

# A-19 糠みそ漬きゅうりの一般成分変化におよぼす温度の影響 (予報)

女子栄養大 ○町田あさ子  
野口 典子  
原 万喜子  
佐藤 春子

1. 本実験は漬込み時の温度が原料野菜中の一般成分の変化にどのような影響をおよぼすかについて検討し、同時に漬物野菜中の遊離アミノ酸についても半定量的な検討を行ったので、ここに報告する。

2. 大凡同じように調製した糠床を3分し、10°C、20°C、30°Cのそれぞれの温度を保ち、きゅうりを漬込んだ。漬込後各々の糠床より一定時間の経過に従い数回にわたりきゅうりを取出し一般成分の分析を常法通り行い、生きゅうりを対照として温度差により一般成分の変化が時間の経過と共にどのように変化をするか測定した。なお糠みそ漬きゅうり中の遊離アミノ酸は Moore Stein のイオン交換クロマトグラフによって測定した。

3. 多くの研究者が報告している通り一般成分のうち最も増減のはなはだしいものは、ナトリウムとビタミン B<sub>1</sub> で、逆に減少の著しいものはビタミン C であった。これらの成分について増減の量とその速度を各温度について比較すると30°Cの場合が特に著しく20°C、10°Cの場合はそれぞれ大差はみられないようであった。

またアミノ酸はほぼ各種アミノ酸共に増加の傾向を示していた。