

A-58 カキの熟成とその成分の変化
実践女子短大 曾根原直子

目的 渋カキは、干カキにしたり、アルコール又はCO₂処理で脱渋される。最近には放射線利用の研究もされている。信州地方では、渋カキを採取後(10月-11月)、放置して、貯蔵と脱渋もかねた熟シカキとしても食用に供しているが、脱渋の困難なものがあふ。この研究は、脱渋の難易を異にする渋カキを用いて、熟成中の成分変化にどのような相違があるかを、定性、定量的に検討した。

方法 松本市の渋カキ2種を10月上旬採取し、熟シカキにするため、無包装と、サラップ包装で、20°Cと0°Cで1ヶ月貯蔵した。渋カキAは平核無、渋カキBは雑種なお甘カキを参考とした。ポリフェノール成分は、果実を80%メタノールで煮沸後抽出し、抽出液を減圧濃縮し、比色定量法とパーパークロマトグラフ法で測定した。遊離アミノ酸成分は、磨砕後水で抽出し、ホルモール滴定法と、更にイオン交換樹脂で処理して、パーパークロマトグラフ法、薄層クロマトグラフ法によつた。

結果 Aでは20°C無包装のみ消渋し、他は少し渋味が残ったが、Bではいづれも強い渋味が残った。全ポリフェノール量に關しては、Aの消渋した20°C無包装で、急激に増加し、Bは採取時すでに多量に存在し、20°C無包装でやや増加した。フラバノール型タニニン量に關しては、20°C無包装で、A、Bとも減少し、他は顕著な増減がなかつた。ロイコアントニアン量に關しては、Bは採取時、Aより多く、無包装で増加、包装で減少した。アミノ酸態窒素量に關しては、Aは無包装で、顕著な増加を示し、Bは採取時と殆んど変化しなかつた。なおこれらの成分の質的変化も追跡した。