

A 45

イケゴ色素の糖液中におけるアントシアニンの安定性について

実践女大家政 柴野亮子

実践女短大家政 ○松尾美貴子

目的 イケゴ色素は赤色素の水溶性天然色素のアントシアニンであり、アントシアニン色素は糖との共存により安定化することが知られている。そこで、イケゴの糖漬液を作り、その糖の種類、保存温度による影響について検討した。

方法 糖3種類（蔗糖、果糖、ブドウ糖）各々に蒸留水を混和、加熱し、その中へ市販冷凍イケゴの凍結真空乾燥粉末を添加し、糖濃度25%のイケゴの糖漬液を調製し、冷凍庫、冷蔵庫、室温に60日間保存した。

色素の分析方法は0.1%塩酸メタノール混液中で抽出したものを濃縮して、TLCを2回行い、アントシアニン色素を分画し、デンシトメーターにかけた。また分画色素は分光分析により同定した。

結果 イケゴ色素は糖添加との比較において無添加の場合が安定であり、保存場所による違いは凍結真空乾燥粉末の色素を100%とした場合、冷凍庫保存で90%、冷蔵庫保存で54%、室温保存で28%であった。

糖添加の影響を見ると、室内保存のブドウ糖に影響が見られたが、冷蔵庫、冷凍庫保存には見られなかった。またいづれの場合も主成分はカリステベンであった。