

C 41 スダチ (*Citrus sudachi* Hort. ex Shirai) 果汁の短期貯蔵による成分変化について、特にビタミンCについて

香川県明善短大家政 ○村上 淳 川田 久美

〔目的〕 近年、保存方法の改良、食生活の多様化により香酸性柑橘の一種であるスダチの需要が高まっている。長期低温保存下での成分変化に関する報告もある¹⁾が、新鮮果汁を短期間異なる温度条件下で保存した時の成分変化について検討を行ったので報告する。

〔方法〕 市販の徳島県産スダチを用い試料とした。スダチは赤道面をステンレスの包丁で切断し、ガラス製の果汁絞り器で搾汁した後ガーゼろ過を行って、アルベド及び種子を除去したものをを用いた。それぞれを4℃、殺菌4℃、25℃、50℃の温度下において空気と遮断して7日間保存し1日ごとに以下の測定項目につき測定した。アスコルビン酸(ASA)量及び総ビタミンC量は2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法²⁾、糖度は屈折計N1(ATAGO)、pHはHM-30S(TOA)により測定した。

〔結果〕 〈1〉スダチ搾汁直後の果汁のASA量及び総ビタミンC量はそれぞれ33.52±3.55mg%、37.80±2.59mg%であった。〈2〉pHは、いずれの貯蔵温度下においてもほぼ一定で、2.66±0.04であった。〈3〉糖度は、25℃保存を除いて一定6.18±0.09であったが、25℃保存のものは日を迫る毎に糖度が低下した。〈4〉総ビタミンC及びASA量に関しては、4℃、25℃保存のものは7日目においても搾汁直後に比べて90%以上の残存率を示した。また50℃では4日目にASA量、総ビタミンCとも激減した。さらに殺菌4℃保存では、ASA量が少し減少したものの総ビタミンC量はほぼ搾汁直後と変りなかった。

1) 岡、小川：四国女子大紀要11-1、23、1991 2) ビタミン学会編：ビタミンハンドブック3