

20 漬物中のビタミンC量が、それを漬ける間の温度並に食塩分の量との関係についての研究

秋田短大 守屋 磐村

1 三度の食事に於ける秋田地方の漬物の地位は非常に大なるもので、特に冬期の野菜不足時に於ては、その中のビタミンC量はCの給源としても重要な地位にあるを以って、その漬ける間のC量の変化を測定し、Cの確保に資するを以て目的とする。

2 大根を 25 度の恒温器並に電気冷蔵庫内で 5%と 10%の食塩水に漬け、各期間毎にその大根のビタミンC量と酸度を測定し、漬ける前のC量と比較する。

3 温度 25 度位では、十数日で酸度は 3 から 4 となり、C量は 10%前後となるが、温度 5 度前後では酸度 5 以上で、Cの残存量も多きは 70%に及ぶものがある。