

梅干し漬けにおける着色と色素の変化に関する研究 梶山女大・生活 ○吉田久美、亀田清

目的 植物色素アントシアニンは、合成色素に代わる安全で高機能な食品着色料として、期待が集まっている。しかし、調理や食品加工の過程で容易に分解、退色するため、使用上の制限が大きい。梅干し漬けの赤色はシソのアントシアニンによるにもかかわらず、長期間安定に色を保つ。そこで、梅干し漬けにおける着色と色素の変化について調べた。

方法および結果 梅干しを、伝統的な方法の20%塩化ナトリウムと、減塩条件の10%塩化ナトリウム-10%エタノール、5%塩化ナトリウム-15%エタノール、さらに、ニガリ成分である塩化マグネシウムを5%分塩化ナトリウムと置き換えた条件で漬けた。得られた梅干しに赤シソ (*Perilla ocimoides*) を塩化ナトリウムを加えて揉みアク抜きする方法、アク抜きせずに加える方法、微粉碎したシソ葉を添加する方法で着色し、経時的に梅酢の性状、梅酢中の色素成分の変化、および、梅の着色を分析した。さらに、梅干しから色素を抽出してHPLCで分析した。エタノール添加の梅干しは塩だけで漬けた梅干しより梅酢のpHが高く、梅干しの着色も悪かった。粉碎したシソ葉を加えた梅干しは、いずれも、色素の梅酢中への抽出が悪く、さらに色素の分解も速やかで、梅干しの着色が悪かった。アクの成分のほとんどはロズマリン酸で、アク抜きをしないで着色した梅干しは、若干色合いが暗赤色となった。