

A-54 各種食餌成分相互の關係とその栄養なら  
びに嗜好的解明について

(1) かぶのぬかみそづけにおける無機  
燐と有機燐の動向と他成分との關係

尚綱短大 ○乙坂 ひで  
東北大学 池田 昌子  
佐藤 徳子  
後藤 たへ

1. 研究の目的。我々が日常摂取する食物成分は生食品成分の合計でもないし、又同じ成分でも食品の種類や食べ方でその存在の状態が異なる。これらのことは直ちにその食物の栄養的、又は嗜好的価値を大きく左右する。よって我々は日常摂取食物の真の価値を追究する目的で表題のごとき研究を行なう。

2. 方法。かぶのぬかみそ漬けを行ない、その過程におけるかぶの全Pと無機Pを、放射性Pを用いる測定法並びに比色法によって定量し、同時に同じ試料について水分、pH、滴定酸度をしらべ、これら成分相互の關係をみた。

### 3. 成果

かぶをぬかみそに漬けると全Pと無機Pの含量は増加し、水分およびpH値は減少し、滴定酸度は増加する。