

A 125 調理による野菜の無機成分の動向 第三報 大根の生調理について
別府大短大 江後 迪子

目的 大根の生調理について、おろし、せん切り水浸、角切り水浸、輪切り水浸の各々の場合における無機成分の動向を調べ、切断面積と溶出量の関係について検討することを目的とした。

方法 水分、灰分は常法により、Caは尿素均-沈殿法、Pはモリブデン青法、Feはオルトフェナンスロリン比色法(島津Double Beam Spectrophotometer UV 200使用)、Na、K、Mg、Cu、Znは原子吸光法(島津原子吸光フレイム分光光度計AA 610 S形使用)によって測定した。大根は市販品3種を用い、おろした大根を20分間ろ過した際の残渣とおろし液中の無機成分を、切断水浸については、せん切り、1cm角切り、5mm輪切りした大根を秤量後、脱イオン水に30分水浸し、水浸液中への無機成分の溶出と、残渣中の無機成分量を測定した。

結果 おろした場合の残渣およびろ液中の無機成分の割合は、ほぼ9:1であった。成分はCaで溶出しにくいといえた。次いでほぼ7:3の成分比を示したものは灰分、P、K、Mg、Znで、ほぼ5:5の成分はNaであった。Feは従来からの実験結果と同じく、残存量、溶出量のいずれも高目に測定された。

切断水浸においては、輪切り、角切り水浸に比べて、せん切り水浸の方が水浸液中への溶出量が大きかった。このことは、せん切り水浸においては切断面が大きく、組織が破壊されて無機成分が溶出しやすくなっていると考えられる。