

A—32 糠みそ熟成中のビタミン B₁ の消長について

京都女大家政 ○太田 馨
由利美津子

1. 糠みそ漬における漬物中へのビタミンB₁の浸透移行については多くの研究があるが、糠みそ自体の熟成中におけるビタミンB₁の消長および漬物中への浸透との関係については明らかでないので実験を行なった。

2. 各種条件における糠みその熟成および漬物に接していた部分のビタミンB₁の消長をパラアミノアセトフェノン法により比色定量し、考察した。

3. 糠みそ熟成中のビタミンB₁量は種々の条件により多少異なるが、ある一定時期に急速に増加し最大量に達する。この原因については明らかでないが、滅菌した糠みその熟成においては、ビタミンB₁は次第に減少することから、繁殖した微生物中のビタミンB₁に起因するのではないかと推定される。糠みそ漬には食べ頃があるから、B₁を有効に利用するためにはB₁の最大量に併せて、

漬込む時期を考慮しなければならない。

漬物に接していた糠みそ中のビタミンB₁量は、そうでない部分の量に比べ、かなり減少する故、糠みその攪拌、糠の補充が必要となる。