

17. ジューサー及びミキサーによる食品中に含まれる微量成分の損失について

お茶の水女子大家政

○渋谷
武富
森垣
稲垣

祥子
薰代
晴美
長典

1. 野菜又は果実を搾汁する場合、その方法によって含まれる微量成分の損失に相違がある。搾汁方法としてジューサー、ミキサーを使用して、これら微量成分の変化を知るために実験を行った。

2. 微量成分中の代表的なものとして果汁及び野菜汁中のビタミンC、各種酵素活性及びクロロフィルの損失量の測定を行った。

Cの定量はヒドラジン法により行い、酵素活性はワールブルグ検圧計及び比色法を用いて測定した。又、クロロフィル損失量は分光学的方法によった。

3. ミキサー及びジューサーいずれでも果汁を作る際にCは破壊される。その残存率は果物の種類によって異なるが、どの場合にもジューサーによる果汁の方が高い残存率を示した。又、野菜汁についても同様にC、酵素活性及びクロロフィルについて比較検討した。