

A—1 市販食酢の灰分の性状について

女子栄養大 ○野口 典子
小林 啓子
松浦 宏之

1. 合成酢は血中カルシウムの減少をきたすとの説があるが、これは食酢の灰分の性状に関係があるように思われる。それで、市販食酢について、灰分、Ca, P, Na, 酸度、アルカリ度及び食酢の一般性状について測定してみたので、その結果を報告する。

3. 灰分、アルコール酢 0.07, 0.16, 0.22%。米酢 0.48, 0.86, 0.95%。フルーツビネガー 0.11, 0.12, 0.12, 0.14, 0.14, 0.15%。10倍酢5.0%。味付酢7.2%。

Ca, アルコール酢 1.3, 2.4, 4.7mg%。米酢 2.0, 2.2, 3.1mg%。フルーツビネガー3.2, 4.4, 4.5, 4.9, 5.7, 8.3mg%。10倍酢 4.4mg%。味付酢 5.5mg%。

P, アルコール酢 0.2, 0.9, 1.1mg%。米酢2.3, 2.7, 6.0mg%。フルーツビネガー2.4, 5.9, 6.8, 7.2, 7.3, 7.4mg%。10倍酢 138.6mg%。味付酢 19.2mg%。

Ca/P値, アルコール酢 1.4, 2.2, 23.5。米酢 0.4, 0.7, 1.4。フルーツビネガー0.4, 0.6, 0.7, 0.8, 0.8, 3.5。10倍酢 0.03。味付酢 0.3。

Na, アルコール酢 27.7, 62.4, 78.1mg%。米酢 228.1, 319.5, 636.6mg%。フルーツビネガー 8.6, 5.10, 34.3, 34.8, 36.1, 42.8mg%。10倍酢 2323.3 mg%。味付酢 3424.2mg%。

酸度・アルカリ度, アルコール酢 -0.1, +0.04, +0.5。米酢 -0.14, -0.57, -1.06。フルーツビネガー +0.14, +0.25, +0.46, +0.73, +0.83, +1.17。10倍酢 -4.15。味付酢 -1.65。