

A—63 みそ汁の実が汁中の諸成分(食塩濃度, 全窒素量および糖量)に与える影響について

福島県立会津短大 ○飯塚 宣子  
佐原 昊

1. 著者らはさきに会津地方農家で作られているみそ汁の食塩濃度(塩からさ), 直糖(甘さ), 全窒素量(うまさ)を測定したところ汁の味つけに関して各家に独自性があることを知った。しかし, 上記の成分は用いられる汁の実の種類によって影響されると思われる。そこで本実験はこれらの影響程度を実験室的にしらべるために行ったものである。

2. 実の種類は前報のアンケートで頻度の高かった食品 15 種類およびその組み合わせ 9 種類, 実の使用量は汁の 30~40% である。溶媒はみそ汁(味噌+だし液), みそ液(味噌+水), 食塩水, だし液, 水を用いた。前三者は食塩濃度を 1.5% に調整した。加熱時間は実が食用可能となる最少所要時間(8~16 分)とした。測定した成分は食塩濃度, 全窒素量, 直糖および pH である。

3. 実を単独で用いた場合の食塩濃度について: 溶媒水においてはすべての食品が溶媒の濃度を高くしており, 特に塩くじらを用いた場合は溶媒へその塩分の溶出が著明に見られた。これは浸透圧の関係であろう。水溶性窒素について: 全般的にはみそ汁, みそ液および食塩水において汁中に水溶性窒素が溶出しなかったが卵, 玉葱のみはすべての溶媒において顕著にあらわれた。直糖について: すべての食品, 特に卵, 玉葱, 里芋, 干大根において溶媒の糖量が多くなった。pH について: 食塩

水においてすべて pH 値が高くなった。実を組み合わせ世

で用いた場合も単独の場合と大体同じ傾向であった。