

# A-35 家庭向ききゅうりピクルスの漬込み中の 経時的成分変化と食味との関係

女子栄養大 一寸木絢子

1. ピクルスは、主として洋風料理に少量使われているにすぎない。ついては、どういう味のものが好まれるか各種きゅうりピクルスを試作検討し、漬込み中の成分変化と食味時期について調べた。

2. 各種文献よりきゅうりピクルスの作り方を7種類選び試作し官能検査を行なった。その結果1つを選んだが、呈味になお不足を感じたので、その成分中食塩のみを一定とし砂糖と酢の割合を変化させて新たに21種類試作し、最もよいと思われる配合組成を官能検査により検索した。ただし塩漬は発酵法により約20日間室温下で行なった。

3. 塩漬期間中における漬液及びきゅうりの変化、①漬液の塩分(ボーメ)13~14度で漬込み約1日で10度附近に低下②糖度計示度、多少変動しつつ2週間後より安定しボーメとは±0.3位で近似値を示した。③pH1週間で6.0から4.0に低下④乳酸0.1から0.3%に増加、⑤アミノ態-N変化なく⑥きゅうりの糖度計示度は4~5日、pHと乳酸は3~4日で漬液とほぼ同値となった。本漬期間中の漬液ときゅうりの糖度計示度、pH、乳酸はいずれも本漬後4~5日で近似値を示した。以上の結果から塩漬の場合、外観はきゅうりの断面に中心まで白い斑点がなく透明になれば塩漬完了としてよい。官能検査の結果液量に対する砂糖量は20~35%、酢に対する水の割合は100%前後が好まれた。食味時期は本漬後2~3ヵ月位からまろみをおび好ましいと判断された。