

A-57 漬物の有機酸に関する研究 (第2報)

キュウリを浅漬けした場合の各種有機酸の消長

大阪女子学園短大 ○高田 修代
藤原 耕三

1. 漬物の酸味は欠くことのできない成分の一つと考えられる。私達はその意味で市販漬物の各種有機酸を定量して先に本学会に報告した。これら漬物に含まれる各種有機酸が、野菜からどんなに変化して生じるかということは興味深いことで、今回はキュウリを糠味噌に24時間漬け、その間の各種有機酸の消長を検討したので報告する。

2. ポリバケツに、食塩 700g, 糠 2.8kg, 水 4.2l の割で糠味噌を作り、これに古い糠味噌約 200g を加え1ヵ月熟成した糠味噌に市販キュウリを漬け6, 12, 24時間経過したものを分析した。一般分析は常法によった。各種有機酸の分析はシリカゲルを用いたパーティションクロマトグラフィーによった。

3. キュウリを浅漬けした場合、増加する有機酸は、乳酸、酢酸であり、キュウリ固形分 100g に換算すると乳酸は生キュウリで 63.4mg, 24時間後には 5408mg, 酢酸は生キュウリで 207.6mg, 24時間後には 912.6mg になった。

反対にリンゴ酸、ピログルタミン酸は速かに消失し、キュウリ固形分 100g に換算した場合、生キュウリに約 5g 含有されたリンゴ酸は6時間経過後には 100mg 程度となった。その他の有機酸は量も少く大きな変化は認められなかった。