

神戸大教育 佐々木宣子 津野貞子 京都散香大 山岡照子 増田久子
華頂短大 磯田干賀子

目的 惣門特産の灰わかめは、色味共に良好な食品であるが、その製造過程におけるビタミン等微量成分の減少が心配される。第1報、第2報はビタミンB₁・B₂(以後B₁・B₂と略す)等への影響に関してその大略を報告した。その後更に検討の結果、わかめ葉状部位において、これらの含有量が著しく異なり、アルカリ成分の浸透度等も異なることが分った。本報は、これらの詳細な検討の結果を報告する。

方法 試料：惣門産各等級わかめ、現地使用灰、しご灰、岩塩、並塩 B₁定量法：チオクロームケイ光法 B₂定量法：ルミフラビンケイ光法

結果 (1)採取時期による相異：わかめ葉状末端部(薄部・0.3mm未満)と、茎を除去したそれ以外の部位(厚部・0.3mm以上)各々をサンプリングし、採取期初期と末期のB₁・B₂含有量を比較した。初期に比べ、末期は厚部で10~20%、薄部で50%前後の減少を見た。(2)薄部・厚部および茅株各部位の相異：B₁・B₂とも厚部と茅株の含有量はほぼ等しく、薄部のそれは前二者よりかなり高い値を示した。この傾向は、各等級においても同様であった。以上(1),(2)の結果は生物の成長および代謝と深い関連を有するものと推測される。(3)各種処理処理の影響：蒸干し、しご灰・現地使用灰干し、塩処理等のB₁・B₂への影響を部位別に調べたが、その影響は薄部に多く及ぼすことが分った。(4)灰処理後、保存中の比較：室温暗所に保存しB₁・B₂の減少を追跡した。厚部の方が傾斜がやや大であった。これは乾燥後の水分含有量と関係するものと考えられる。