

A-78 白菜漬け物の塩漬け期間中における性状の変化(第2報)

—食塩添加1.5%と3.0%の場合—

土浦短大家政 〇白坂 薫 茨城大農 白坂昭治

目的 前報では、食塩添加量2.5%および5.0%白菜漬け物の性状変化について述べた。今回はさらに1.5%および3.0%の低塩分濃度の白菜漬け物を作製し、その性状変化を検したので報告する。

方法 食塩添加量をI区は3.0%、II区は1.5%とし、III区は食塩1.5%+エチルアルコール1.5%を添加、IV区は食塩1.5%を添加したものをビニール袋につめ、各区共に10℃で保蔵した。試験期間は昭和54年2月18日から56日間である。試験項目は前報と同様、菜体汁および漬け汁のpH、滴定酸度、還元糖、YFA・乳酸菌ならびに漬け汁の細菌叢である。

結果 菜体汁および漬け汁のpHは、各区共に漬け込み後1週の間は急速に低下(3.5~4)し、以後II, III, IV区は8週まで緩慢な上昇を示した。I区は他区に比しその低下はやや遅れ、また5週以後は急速に上昇した。滴定酸度は菜体汁のII, III, IV区において8週まで増加(乳酸換算値, 8週目878mg/dl, 810mg/dl, 720mg/dl)を示すが、I区のそれは3週が最高(585mg/dl)を示し5週以後は減少した。還元糖は各区共に菜体汁において漬け込み直後が最も多く、以後急減し3週にはほぼ消失した。有機酸組成は前報と同様、漬け込み初期には酢酸, プロピオン酸, コハク酸が主な構成成分であった。乳酸はII, IV区で4日目から、I, III区では1週目から出現し、以後8週まで主要な構成成分となっていた。しかしながら前報に比し、各区共に酢酸量はやや高い傾向であった。漬け汁の細菌叢の変遷は全期を通じて *pseudomonadaceae* の菌数もやや高い傾向であったが各区間には著しい差異は見うけず、前報とほぼ同様の成績を示した。