

大豆および大豆加工食品中における食物繊維について
昭和女大家政 ○竹山恵美子 福島正子 岡本楚

目的 大豆および大豆加工食品中に含まれる食物繊維に関する報告はあまり見られないが、この食物繊維含量は加工によって変化することが考えられる。そこで、大豆の加工によって大豆中の食物繊維がどのように増減するかを知るために、本実験を行なった。

方法 試料は大豆およびその加工品としてきな粉、納豆、赤だし味噌、おからを用いた。これらについて Van Soest の detergent fiber法により、NDF、ADF、ADF-リグニンを定量し、 Λ ミセルロース、セルロース、リグニン量を得た。また、この方法では可溶性の食物繊維が定量されないので、大豆および大豆加工食品に多いと思われるペクチン質について、70%エタノール不溶区分を加水分解後カルバゾール比色法によって定量した。粗繊維も従来の A.O.A.C.法により定量し、食物繊維との比較参考とした。

結果 大豆および大豆加工食品中の粗繊維含量は、おからを除いてはあまり大きな違いが見られないが、食物繊維含量においては個々の試料により大きな違いが見られた。

納豆や赤だし味噌では、 Λ ミセルロースにおいて特に減少が見られた。これらは醗酵食品であり、微生物による影響と考えることができる。きな粉においては、 Λ ミセルロースが特に高い値を示したが、この点についてはその原因を検討中である。一方、おからは当然のことであるが、可溶性および不溶性の食物繊維が最も豊富であり、このことから食物繊維の素材として有用であると考えられる。