

A-42 生および凍結真空乾燥ピーマンの貯蔵時におけるカロチノイドおよびクロロフィルの変動

実践女子大 ○染野 亮子
中井 禎子
国田 佳江

1 緑色野菜中貯蔵時に赤変するものの代表としてピーマンを選び、クロロフィルとカロチノイドとの相関性を究明しようとした。

2. 生および凍結真空乾燥した線切りピーマンを、生のものは30°C恒温器と冷蔵庫中へ貯蔵し、凍結真空乾燥したものは、室内貯蔵、缶内貯蔵、窒素ガス充填器内貯蔵した検体について、常法により液体カラムクロマト法および分光分析法によってその変動をしらべた。

3. 生ピーマンの30°C貯蔵のものは10日目で完全にカロチノイドのみとなり、特にネオツェアキサンチンが激増している。冷蔵庫貯蔵のものは4週間後のものでも

クロロフィルbの変動はほとんどないが、クロロフィルaは減少している。カロチノイドの変動はあまりみられない。凍結真空乾燥ピーマンでは11週間後のものでは、室内貯蔵の場合クロロフィルa, bともほとんど残存していないが、缶内および窒素ガス充填器中貯蔵の場合はクロロフィルが50%近く残存している。一方カロチノイドは缶内で100%, 窒素ガス充填器内で80%, 室内で15%以上の残存率を示した。