

A—92 漬物の有機酸に関する研究 (第1報)
各種市販漬物の有機酸含有量について

大阪女子学園短大 ○高田 修代
難波 敦子
藤原 耕三

1. 漬物は古くから保存食として利用され現在も私たちが利用している食物である。現在では保存食としてよりもむしろ私たちの嗜好を満たす食物として利用されている。漬物の味は食塩の辛らさと漬物製造時に主として発酵によって作られる各種有機酸が主体であろう。しかし現在漬物の有機酸含量は明らかにされていない。そこで、私たちは市販漬物の中に含まれている有機酸の定量を行なうことにした。

2. 試料は大阪市内で購入した9種の漬物である。一般分析は常法によった。有機酸の定量は上田らのシリカゲルによる partition chromatography によった。得られた各ピークは Paper chromatography により確認した。

3. 市販漬物の有機酸の Chromatogram では7~9つのピークが現われたがそのうち7つは同定された。各種漬物の有機酸としては、乳酸がきわめて多かった。酢酸、リンゴ酸、ピログルタミン酸、コハク酸、蟻酸、クエン酸、グリコール酸も定量された。一例を上げるとたくあん100g中に含まれる有機酸量は、乳酸145.45mg、クエン酸41.33mg、リンゴ酸30.03mg、ピログルタミン酸32.79mg、酢酸26.03mg、蟻酸12.24mg、コハク酸5.66mg、グリコール酸3.64mgであった。