

○小竹佐知子、乙黒親男*、金子憲太郎**

(山梨県立女子短期大学、*山梨工業技術センター、**郡山女子大学短期大学部)

〈目的〉 伝統的食品である梅干しは、粘稠性が高く、軟らかい果肉を有することが望ましいが、果肉が軟らかい為、輸送中等の潰れ果が商品価値を下げてしまう。そこで、従来法により調製した梅干しと、潰れ果が少ない市販梅干しの組織構造を走査型電子顕微鏡により比較観察し、組織構造と特徴的な成分についての関連性について探ることを目的とした。

〈方法〉 国内で市販されている小梅干し4点、中梅干し8点および大梅干し1点の計13検体を市販試料とした。また、1994年5月31日および6月7日に収穫した甲州小梅 (*Prunus mume* Sieb. Et Zucc. Var. *microcarpa* Makino) 5kgに750gの食塩をまぶして20℃で漬け込み、2ヶ月後に3日間天日干しを施したもの(5時間/日)を調製試料とした。各試料の果肉ペーストの粘稠性をレオメーターにより測定し、粘稠性が高く、しかも潰れの無い市販試料を選び出した。これらの市販試料と調製試料の切片(果皮および果肉部分)をグルタルアルデヒドおよびオスミウム酸により固定後脱水し、臨界点乾燥の後金蒸着し、割断断面を走査型電子顕微鏡で観察した。また、アルコール不溶性固形分に対する結合カルシウムを常法により定量した。

〈結果〉 調製試料の果肉の粘稠性は高かったが、潰れ果が認められ、組織断面は果皮部分から果肉内部まで均一であった。一方、市販試料の中で、粘稠性が高くしかも潰れ果の発生の低い試料の組織は、果皮部分と果肉部分の状態が異なっていた。これらの試料では結合カルシウム含量が他の試料に比べて高く、潰れ果防止のためにカルシウムが添加されていると示唆された。