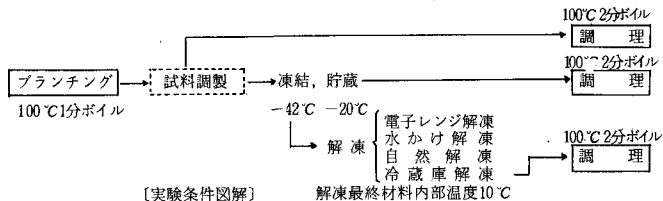


<目的> 前報につづいて消費者側に立脚した冷凍食品の価値を判断するため、サイインゲンを材料として1, 2の実験を試みた。まず, 消費者側で一般的に行われている解冻方法を設定し, L-アスコルビン酸およびクロロフィルの残存量を測定してその良否を検討した。さらに「冷凍」, 「冷凍+解冻」による損耗について考察した。

<方法> ①材料: 前報(3)と同じ
 ②L-アスコルビン酸の定量: インドフェノール定量法
 ③実験条件: 右図のとおり
 ④凍結, 貯蔵の条件: 前報(3)と同じ



<結果> ①解冻後のL-アスコルビン酸の残存率は, ブランチング時に比し約75~85%であった。その残存量は, 冷蔵庫解冻>電子レンジ解冻, 自然解冻>水かけ解冻順の結果であった。②統計的検討により「冷蔵庫解冻」に有意性が明瞭に推察された。③上記の図中 ブランチング と 調理 とを一定条件とし, その間, 「冷凍せず」調理, 「冷凍後」調理, 「冷凍+冷蔵庫解冻後」調理を行ったものについてL-アスコルビン酸量を測定した結果, 冷凍や解冻によって約20%の損耗を生じた。