

A-42 食品調理後のビタミンC量の経時的変化と味について

大阪市立大 ○宮川久 邇子
有馬 賢夫
茶珍 俊夫

1. 電気冷蔵庫やフリーザーの普及により一般家庭でも生鮮食品は勿論のこと調理食品や半調理食品の保存が行なわれている。調理によるビタミンCの損失はすでに数多くの報告が見られるが、調理後の保存中の変化についてはあまり報告をみない。そこで冷蔵庫と25°C保存の際のビタミンC、並びに味の変化を知る目的で実験を行なった。

2. 試料はほうれん草、なたね菜、大根、玉葱、もやし、じゃがいも、ピーマンにつき、日常よく用いられる方法としてまず水煮を行ない、調理前後および保存時間24時間までのビタミンC量を2,4-Dinitrophenylhydrazine法で測定した。みかんについてはミキサー、ジュース処理を行ない、フリーザー保存もあわせて行なった。

味の変化については本学女子学生パネル20人による官能検査法(2点, 3点比較法, 順位法)を用いた。

3. その結果、冷蔵庫保存によるビタミンCの損失は少なく、食品により差はあるが、24時間保存で調理直後の95%以上の残存率をみたが、25°C保存では50%以下であった。一方、味については24時間25°C保存では調理直後とくらべ変化があったが、冷蔵庫保存では味の相違がみられなかった。