

16. ニコチン酸の調理科学的研究 (第2報)

じゃがいも、ほうれん草、鱈の調理による 変化

実践女子大家政 衛藤 君代
○岩村 泰子

1. 前報で豚肉の調理によるニコチン酸の損失について報告したが、引き続きイモ類、葉菜類の代表的食品としてじゃがいも、ほうれん草を、魚類として鱈を選びニコチン酸の調理による損失を検討したので報告する。

2. 調理法は前報と同じく茹物、蒸物、焼物、炒物、揚物の五基本調理を行い、微生物定量法によりニコチン酸を定量した。使用菌株は *Lact. arabinosus* 17~5 を用い、培地は日産水産製造の乾燥培地を使用した。

3. その結果食品によって成績は異なるが、じゃがいもでは茹物は身に平均 74.4%，茹汁 18.0%，合計 92.4% の残存であり、蒸物 94.9%，炒物 87.0%，揚物 90.9% の成績を得た。ほうれん草では茹物は身に平均 37.7%，汁に 36.9%，合計 74.6% の残存であり、蒸物 66.2%，炒物 82.2% の結果を得た。鱈についての成績はなお検討中であるが焼物では平均 93.2%，蒸物 88.4% の成績を示している。