

A—82 蔬菜貯蔵の生化学的研究（第2報）
—特にワラビのブランチングの効果に
ついて その2—

東京農大農 狩野 総子
○斎藤 進

1. わらびの冷凍貯蔵におけるブランチングの効果については第17回総会において発見し、遊離アミノ酸や有機酸等の代謝物質に差異がみられ、味覚や成分のうえから効果のあることを認めたが、更にその効果を形態および酵素化学的に明らかにする目的で実験を行なった。

2. 新鮮なわらびを常法に従って Blanching 処理を施したものと無処理のものを冷凍庫内に貯蔵し、その細胞組織の形態を調べまた解凍後における生体のチロシナーゼについてワールブルグによりその活性力の測定を行なった。

3. 以上の実験の結果 Blanching 処理区の色沢や形態は無処理区のものより優れ、また、チロシナーゼも無処理のものは活性力が強く、ブランチングの処理の効果が大きいことが形態、酵素学的により明らかとした。