

目的 最近、数多くの加工果汁が市販されている。我々はこれら果汁間の酸味の差を知る目的で研究を行いつつあるが、本報ではリンゴジュースについて行った結果について報告する。

方法 果汁添加量の異なった10種の市販加工リンゴジュースおよび対照として自家製のリンゴ果汁について、糖度・PH・遊離酸および緩衝能について比較検討を行った。

結果 各種市販加工リンゴジュースの糖度は10.20～13.00%、還元糖は7.3%～11.30%、ショ糖は0.28～2.78%の範囲に、遊離酸は0.26～0.40%の範囲にあった。また、自家製リンゴ果汁の糖度は10.60～14.60%、還元糖は6.36～7.77%、ショ糖は1.7%～2.88%、遊離酸は0.19～0.42%の範囲にあった。緩衝能については、全般的にPH 4.5付近に強い緩衝能が認められた。味の点では、果汁含有量の少ないものが好まれる傾向が認められた。