

A-90 きゅうりの生鮮度に関する研究  
実践女大家政 石井よう子

目的 きゅうりはその特有の味覚から生食野菜として最近では需要の増加が著しく、その鮮度特に低温障害に関する研究も数多く見られるが、本報ではきゅうり果実の主要アミノ酸であるカルタミンについて生鮮度との関連を知るため基礎的研究として短期間保存中のきゅうりの諸性状及びカルタミンの動向を検討した。

方法 試料は一般小売店にて当日入荷したものを確認して購入し、常温と低温に一週間保存してpH、屈折率、比重、滴定酸度、アミノ態窒素、カルタミンの測定を行った。滴定酸度は $\% \text{NaOH}$ でpH 8.5を終点として滴定。アミノ態窒素はホルモール滴定法。カルタミンはTLCによって分別しYemm Cocking法により比色定量した。

結果 pHは保存日数増加と共にわずかずつ上昇したが、低温区は上昇開始の時期が遅れがみられた。屈折率、比重は共に次第に減少。滴定酸度、アミノ態窒素は両者がほぼ平行的に変化するが、早期より減少するもの、増加後減少するものがあり試料間に差がみられた。カルタミンは定性試験に於て各々のアミノ酸よりも濃厚なスポットとして検出されきゅうりの主要アミノ酸であることは明確であった。その量的変化はアミノ態窒素と同様で増加、減少に差異がみられたが、このことは保存中先端部の肥大等二次的な成熟現象の発現との関係から果実の熟度が影響していると考えられる。