

## 39 漬物の Ca 強化に関する研究 (第8報)

### 沢庵漬 (局方 NaCl 使用) の Ca 強化の B<sub>1</sub> 及 C におよぼす影響

埼玉大学 山本 鈴子

今回は普通食塩沢庵, 食塩7割増の保存用沢庵および局方 NaCl を用いた沢庵漬に表題の如き実験を試み併せてこれら食塩の量も測定したので報告する。

成績 1. V. B<sub>1</sub>, V. C は NaCl を用いても前回同様 Ca 強化の影響は全く受けなかった。ただし保存用沢庵の V. C の値は高かった。

2. NaCl を用いたものの Ca 量は普通食塩の場合より幾分低かった。また炭酸 Ca は磷酸 Ca より強化の度が高かったことは前実験同様であった。

3. NaCl を用いたものの食塩量は普通食塩を用いたものより幾分多く, 保存漬のは更に高かった。

4. 漬物の pH はいずれの場合も月の経過とともに酸性に傾くが, 保存用, Ca 強化沢庵は対照より幾分酸性が弱い。