

アヤマラサキ (紫サツマイモ) ジャムのアントシアニン含量と安定性

○津久井亜紀夫* 村上智子* 椎名隆次郎*** 林一也****

(*東京家政学院短大 **日農化学(株) ***和田製糖(株))

【目的】紫サツマイモに含まれるアントシアニン (AN) は抗酸化性や抗変異原性等の生理活性が見出され注目されている。紫サツマイモは品種によりシアニン系とペオニン系 AN に分類される。この AN は熱や光安定性に優れているため、新規加工食品を開発するための素材として期待されている。すでに沖縄では紅イモジャムが市販されているが、今回演者らはアヤマラサキ (紫サツマイモ) からジャムを製造し、ジャム中の AN の含量と安定性について検討したので報告する。

【方法】ジャムの製造方法は (A) アヤマラサキの皮を剥き、蒸して裏ごし後ペーストとした。(B) アヤマラサキをスライスし、1%クエン酸液に16時間攪拌浸漬し、濾過した。浸漬液は酢の原料とし、残渣を蒸してペーストとした。これら (A) と (B) のペーストに水、水飴、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、強火で加熱した。約 60℃まで加熱後、ペクチンと砂糖を混ぜ合わせながら、約 70℃になったら、クエン酸を加え、さらに沸騰したらレモン果汁を加えて30秒間ほど攪拌した。アクを取り除いた後、熱殺菌したジャムびんに充填してふたをしめ85℃、25分間殺菌した。分析は分光光度計と高速液体クロマトグラフィー (HPLC) を用いた。

【結果】アヤマラサキ (生) 中の AN 量は 100g 中 398mg であった。このアヤマラサキペーストを用いて作ったジャムの AN 量は (A) 159mg、(B) 20mg であった。これらジャム中の主要 AN の組成比は生のアヤマラサキと若干異なり、やや不安定であるが、市販紅いもジャムより比較的多く、安定であった。