

目的 あんはわが国で古くから使われているが、小豆よりこしあんを調製する際水煮、洗切り、ろ過などの操作が行なわれる。原料の小豆の総無機成分がこれらの調理操作の際どのような動向を示すのかを検討した。

方法 水分、灰分は常法により、Pはモリブデン青法、Ca、Fe、K、Mg、Cu、Znは原子吸光法によって測定した。小豆は3試料を用い、3点について実験した。試料はいずれも昭和58年北海道産で、大納言2種および小豆1種である。あんの調製は、家庭における調理を想定し、水煮、洗切り、再加熱、摩砕、ろ過（皮を除く）再ろ過（沈でん物分離）を行ない、洗切り液、皮部、あん上澄液、あんの4分画として各無機成分を測定した。

結果 原料とした小豆の無機成分を100としたとき、灰分では回収率93%で洗切り液部16%、皮部17%、あんの上澄部32%、あん部30%であった。Pは洗切り液部11%皮部23%、あん上澄部16%、あん部40%、Feは洗切り液6%、皮部45%、あん上澄部9%、あん部35%であった。Kは洗切り液14%、皮部9%、あん上澄部22%、あん部32%、Mgは洗切り液10%、皮部27%、あん上澄部22%、あん部33%であった。Cuは洗切り液11%、皮部30%、あん上澄部11%、あん部43%、Znは洗切り液11%、皮部27%、あん上澄部6%、あん部40%であった。

このようにあん調製中の各無機成分の動向は元素により異なるが、あん中へはほぼ30~40%が残存するものと考えられた。