ比較してみると、果実の種類により一定の傾向を示した。

即ち、ジューサー処理時に高い香りを示したものは、すもも、水蜜桃、夏みかんであり、ミキサー処理時に高い香りを示した物は、レモン、まくわ瓜、りんご、みかん、ソルダム、梨であり、西瓜は両者共相違は認められない。

2. V.C の損失については、いずれもジューサー処理果汁の方が、ミキサーのそれよりも少ない。

3. 作られた果汁を、放置した場合、ジューサー処理果汁の方が、ミキサーのそれに比し V. C の損失は少ない。また果汁を冷蔵庫に保存した方が、室温放置よりも損失量は少ない。

4. ミキサーでの処理時間が延長するほど、V. C 量の損失が大きくなる。

本研究は、松下電気株式会社家政学論文特別奨励補助(昭和38年度)によったものである。