

A-13 蔬菜貯蔵の生化学的研究  
特にワラビのブランチングの効果につ  
いて

東京農業大 狩野 総子  
○斎藤 進

1. 蔬菜類の冷凍貯蔵中におけるブランチングの効果については1964年すでに本会誌に報告し、ブランチング処理区のものとは解凍後の色沢・状態ともに良好な成績にあり、還元型ビタミンCの損失が少なく栄養的にも優れまた遊離アミノ酸や不揮発酸等の代謝成分に消長のみられないことを明らかとしてブランチング処理に効果のあることを認めた。しかし蔬菜類のうちでも山菜類は保存中の品質の低下は著しいので本実験ではワラビを用いてブランチング処理の効果調べた。

2. 解凍後における試料についての品質試験は特定のパネルを用い multiple comparison 法によって官能審査を行ない味覚の判定をし、その化学成分は特に代謝と関係ある物質を調べ、遊離アミノ酸は paper chromatography 法により、また有機酸はシリカゲルカラムクロマトグラフィ法により分画定量を行なった。

3. 以上の実験の結果、処理区の品質については味覚・色彩ともに良好であって味覚官能審査の判定では無処理区に比して統計的に有意差がみられた。遊離アミノ酸と有機酸については両区の代謝成分に差異がみられ、ブランチング処理の効果が大きいことがみとめられた。