

A-21 灰わかめの食品学的研究(第2報)

神戸大教育○佐々木宣子 津野貞子 京都教育大 山岡照子 増田久子
華頂短大 磯田千賀子

目的 灰わかめは、長時間保存の後にも美しい緑色を保ち、風味も良好であることから、臨門近辺の特産として珍重されている。また、生わかめの灰処理による保色効果と微量栄養素への影響等は、食品学的に興味深い問題である。昨年度の本学会において、ビタミンB₁(以後B₁と略す)の消長について報告した。今回は、更にB₂及び色素に関する研究を進めたのをご報告する。

方法 供試料：臨門海峡で採取した天然特級生わかめ。灰：現地使用灰、わか灰。
B₂定量法：ルミフラビン蛍光法。クロロフィル・フェオフィチン定量法：L.P.VERNON法

結果 上記特級生わかめを灰処理後天日乾燥し、灰わかめのB₂含有量を検討した。蒸干しに比べると約半であり、B₁同様灰処理によりかなりの減少がみられた。灰の種類による差については、現地使用灰と藁のみを燃やして得た藁灰を用いて灰わかめと製造し、長期間保存中のB₂の減少率を追跡した。結果は、両者に大きな差異は認められなかった。B₂破壊の大きな要因となる光とpHが、わかめ中のB₂に与える影響を検討した結果、太陽光線下においてpHが8.0以上になるとB₂の減少が目立つようである。わかめ中の緑色素クロロフィル(C)、褐色色素フェオフィチン(P)については、前者と後者の比をC/P比として表わし、比較検討した。各pHにおけるC/P比は、pH 7.5において最大であり又各金属の炭酸塩で処理したわかめは、さらに大きな値を示した。このことは灰わかめの保色効果の要因を示唆するものがある。