

れており、旨味の強い食品類は一般に緩衝能も高いことが明らかになっている。この緩衝能を与えるものとして、磷酸塩が高く評価されている。本報においては、これらの磷酸塩の緩衝能に対する役割を知る目的で、各種食品類の緩衝能と燐量および呈味との関連性について検討した。

2. 各種動植物性食品の約30種を水または熱水抽出し、一定濃度に調整して試料液とした。緩衝能は 1/10 N-NaOH または 1/10N-HCl を一定量添加した場合の pH の変化を HITACHI HORI-BA pH METER type M-4 を使用するガラス電極法により測定した。燐の定量はモリブデン酸アンモニウムを使用する杉山変法により、水溶性全燐および水溶性無機燐を定量した。官能検査はパネル20名の順位法によった。

3. 一般に旨味の強い食品は緩衝能が大であり、水溶性全燐量も多い。また、動物性食品および植物性食品は共に水溶性無機燐含有率の大であるものが緩衝能も大であるという傾向がみられた。なお、燐の形態についても検討中である。

A-2 食品類の緩衝能と燐量との関連性について

新潟大教育 ○武 恒子
大塚 一止

1. 食品に豊かさを与える一因として、緩衝能が知ら

注 1. 研究目的 2. 方法 3. 結果