

熊本大教育 ○緒方ミカド
二宮 照子

1. 近代食生活は、非常な変化をきたし、パン食の普及は勿論、その内容も豊富である。パン食には色々な飲物が好まれるが、なかでもジュースは、添加物のない自然食尊重の折から、生ジュースへの期待が大きい。生ジュースの原料となるものは、イチゴ、ブドウ、ミカン、メロン、レモン、パイナップルなどが代表的なもので、これらの冷凍された果実ジュースが店頭で年中あらわれて味覚をそそっている。そこで私どもは、昨年この会でイチゴについて発表したもので、今回はブドウについて検討した結果を報告する。

2. ビタミンC定量は、2,4-ジニトロフェニールヒドラジン法により、日立分光光度計を用いて波長 540 m μ における吸光度を測定した。糖度はアタゴ光学機械製作所のアタゴ手持屈折計糖業用 100 型を使用した。検体は、直接産地より入手したり、また市販のものと比較検討した。冷凍庫は日立製 RF4001 を使用した。

3. ブドウの糖度は、栽培法別に測定すると、温室栽培が畝栽培より低かった。成熟過程における糖およびビタミンCの消長は、目下集計中であるが、生ジュースの原料である凍結果実は次の通りである。すなわち、マスカット・オブ・アレキサンドリアと巨峯の凍結状態では、冷凍日数 200 日の範囲内では、糖およびビタミンCは比較的安定しており、糖度は平均 16%、ビタミンCは 3~4 mg/100 g 前後を維持していた。