2Bp-10 梅酢、砂糖漬液、梅酒およびうめ果汁中のシソアントシアニン色素の変化について

○鈴木敦子 林一也* 津久井亜紀夫（東京家政学院短大,*和田製糖（株））

【目的】合成着色料による食品の着色は、発ガン性など人体に与える影響が問題とされているが、野菜や果実に含まれる天然色素は安全性が高いとされている。天然色素であるシソアントシアニン色素（以下AN）は、古くから梅漬けおよび梅干しの着色に用いられてきた。既に演者らはシソ葉からANを抽出、精製し梅酢液がANにおよぼす影響について報告した。今回は、梅に食塩、砂糖および焼酎を漬け込んで得られた梅酢、砂糖漬液、梅酒および市販のうめ果汁がANにおよぼす影響について検討した。

【方法】原料梅（品種：白加賀）に食塩（梅の重量に対し18%食塩量)、砂糖（梅の重量に対し50%砂糖量）を添加し2週間漬け込んで得られた梅漬液を梅-N、梅-Sとした。また、梅 2kg に焼酎3ℓ、梅 2kg に焼酎3ℓと砂糖 1kg をそれぞれ添加し、3ヶ月間漬け込んで得られた梅酒を梅酒 A、梅酒 B とした。さらに、市販のうめ果汁（富士食研）を用いた。これら梅酢液、梅酒およびうめ果汁に既知量のANを添加し、アンプル瓶に入れて封管した。それを室温（25℃）で60日間貯蔵し、経日的に分析を行った。分析は、pH、色差計によるL*.a*.b*値を測定し、525nmにおける吸光度の測定を行い貯蔵前の吸光度を 1としたときの相対的残存率で示した。同時に、褐変度を420nm/525nmの吸光度の比率で求めた。さらに、高速液体クロマトグラフィー（HPLC）分析を行った。

【結果】いずれの溶液も日数の経過にともなうpHの変化はみられなかった。うめ果汁中の褐変度は高い値を示したが、吸光度の相対的残存率はいずれの溶液も減少した。HPLC分析では、主要ANであるマロニルシソニン（トランス型）の減少が特に著しかった。