

A-92 漬物に関する研究(才1板)蔬菜への食塩浸透と分布について

戸板短大 小島和美 ○芥藤 逸

目的 一般に漬物の漬かる原理として食塩を添加することによって浸透圧の作用により蔬菜中の細胞が脱水され、やがて細胞は原形質分離をきたし死滅し、これによって食塩が内部に浸入してゆく。また酵素によって自己消化をおこない生野菜の青くさ臭、アク味を消失してはじめて漬か、た状態となるといわれている。しかし漬物が漬か、たかとうかは、食べてみればわかるが、これを化学的に判断する方法がみあたらない。演者らは漬物への食塩浸透と分布を経日的に調べ漬か、た状態と食塩の分布関係を検討した。

方法 漬物の材料には果菜類として市販のキュウリ、根菜類には当短大で栽培した大根を使用した。漬けかたは糠味噌漬で当研究室で調べた。貯蔵は一定条件の温度で経日的にとりだし、一本の材料を五等分に切断し、さらに中心部と外皮部に分け、それぞれ一定量を磨碎、熱水抽出し食塩を硝酸銀を用いて定量した。

結果 果菜類、根菜類ともにそれぞれの区分によって食塩の濃度が異なることが明らかになった。また中心部と外皮部では果菜類と根菜類と違って果菜類では外部から中心部に徐々に食塩が浸透してゆき、根菜類は中心部が外部より食塩濃度が高くなった。漬か、た状態と食塩の分布に密接な関係があり、食塩の分布が均一になった状態が食べて漬か、た状態と一致した。また漬床の食塩濃度が低く、温度が高いほど早く均一な分布が得られた。