

2. クロム酸銀試験紙による食品中の塩素分布の研究（第2報）食品内への塩素滲透の状態について。

光華女子短大 滋野 幸子

1. 調理に於いて、食品の味付けを行う際、調味料の基礎となる食塩の食品内に滲透してゆく状態を明らかにする事は、味付けを合理的に行なう上に大切なことである。この方面の研究には食品内の塩素量を測定することにより塩素分布の状態を知る方法が多かったが、今回はクロム酸銀試験紙（昭和35年5月関西家政学会にて、その調製法及び性能発表）を用いて、各条件による滲透状態をプリントしたので、スライドによりその結果を発表する。

2. 実験試料として新鮮な生大根を用いた。

イ、細胞組織が生きていると考えられる場合

ロ、細胞組織が死滅したと考えられる場合、の二つに大別して、それらを各温度内に一定時間放置した場合、大根外皮が傷ついている場合、濃度差のある液に浸した場合等に分けて実験を行なった。

3. 食品内への塩素滲透の状態を考える場合、細胞が生きている場合よりも、死滅している場合の方が、滲透状態がよいことは勿論であるが、いずれの場合も、その試料の置かれている温度が非常に関係することが明らかとなった。各々条件の異なった試料を各温度内においた場合の塩素滲透状態を目で見ることが出来た。