

A-96 ハム加工および調理中におけるニコチン酸の変化について (第3報)
共立女大家政 高橋節子

目的 前報においてビタミン B₁、B₂ (以下 B₁、B₂) 含量の多い食品の一つであるハムなど肉加工食品の需要が増加していることから、ハム製造中および市販のハムを試料として B₁、B₂ 含量を測定した。今回は、次いで含量の多いニコチン酸について、ハム製造中のニコチン酸の変化について測定した。

方法 実験材料として前報同様、豚ロース肉 4 kg を 3 等分し、(1) 生肉、(2) 塩漬肉、(3) ハムの 3 段階にて入手し、脂肪層をはずし、赤肉の部分を用いてニコチン酸を測定した。調理加熱では、生肉とハムについて 2 分焼 (0.5 cm 厚さ)、4 分焼 (1 cm 厚さ) の 2 種類とし、材料は各々の厚さに切り、脂肪層をはずし、フライパンで炒め焼きにした。ニコチン酸の定量は、菌株は *Lactobacillus arabinosus* 17-5 ATCC 8014 を用いる微生物定量法により行った。

結果 生肉 (ニコチン酸 93.48%) からハムに仕上げるまでのニコチン酸の損失は約 20%、そのうち、塩漬処理で 18%、薫煙、湯煮による損失は僅か 2% にすぎなかった。又、調理加熱によるニコチン酸の変化はみられなかった。