

秋 田	1	62.80	54	52	50	49	48	
	2	74.05	55	51	49	46	-	43

小数点以下は四捨五入とする。

以上から(1)水分量は経過日数によって異なり、(2)何れも水分割合は40%以上である。但し、秋田市産2回目の原料飯は95g。

A-26 秋田県産キリタンポの水分量について

秋田短大 守屋 馨村
○豊巻 孝子

1. 三訂食品分析表に秋田産キリタンポの成分のうち、水分が40%とあるが、実際秋田県産キリタンポの水分を求めてみると、その値に相当の相違があるのでここに発表する。

2. 試料はキリタンポの本場といわれる大館市産と、秋田市産を各2回にわたり、10本ずつ求めたが、大館市産の第1回は経木に包んで届けさせ翌日から秤量したので、経過日数は1日目に始まり、第2回はビニール袋に入れて届けさせたから経過日数は0から始まると考えた。

秋田産の第1回目は出来たてを届けさせ、すぐ秤量し、第2回目はそれを作る現場で秤量したから何れも経過日数は0から始まり、そのすべてを湿度約50%の室に放置し、毎日一定時刻にその1本ずつについて秤量し、それを約5日間続け、定温乾燥器で105°Cで乾燥して粉状とし、その約5gをとって恒量になるまで乾燥しその量から実量を逆算した。

3. つぎに各10本ずつの平均値をあげる。但し数値は

産地	回数	1本の重さ(g)	経過日数と水分(%)					
			0	1	2	3	4	5
大館	1	62.06	-	56	54	52		
	2	64.30	60	55	52	49	46	