

A-161 ミカン果汁ゼリー及びキャンデーの貯蔵中における色素の安定性について  
実践女子大家政 染野亮子 ○田代典子

目的 ミカン果実の黄色色素は脂溶性色素のカロチノイドで、その主成分はクリプトキサンチンである。このカロチノイドが糖添加によりゼリーやキャンデーの菓子とした時の安定性を保存中の光と温度によりどのような影響があるかを検討した。

方法 市販冷凍ミカンの果肉をジュースにし、凍結真空乾燥粉末としたものを、グラニュー糖・水飴・水・ペクチンに加えてミカンゼリー菓子を、グラニュー糖・水飴・水に加えてミカンキャンデーを作り検体として、冷凍庫、冷蔵庫、室温で明所と暗所<sup>↓</sup>それぞれ2ヶ月保存し、果汁、凍結真空乾燥粉末を対照として比較検討した。

カロチノイドの分析法は、メタノール・エーテル混液で抽出し、TLCにより分離したカロチノイドを溶出して分光分析した。

結果 菓子製造中のカロチノイドの残存率は、ゼリー菓子の場合は、約70%であり、キャンデーの場合は、約60%であった。

保存方法による残存率は、ゼリー菓子の場合は冷凍庫72%、冷蔵庫63%、室温暗所54%、室温明所47%であり、キャンデーの場合は冷凍庫98%、冷蔵庫93%、室温暗所87%、室温明所77%であった。いずれの場合も主成分はクリプトキサンチンであり、総カロチノイドの50~60%を占めていた。