

E-1 二、三の蔬菜類中のカロチンの調理による変化

大阪女子学園短大○服部和子・牟礼美智子

第1報に於いて、人参のみを種々調理、カロチン残存率を公表したが今回は人参、南瓜、唐辛子を使用、加熱調理を行ひその残存率を得たので発表したいと思ひます。

「実験方法」 試料をよく摩砕し、メタノール及びベンゾールにてカロチン抽出の後、ベンゾール層のみを光電比色計にかけ、吸光度よりカロチン含有量を計算、残存率を得る。

「調理方法」 人参は先に種々の調理法を行ったので今回は貯蔵、鍋による加熱を行いその減少状態を検討す。又南瓜は「名古屋南瓜」「ホウコウ南瓜」「栗南瓜」の3種を3分、5分、10分、20分、と一定条件で加熱その残存率を得た。唐辛子は青唐辛子、お多福唐子を油焼き、素焼き、煮物に使用、加熱時間を変えてその状態を試みた。