

目的 野菜・果実類はビタミンや無機質の供給源であり、また近年、食物繊維の面から注目をあびている食品である。食物繊維の一つであるパクチンは、果実などの粘質の本体でありママレード・ジャムなどの加工材料として広く知られている物質であり、一方、食物の歯ざわりにも大きな関係をもつと考えられている。本報では、漬け物の採取状況ならびにきゅうりの糠床漬けの製造過程におけるパクチン様物質の変化と歯ざわり等の物性変化との関連性、ビタミンCの挙動について検討することを目的とする。

方法 ①漬け物に関する調査は岡山大教育学部生(170名)を対象に行った。②パクチンの抽出はアルコール不溶物を水溶性パクチン、0.4%ヘキサメタリル酸可溶性パクチン、塩酸可溶性パクチンに分画、パクチンはカルバゾール修正法によりガラクケエロン酸量として測定した。ビタミンCはヒドラジン比色法で行った。

結果 漬け物は調査対象の約70%の者がよく食べる(頻度)食品としており、味覚を支配する因子としては塩加減と歯ざわりが優先してあげられ、次で香り、色であった。きゅうりのパクチン質は両端部が中央部と比較してやや多く、歯ざわりが異なった。きゅうりは漬けることによって水溶性ならびに塩酸可溶性パクチンが増加する傾向を示し、特に塩酸可溶性パクチンの挙動が食味に関係していると考えられた。また糠床の条件、きゅうりの前処理、漬け後の保存等によってパクチン質は変化し、漬け物の性状に影響を及ぼしていることが認められた。ビタミンCの挙動については組織の変化方法やその程度に関係するところが考えられ、さらに検討を進めている。