

## A-17 市販即席ラーメンの貯蔵と酸敗について

香川大 井上 タツ

1. 市販即席ラーメンは、店頭にながく放置された場合、しばしば、酸敗現象を呈し、風味・栄養の低下をきたすことを聞く。市販品の貯蔵中における酸敗及びラードを使ってラーメンを作成し、これに合成・天然抗酸化剤、粉末香辛料、調味料等を添加した場合の酸敗度を、T.B.A. 値、過酸化価で測定し、酸敗に関する因子を追究した。

2. 手製ラーメンは、中力粉を使用してうどんを作り、これを  $150^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$  で 3 min ずつ揚げたものを試料とした。香辛料、調味料は、うどん中に添加し、天然・合成の抗酸化剤はラード中に添加した。手製、市販ラーメンは、粉末にし、ビニール袋に入れたものを更に缶に入れ、 $40^{\circ}\text{C}$  か  $60^{\circ}\text{C}$  の電気定温器中に貯蔵した。また  $40^{\circ}\text{C}$  で紫外線照射も行なった。一定期間毎に試料をとり出し T.B.A. 法、過酸化価により、酸敗度を測定した。

3. 市販ラーメンは、ほとんどの製品が、安定であった。紫外線照射により、急速に酸化された。香辛料は、クローブ、タイム、オールスパイスはすぐれた抗酸化性がみとめられた。B.H.A., トコフェロールミックスもすぐれた抗酸化力がみとめられた。塩、しょうゆ等の調味料は、僅かながら酸化を促進した。