

# A-24 蜂蜜中の果実浸漬に伴う化学的成分の変動について (第2報)

名古屋市立栄専 長谷川典子

〔目的〕既に演者らは、滋養食品として栄養価値の高い蜂蜜の利用効果を計る目的で蜂蜜に、数種の果実を浸漬しその化学的成分の経時的変動について報告した。その際いずれの果実浸漬時にも、蜂蜜中には $\sim 4\%$ のアルコール生成が認められた。今回は果実浸漬時のアルコール生成と、 $\text{CO}_2$ 生成、粘度、酸度それに糖および水分量変動との関係について観察した。

〔方法〕天然蜂蜜140gに新鮮な梅、夏ミカン、ビワ、サクランボ、ブドウ、バナナそれぞれにニンニクの7種を100g宛浸漬し、蜂蜜中のアルコールを酵素法で、水分は、Kettの赤外線水分計で、糖はSomogyi-Nelson法、酸度はKOHの消費量で、粘度は、Viscometerで測定し、又 $\text{CO}_2$ 生成量は、既知濃度の $\text{Ba}(\text{OH})_2$ 溶液に発生ガスを通気し、 $\text{Ba}(\text{OH})_2$ の減少量から算出し、いずれも3日毎に一ヶ月間測定した。

〔結果〕アルコール生成は、夏ミカン、ブドウ、サクランボ、バナナ、梅、ビワに著しく浸漬開始一週間でみられたが、ニンニクには生成がなかった。 $\text{CO}_2$ 生成は、ビワを除いて、アルコール生成とほぼ同傾向であった。果実と、蜂蜜中の水分と糖の濃度平衡は、浸漬後3 $\sim$ 7日で完了したが、ニンニク、ビワでは遅かった。酸度の変動は梅が著しく、いずれも開始直後から増加した。又、粘度は水分のわずかの増加で、急激に減じた。又、果実善碎物を加熱して蜂蜜に浸漬すると、蜂蜜中のアルコールはやや減じたが、 $\text{CO}_2$ 生成は著しく抑制された。