

A-77 ブロッコリーの鮮度保持に及ぼすN₆-BAPの影響

神戸女子大家政 ○遠 牧子

目的 カイニン類の植物に対する生理作用が明らかにされるにつれ、カイニンおよびその関連物質に深い関心をもたれるようになってきた。カイニン類の一種であるN₆-ベンジルアミノプリンを用いて、ミドリハナヤサイ収穫後における鮮度保持効果について実験したところ、興味ある結果が得られたのでその概要を報告する。

方法 ブロッコリー（ミドリハナヤサイ）の収穫適期に達した花らい（つぼみ）を採收して直ちに実験に用いた。供試した花らいは、熟度の均一なものを、また大きさの揃ったものを選び、処理方法は、N₆-ベンジルアミノプリンの5 P P mと10 P P m溶液にそれぞれ展着剤ソルポールW200の0.1%を加用した液に約2分間浸漬処理した。各試料は約10分間水切りした後、有孔ポリエチレン袋に入れて5℃、10℃、20℃におき、色相の変化、萎凋度、重量の変化、呼吸量、ビタミンCの変化などについて調査した。呼吸量の測定は、ワールブルグ検圧計により、25℃で測定した。ビタミンCの定量は、試料3子を2%メタリン酸液中で磨砕し、室温下で30分間抽出したものを遠心分離、洗滌をくりかえし、その上澄液を集めて100ccとし、これをビタミンC抽出液とし、定量法は2,6-ジクロロフェノールインドフェノール法と、2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法により行なった。

結果 ブロッコリーに対する、N₆-ベンジルアミノプリンの処理は、呼吸を著しく抑制して、しおれを少なくし、長期間にわたって緑色が保たれ、ビタミンCの減量も少なく、鮮度ならびに食品価値保持上、効果があると考えられる。