

A-22 灰わかめの食品学的研究 (第3報)

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

目的 淡路島特産灰わかめの微量栄養素中、カロチンおよびビタミンCの含有量について報告する。

方法 2報と同じく鳴門海峡産の天然特級生わかめを用いて、現地使用灰を使った灰わかめと、素干しわかめを製造し、長期保存中のカロチンおよびビタミンCの消長を追求した。カロチンの定量は主として藤田法を用い、抽出過程でカロチンの酸化防止のために、L-アスコルビン酸を添加する方法を併用した。またビタミンCの定量は、Z, 4-ギニトロフェニールヒドラジン法を用いた。

結果 (1) 製造直後の灰わかめのカロチン量は、生わかめの $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{3}$ になり、以後、日を追って徐々に減少した。また素干しわかめと比較すると、灰わかめの方に多く残っていることが認められた。

(2) ビタミンC量は灰処理後に、生わかめの $\frac{1}{3}$ ~ $\frac{1}{4}$ となり、以後、徐々に減少するが、その中特に還元型Cの減少が目立った。素干しわかめとの含有量の差はほとんどみられなかった。