

A—68 調理におけるカルシウムの移動について
(第6報)

—茶浸漬液の場合—

武庫川女大家政 山野 澄子

1. 演者は食品中の Ca 成分が調理中にどの程度溶出するか実験を続けているが、茶の中にも相当 Ca が含まれているので、この Ca が浸漬液中にどの程度溶出するかしらべた。浸漬温度、浸漬時間を変えて、しかも一煎、二煎、三煎と浸漬を繰り返した場合の浸漬液中の溶出 Ca 量をしらべた。また紅茶では最近 tea-bag という形態がよく用いられているのでこの紙 bag による溶出の違いもしらべたので報告する。

2. 試料は非醱酵茶として露天茶の番茶、覆茶の玉露、醱酵茶として紅茶の営業用、家庭用 (tea-bag) を用いた。茶葉と湯量の割合とか、浸漬温度、浸漬時間は一般的に用いられている方法に準じて次の通り定めた。

資料	採取量 g	湯量 ml	浸漬温度℃	浸漬時間 秒
番茶	3	100	80 100	30, 60, 90, 120
玉露	2	50	60 80	60, 120, 180
紅茶	2	150	90	300
			100	120

Ca の定量は従来通りキレート滴定法を用いたが、茶の色により滴定の終点が不明瞭となるので活性炭により脱色した。また隠蔽剤として10% トリエタノールアミン、5% KCN、塩酸ヒドロキシルアミンを用いた。

3. 総 Ca 量は番茶が一番多く、紅茶、玉露の順である。浸漬液中の Ca は一煎中が一番多く、二煎、三煎と少なくなっている。玉露は温度が低く、時間が短いと一煎より二煎にやや多く溶出する。紅茶は紙 bag により少々溶出が妨げられた。