

A-1 ナスの調理法によるアントシアン系色素の変動

実践女子大 ○松尾美貴子
手塚 邦子

1. ナスの漬物、煮物、焼物、揚物などの調理における添加調味料のアントシアン系色素の安定度に及ぼす影響を科学的に究明しようとした。

2. 生ナスを各調理ごとに10g前後をとって調理を行ない、これをケイ砂を用いてすりつぶし、1% HClを含むCH₃OHで溶出させた。溶出液を光電比色計で530m μ の吸光度を測定し、呈色度を $E_{1cm}^{10\%}$ として比較した。さらに薄層クロマト法によりアントシアン系色素を検索した。

3. 漬物では糠漬80%、塩漬60%、水煮30%、塩茹80%、しょう油煮60%、さとう煮50%、食酢煮90%、みそ煮90%、あみ焼60%、油焼100%、てんぷら100%、から揚100%となった。