

および調理食物中のカルシウム（以下 Ca と略す）について報告したが、今回は、大根まびき菜、山東菜、高菜などに含まれている Ca の定量を行ない、あわせてこれらの塩漬製品の Ca 給源としての価値を明らかにするために、本実験を行なった。

2. 葉菜類の葉部を葉身部と葉柄、中肋部とに分けて、全 Ca、水溶性 Ca、酸可溶性 Ca などをそれぞれ定量した。塩漬製品の Ca については、全 Ca、水溶性 Ca の定量および胃のモデル実験を行なって Ca の利用効率について検討した。

3. (1) 漬菜の Ca 含量は、何れも、葉身部の方が、葉柄、中肋部に比べて全 Ca 含量は多く、水溶性 Ca の全 Ca に対する比率も、前報のほうれん草に比べると非常に高かった。

(2) 塩漬製品の Ca 含量は意外に多くて、胃のモデル実験においても、かなりの Ca 溶出が認められた。

A-45 食品中のカルシウムについて（第7報）
漬菜およびその塩漬製品のカルシウム
含量

佐賀大 飯盛 キヨ

1. 前報において演者は、2, 3種の葉菜類の生鮮品