

A—18 食品の貯蔵に関する研究（第2報）  
タッパーウェア容器の食品貯蔵効果

大阪大谷女子短大 ○河津 園子  
坂口 隆子  
高岡 研一

1. われわれは、関西支部会においてポリエチレン保存袋が食品の貯蔵に非常に有効であることを報告した。今回はタッパーウェア容器が食品の防湿に役立つかどうかをテストした。

2. まず、きなこ・マンナ・せんべい・ごま・のりの5種類の食品の含有水分の変化を検討し、次に澱粉質食品について水分の増加に伴う $\alpha$ -澱粉の変化を考えて、X線回折と消化試験の2実験から検討した。すなわち、各種食品を一方はそのまま、他方はタッパーウェア容器に入れて密封し、それぞれを真水を入れたデシケーター中に入れて20°Cの恒温器中に放置した。一定時間毎に水分を測定した。また森永マンナについては大量のメタノールで脱水し、最後にエーテルで洗滌してカルシウム乾燥器中で減圧乾燥し粉末化し、このものについてX線回折と消化試験を試みた。

3. その結果、のりやせんべい、マンナ等湿ると著しく食味の落ちる食品の防湿にタッパーウェアが非常に有効であることがわかった。また、森永マンナについては湿ると同時に消化性が低下するが、タッパーウェアに入れたものでは水分にほとんど変化がなくX線回折、消化性のいずれも製造直後のものと大差のないことを立証した。