

㊦ A—16 植物性食品のあくの研究
無機成分について（第2報）

奈良女子大 ○坂本 明子
梶田 武俊
長谷川千鶴
奈良高校 河本みつえ

1. 植物性食品のあくの成分については、アルカロイド、配糖体、無機（およびその塩類）などが関係するといわれている。

われわれは、そのうち、無機成分について研究し、あくの多い食品と少ない食品との比較、あくぬきの方法による成分の浸出状況、およびあくとの関係をしらべた。

2. 今回は、カルシウム、マグネシウムをキレート滴定法、鉄をポーラログラフ、カリウム、ナトリウムを蛍光分析で検討した。

加熱によって、結合型がこわれ、水浸によって浸出すること、また、調理上適当と思われる状態では、幾分、

これらの無機成分が残存する、あくが食品固有の味に関
係していることなどの知見を得た。