

## A-82 鶏ガラスープストックのCa量について

四天王寺女短大 岸田キクエ  
○木村 敬子

1. Ca 給源の1つと考えられる鶏ガラスープのCa量について実験した。加熱時間、ガラの状態により溶出するCa量がどのように変化するか、さらに電子レンジ加熱による溶出状態についても検討した。

2. 試料は若鶏のガラ(首, 胴体, 足)を用い, 200gを1lの水で溶出後, EDTA試薬によるキレート滴定法により定量した。調製試料は, 水浸30分, 普通加熱30分, 60分, 90分, 電子レンジ加熱15分, 20分, 30分, についておのおの試料そのまま用いた場合と, 庖丁でたたいて用いた場合の2種を調製した。

3. 鶏ガラスープストックのCa量については, たたたいた場合は水浸の段階が一番多く, そのまま用いた場合には加熱30分が最も多い。しかしいずれの場合もさらに加熱が続くに従って, 溶出Caはかえって減少する。その減少率は叩いたものが高い。これは一度溶出したCaが加熱を続けることにより, 他の物質と結合し不溶性になるためと考えられる。この点についてはさらに検討している。

電子レンジ加熱の場合も普通加熱と同じ傾向が見られ, Ca量についても大差なく, この実験からは, 高周波による影響は見出せなかった。